Winter 2026 / 2027

Aus dem Tiroler Suppentopf

Südtiroler Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Orange

13,90 € 10,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Rose`vom Weingut Pratenberg / Bergapfelsaft mit Marille

Speckknödel in Rindsbrühe vom Grauvieh mit Gemüsestreifchen

und Liebstöckel 14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „ Anderdog“ / Apfel- Büble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot mit Rote Beete-Kräuter-Pesto und

etwas Ackersalat 9,40 €

auch mit Vollkornteig möglich (1,20 €)

Getränkeempfehlung: Zirbenbier aus dem Ahrntal / Enzian- Pfifferl

Bruschetta- ALPIN

Ciabatta mit Kastanien- Mousse, Feigen

gerösteten Walnüssen, Apfel- Balsamico vom Farmhouse Torgglerhof

19,90 € 13,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft Rouge/ Freedl carica, alkoholfreies Pils

mit getrockneter Fruchtschale der Kaffeekirsche vom Pfefferlechner aus Lana

BROT & SCHMALZ GOTT ERHALT`S

Hausgemachtes **Schmalz** mit Zwetschgen, Lauchzwiebeln,

Thymian, Wildkräutersalz, reines Natur-Sauerteigbrot

vom Dorfbäcker 9,90 €

Getränkeempfehlung: Zirben- Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Gravenstein

Winterlicher Ackersalat, Birnenspalten,

Rote Beete, geröstete Walnüsse, Honig- Senf- Dressing, frittiertem Salbei

18,90 € 12,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft Sonnenglanz

Rind`s- Carpaccio mit marinierten Seitlingen (Edelpilz),

Senfeis, Parmesan, Apfel- Balsamico vom Farmhouse Torgglerhof

29,90 € 24,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch` vom Weingut Pratenberg aus Meran / Bergapfelsaft Rouge

handgemachte **Erdäpfel- Zucchini- Rösti** mit hausgebeiztem

Lachs, ein paar Rum- Rosinen, Orangen- Ingwer- Marmelade, Parmesan

und ein klein`s biss`l Apfel- Balsamico vom Farmhouse

27,90 € 21,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Chardonnay vom Weingut Pratenberg aus Meran /

Schafgarben- Bier aus dem Ahrntal

...aus der Südtiroler Bergküche

a`biss`l wie früher----a`biss`l heile Welt

Schwarzwildbraten aus dem Rohr,

gespickt mit Rosmarin und Knoblauch, herzhafte Lagrein- Wacholder- Sauce,

cremiges Kürbis- Risotto, Kohlrabi mit Estragon 29,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/

Bergapfelsaft mit Marille/ Kalterersee Rotwein, trocken

„ ebbas Bsonders“

Kuhstub

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g`schmackig,

cremiges Kürbis- Risotto, Sesam- Butter,

Orangen- Ingwer- Marmelade, Rote Beete- Pesto 46,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Südtiroler Schlutzkrapfen

(Teigtaschen gefüllt mit Kürbispürree, Sauerrahm, Schnittlauch)
geschmolzene Sesambutter, gegrillte Trauben,
gerösteten Walnusskernen, Parmesanhobel 20,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Handgemachtes Knödel- Trio (Spinat-, Ronen- und Speckknödel)

Kohlrabi, geschmolzene Sesambutter, Parmesanhobel 20,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Rose vom Weingut Pratenberg aus Meran, trocken / Bergapfelsaft Rouge

BEIDES GERNE AUCH mit saftig gebratenen Rinderfiletstreifen 30,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg aus Meran, trocken /
Freedl calma, alkoholfreies Bier aus Lana

Hausgemachte Lasagne aus dem Rohr
mit herzhafter Bolognese vom Schwarzwild,
Kastanien, Rote Beete- Kräuter- Pesto und Rucola 23,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Anderdog aus dem Passeier

Hausgemachte Rote Beete Gnocchi mit Gorgonzolasauce,
gegrillten Trauben, Chili,
gerösteten Walnusskernen und frittierten Salbeiblättchen 21,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Goldmuskateller, halbtrocken / Bergapfelsaft Sonnenglanz

Gerne auch mit saftig gebratenen Lachsfiletstreifen 30,90 €

Winter- Pizzen

Vollkornteig möglich (1,20 € Aufpreis)

Pizza SCHNEEGESTÖBER

Fior di Latte, hausgebeizter Lachs, Rum- Rosinen,

Ackersalat, Orangen- Ingwer- Marmelade, frische Parmesanhobel 19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza STARKER HANNES

würzige Tomatensauce, Wildwurzen, Bergbauernspeck, Brotzeitgürkchen, Oliven,

rote Zwiebel, Chili, ein Hauch von hausgemachter Speckmarmelade 19,80 €

Getränkeempfehlung :Helles frisch vom Fass, alkoholfreies Südtiroler Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner / Anderdog aus dem Passeier

Pizza ORTLER (vegetarisch)

Tomatensauce, Fior di Latte, marinierte Seitlinge (Edelpilz), Apfel- Balsamico,

frische Petersilie 19,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Schafgarbe- Bier aus dem Ahrntal alkoholfreies Bier Freedl Carica

Winter- Pizzen

Vollkornteig möglich (1,20 € Aufpreis)

Pizza CARNI

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,

Rote Beete- Kräuter- Pesto, Ackersalat, frische Parmesanhobel 19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Pizza PISTEN ROSI

