

# Herbstliche Spezialitäten und Wild

## Autumn Specials

### *Vorspeisen*

***Kürbiscremesuppe*** mit frischen Champignons 9,90 €

Creamy Pumpkin Soup with Champignons

***Hirsch Carpaccio*** fein mariniert mit Gebäck 14,90 €

marinated Venison Carpaccio with Bread

### *Hauptspeisen*

***Kürbis Nockerl*** an Kräuterpesto, Rucola und Parmesan 17,90 €

Pumpkin Dumplings with Rucola and Parmesan Cheese

***Pastateller*** mit frischem Kürbis- und buntem Gemüse

Pasta Plate with fresh Pumpkin- and Vegetables 17,90 €

grilliertes ***Alpenlachsfilet*** auf Kürbis Nudeln 23,90 €

Salmon Trout filet, served with Pumpkin Noodles

## „Wildererteller“

das beste von Reh, Fasan, Wildschwein und Hirsch; Kroketten, Spätzle und Brokkoli

*Poachers Plate; Deer, Venison, Boar and Pheasant* 28,90 €

## Hirschbraten

mit Kroketten und Serviettenknödel, Brokkoli

*Roasted Deer, Potatoe Croquettes and Bread Dumplings* 24,90 €

“Bärentatze” mit Schinken und Käse gefülltes Rehschnitzel

Kroketten und Brokkoli

Venison Escalope, stuffed with Ham and cheese 28,90 €

## „Hubertus Pfandl“

geschnitzeltes vom Reh und Hirsch mit Spätzle und Pilzen, Wachholderrahmsauce

*Pan with Ragout from Venison and Deer, homemade Spätzle* 23,90 €

**Hirschgulasch\*** mit Serviettenknödel

*Venison Ragout served with bread dumplings* 19,90 €

**Fasanenbrust** im Speckmantel; Kräuterreis und Brokkoli

*Breast of Pheasant in Bacon Cotton with Herb- Rice* 24,90 €

**Duett von Reh und Hirsch** zart Rosa vom Grill, Speckbohne und Steinpilzravioli

*Grilled Deer and Venison Steak, Mushroom Ravioli and Beans* 29,90 €

*Zu allen Wildgerichten reichen wir hausgemachtes Blaukraut und Preiselbeeren!*

*All Game Specials are served with red cabbage and Cranberries!*

# Suppen . *Soups*

**Orangen-Kokosschaumsuppe** mit Chiliöl und frischem Ingwer

*Oranges-Coconut Creamsoup with Chilioil and fresh Ginger*

7,90 €

**Festtagssuppe** . klare Rindssuppe mit Speck-, Brät und Leberknöderl

*High Day Soup . clear beef broth with 3 kinds of Dumplings*

7,90 €

**Lechtaler Graukassuppe**

*Creamy Cheese Soup . local Cheese*

8,90€

**Frittatensuppe** . *clear beef broth with slices of Pan cake*

7,90 €

**Speckknödelsuppe** . *Bacon dumpling in a clear beef broth*

7,90 €

**Leberknödelsuppe** . *Liver dumpling in clear beef broth*

7,90 €

**Nudelsuppe** . klare Rindssuppe mit Nudeln . *clear beef broth with Noodles*

7,90 €

**Knoblauchcremesuppe** mit Chiliöl . *Garlic Creamsoup with Chilioil*

7,90 €

**Altwiener Suppentopf** . Rindssuppe mit Nudeln, Würstl und Gemüse

*Soup Pot "Vienna" beef broth with Sausages, Noodles and Vegetable*

7,90 €

## Vorspeisen . *Starters*

**Rinder Carpaccio** gefüllt mit Walnüssen und Kräutern . Parmesan und Ruccola

*Beef Carpaccio with fresh grated Parmesan Cheese*

13,90 €

**Burrata** auf Fenchel- Pfirsich Salat, Basilikum Pesto, Balsamico Essig und Oliven Öl

13,90 €

**Geräucherter Lachs** mit Meerrettich-Preiselbeersahne, Senf-Honig Dip

*Smoked Salmon (Gravlax) served with Dip*

13,90 €

**Gebackene Garnelen** mit Dipp . *breaded Shrimps with Dipp*

13,90€

**Pasta mit gegrillten Garnelen** und frischem Ruccola

*Pasta with grilled Shrimps , fresh Rucola and Parmesan*

13,90 €

**Lechlüfterl** mild geräuchert vom Rind (Biohof Gori),

leicht mariniert, serviert mit Ruccola und Parmesan

*Grison Meat, served with Rucola and Parmesan cheese*

13,90 €

**Mariniertes Beef Tartare** mit Toastbrot

*marinated Beef Tartare with Toasted bread*