Fior di Latte, Südtiroler Speck, Gorgonzola, Walnüssen,

Orangen- Ingwer- Marmelade 18,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Rose` vom Weingut Pratenberg aus Meran, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Pizza WINTERZAUBER (vegetarisch)

Fior di Latte, Gorgonzola, Birnenscheiben, frischen Feigen und Walnüssen 19,90 €

Getränkeempfehlung: Zirben- Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Sonnenglanz /

alkoholfreies Bier Freedl calma

Jodelahiti - Jausenzeit „ a guede Broatzit“

Kas- Brettl mit Käse vom Aigner Hof aus dem Passeiertal

Schnittl(Schnittkäse mit Schnittlauch), Bergkäse, Lorbeer (Schnittkäse mit Lorbeer),
Almwiesen- Gelee, Orangen- Ingwer- Marmelade,
Senfeis, Sesam- Butter, Südtiroler Schüttelbrot 26,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, Wildwurzen,
Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade,
Brotzeitgürkchen, Oliven, Meerrettichtopfen mit Schabzigerklee,
frisch geriebener Meerrettich, Orangen- Ingwer- Marmelade, Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette, Schüttelbrot und Vinschgerl vom Dorfbäcker 24,90 €

Jausenbrett´l- von allen etwas 25,90 €

Getränkeempfehlung: Kalterersee, Rotwein, trocken / Bergapfelsaft Rouge /
Allgäuer Büble Edelweissbier

Süße Verführungen Auf da Alm` gibt’s koa Sünd

Lauter kleine Seelenwärmer

Duo von Marillenknödel und Nougat- Knödel mit
zerlassene Butter und Vanillesauce und gerösteten Walnusskernen 14,90 €

Kaiserschmarr`n aus der Gusseisenpfanne (auf Wunsch auch Buchweizenschmarrn) mit
Zwetschgen-Zimt- Kompott ODER Bergapfel- Kompott und
Rum- Rosinen 14,90€ / 15,90 €

Affogato al caffe` ganz nach unserer Art 8,90 €

Vanillekipfel- Himbeer- Tiramisu 12,90 €

Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren,
dazu zerlassene Butter und Vanillesauce 12,90 €

Warmer **Apfelstrudel,** Zimt- Pflaumeneis,
Vanillesauce und einer Sahnehaube 12,80 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herzhaftes Alpenfinale

Kleines Kas-Brettl

Kas- Brettl mit Käse vom Aigner Hof aus dem Passeiertal

Schnittl(Schnittkäse mit Schnittlauch), Bergkäse, Lorbeer (Schnittkäse mit Lorbeer),
Orangen- Ingwer- Marmelade, Almwiesen- Gelee,
Meerrettichtopfen mit Schabzigerklee, Senfeis
Südtiroler Schüttelbrot 20,90 €

Getränkeempfehlung: Kalterersee Rotwein, trocken /
Allgäuer Büble frisch vom Fass /
FREEDL calma- alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

Alpine Frühstücke zur Winterzeit

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Frühstück Doppelstock (für zwei Personen)

hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich,
Bergbauernspeck, Wildwurzen,
Speckmarmelade, würziger Bergkäse, Schnittl (Schnittkäse mit Schnittlauch),
hausgemachtes Schmalz, selbstgemachtes Almwiesen- Gelee, hausgemachter
Orangen- Ingwer- Marmelade, Kastanienhonig,
Kräuterrührei, Bergbauernjoghurt mit Apfelkompott,
Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette, Schüttelbrot und
Vinschgerl vom Dorfbäcker 37,90 €

Süßer Gipfel

Kaiserschmarrn oder Buchweizenschmarrn mit Puderzucker und
Kompott 14,90 € / 15,90 €

Alpine Frühstücke zur Winterzeit

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Einkehrschwung

handgemachte Erdäpfel- Zucchini- Rösti mit hausgebeiztem Lachs, ein paar Rum- Rosinen, Orangen- Ingwer- Marmelade, Parmesan und ein klein`s biss`l Apfel- Balsamico vom Farmhouse 21,90 €

Pisten- Glück

saftig gebratene Knödelscheiben mit zwei Oschperle (Spiegeleier) und… 16,90 €

Kas-Brettl 25,90 € **Speck- und Wurstbrettl** 24,90 €

hausgemachtes **Schmalz** 9,90 €

Heidis Glück Brötchen, Fassbutter und Nutella 6,90 €

Peters Vesperle Brötchen, Fassbutter und Berg-Salami 7,90 €

Eis-Liebe im Winter

pures Eis vom Rhöner Bauernhof (100% frische Zutaten ohne Volumenverstärker)

Eissorten

Zimt- Pflaume

Walnuss- Salz- Karamell

Oma`s Apfelkucheneis

Holunderbeeren-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Runde Apfel- Liebe

Eisknödel von Oma`s Apfelkucheneis, warme Vanillesauce,
warme Heublumen- Schokoladensauce und Sahnehaube 12,60 €

Flockenwirbel

Holunderbeeren- Sorbet, Prosecco,
Sahnehaube und Zirbelsirup 12,80€

Dahom

Walnuss- Salz- Karamell- und Vanilleeis, Pralinen, Sahnehaube,
Eierlikör vom Markt, geröstete Walnusskerne 13,90 €

Winter- Pflaume

Zimt- Pflaumen- und Schokoladeneis, warmes Zwetschgenkompott,
Sahnehaube, Steirisches Kürbiskernöl und Zimtstaub 12,50 €

Fescher Kamp`l

Espresso mit einem Hauch Amaretto und Sahnehaube 8,90 €