14,90 €

**gegrillter Schafskäse** im Speckmantel, Rapunzel- Rucolasalat mit Walnüssen

Portwein Balsamico und Olivenöl

*grilled Sheep Cheese in bacon Cotton with Lettuce*

14,90 €

# Tiroler Hausmannskost . *Local Specials*

## **Schlutzkrapfen** \* *Veg.* mit Spinat und Graukasfüllung,

serviert auf Blattspinat mit nussiger Butter und Parmesan verfeinert

*„Schlutzkrapfen“ are stuffed Noodles with Spinach and Cheese*

15,90 €

## **Käsespätzle** \* *Veg.* mit eigener Käsemischung und Röstzwiebeln

*„Cheese Spätzle“ homemade little Egg dumplings with melted Cheese*

15,90 €

## **Spinat- und Tomatenknödel** \* *Vegan* auf frischem Ratatouille

*Spinach- and Tomatoedumplings served on Ratatouille*

15,90 €

## **Ernberg Schmankerlteller** \* *Veg.*

mit zweierlei Schlutzkrapfen, Spinat-Käsknödel auf Blattspinat, und Gemüsevariationen

*„Delicacies Plate“ 2 kinds of Schlutzkrapfen,*

*served with Spinach- Cheesedumpling and Variation of fresh Vegetable*

17,90 €

## **Gemüse Gröstl** \* *Vegan.* Bratkartoffeln mit Gemüse und Zwiebeln

*Vegetable Gröstl . Fried Potatoes with Vegetables*

15,90 €

## **Oma's Krautkrapfen** \* *Veg.* auf geschmolzenen Zwiebeln

*Krautkrapfen is like a Strudel, stuffed with Sauerkraut, melted Onions*

15,90 €

## **Tiroler Gröstl** \* Speckkartoffeln mit gekochtem Rindfleisch und Zwiebeln,

sowie Spiegelei . *Tyrolien Gröstl . fried Potatoes with boiled Beef, and fried Egg*

16,90 €

## **Tiroler Speckknödel** \* auf frischem Sauerkraut und gebratenem Speck

*Tyrolien Bacon Dumplings, served on Sauerkraut* 16,90 €

# Nudeln . *Pasta*

**Tagliolini\* Alla Carbonara** . *Ribbon Pasta with Carbonara Sauce*

16,90 €

**Penne al Arrabiata\*** . *Penne al Arrabiata*

16,90 €

**Fettuccine\*** *Veg. mit frischem Spinat und Schafskäse*

*Pasta with fresh Spinach and Sheep Cheese Sauce*

16,90 €

**Spaghetti Bolognese\***

16,90 €

**Garnelen gebraten** in Knoblauch, Chili und Koriander  
auf frisch gekochten Nudeln

Shrimps with Chili and Garlic, served on Pasta

*(Auch als Vorspeise erhältlich! Also available as Starter!)*

18,90 €

# Traditionelle Küche . *Traditional Kitchen*

**Tiroler Almschnitzel** . Schweinerückensteak mit Tiroler Bergkäse und saftigem Schinken überbacken, dazu Bandnudeln und buntem Gartengemüse

*Pork Escalope with Cheese & Ham scalloped, Noodles & Vegetables*

21,90 €

## Zwiebelrostbraten

aus der Lende geschnitten, serviert mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

*Roasted beef with Onions, fried potatoes and green beans*

23,90 €

**Grillteller** . gegrilltes von Schwein, Huhn und Rind, Grillwurst'l, Röstgemüse, Kartoffelgebäck, sowie Pommes und Gewürz-Kräuterbutter

*Mixed Grill, pork, beef and chicken, french fries and Vegetables*

23,90 €

## Wiener Schnitzel\*

vom **Kalb** (aus der Pfanne goldbraun gebraten) oder vom **Schwein**, oder vom **Huhn**

dazu Preiselbeeren und wahlweise Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

*Breaded Escalope from veal, pork or Chicken, french fries or Parsley potatoes*

26,90 € - Kalb / 17,90 € - Schwein oder Huhn

## Cordon Bleu\*

mit saftigem Schinken und würzigem Käse gefüllt, Pommes Frites und Preiselbeeren

*breaded Escalope from pork; stuffed with cheese and ham, french fries*

23,90 €

## Ernberg-Pfännle

. Gegrilltes von Rind, Schwein und Huhn, Waldpilz-Cognacrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse

*Plate of beef, pork and chicken, cream sauce, Spätzle and Vegetables*

23,90 €

# Salat hat immer Saison . *Our Salads*

## **Dorfwirts Salat** \* . gemischter Salat,

mit gebratener Hühnerbrust geräuchertem Tiroler Speck und Sauerrahm Dip

*Large mixed Salad with fried Chicken breast and bacon*

17,90 €

## **Wiener Backhuhnsalat** \* Herzhafte Salatvariationen mit gebackener Hühnerbrust

*Large mixed Salad with breaded Chicken breast*

17,90 €

## **Gourmetsalat** \* . Herzhafte Salatvariationen mit gegrilltem Lachssteak

*Large mixed Salad with Steak from grilled Salmon*

17,90 €

## **Gegrillte Filets** vom heimischen Fisch und **gebackene Tintenfischringe** \*

auf herzhaften Salatvariationen mit Dip

*Grilled Fishfilet and breaded Calamaris with mixed Salad*

17,90 €

## **Knusper Garnelen** \* mit Salatvariation der Saison . *Large mixed Salad with crispy Shrimps*

17,90 €

## **Gegrillter Garnelenspieß** von geschälten Jumbogarnelen \*

herzhafte Salatvariationen . *Large mixed Salad, served with Spit of Jumbo Prawns*

17,90 €

## **Ceasar Salat** \* Eissalat mit Kirschtomaten und Kresse, gegrillte Hühnerbrust

Ceasars Dressing und Croutons

*Ceasars Salad with grilled Chicken Breast*

17,90 €

## **kleiner Beilagensalat** zu unseren Hauptgerichten . *Small mixed Side Salad*

6,90 €



# Aus Fluss & Meer . *From River & Sea*

## **Ernberg Fischteller**

Variation von Saibling, Lachsforelle und Zander vom Grill,  
Knuspergarnelen mit Dip, und Petersilienerdäpfel  
*Fishplate Char-, Trout- and Peachfilet with Parsley potatoes*  
23,90 €

## **Zanderfilet vom Grill**

serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse  
*Pike- Peachfilet with rice and Winesauce*  
21,90 €

## **Lachs Steak**

Serviert mit Tomatenrisotto . *Salmonsteak with Tomatoerisotto*  
21,90 €

## **Seesaiblingsfilet** (aus Österreich )

auf Bärlauchrisotto . *Charfilet served on Bärlauchrisotto*  
21,90 €

## **Lachsforellenfilet** (aus Österreich )

mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat  
*Salmontroutfilet, served with Parsley potatoes and Spinach*  
21,90 €

# Unsere Klassiker . Our Classics

## Rinder Saftgulasch\*

(Gorihof – Reutte ) mit Grillwürstl und Semmelknödel

*Beef Goulash served with bread dumplings* 17,90 €

## Tiroler Pfandl

rosa gebratene Schweinefilets auf Käsespätzle und Champignonrahmsauce

*Pork Medaillons served with Cheese Spätzle and Mushroomsauce* 24,90 €

## Steirisches Backhendl

mit Kartoffel- Vogerlsalat; Kernöl

*Breaded Chicken with Potatoe Salad* 19,90 €

## Steaktoast\*

kleines Rindersteak auf Toast, Tiroler Speck und geschmolzenen Zwiebeln,  
sowie kleiner gemischter Salat

*Steaktoast, small beef Steak served with Toast and Salad*

17,90 €

# Steak's

## Lady Steak

150g Rinderfilet vom Grill mit Grillgemüse  
150g Beef Filet served grilled Vegetables 31,90 €

## Pfeffersteak

250g Rinderfilet vom Grill an mariniertem Ruccola mit Kirschtomaten  
250g Beef Filet; *marinated Ruccola with Cherry Tomatoes* 35,90 €

## Filetsteak

250g Rinderfilet vom Grill; Mediterranes Gemüse  
250g Beef Filet served with Mediterrean Vegetables 35,90 €

## Surf & Turf

200g Rinderfilet mit gegrillten Riesengarnelen  
200g Beef Filet; *grilled King Prawns* 37,90 €

## Entrecote

300g mit Grillgemüse  
*Served with grilled Vegetables* 35,90 €

## Rumpsteak

300g mit leichtem Fettrand; Grillgemüse  
300g Rumpsteak served with grilled Vegetables 35,90 €

*Beilagen zu unseren Steakspezialitäten – wahlweise.:*

*Pommes; Bratkartoffeln, Kroketten, Gemüse, gegrillter Mais oder kleiner Salatteller  
3,90 €*

# Toasts & Brotzeiten . *Snacks*

## **Steaktoast\***

kleines Rindersteak auf Toast, Tiroler Speck und geschmolzenen Zwiebeln,  
sowie kleiner gemischter Salat

*Steaktoast, small beef Steak served with Toast and Salad*

17,90 €

## **Schweizer oder Bayrischer Wurstsalat\***

*Salad of Sausage (cold), available with or without cheese*

9,90 €

## **Wiener Würstel\*** mit Brot

*Hot Sausages, served with bread*

7,90 €

## **Hausgemachte Sulz\***

an Essig und Öl, Zwiebeln und Salatbouquet

*Aspik with Vinegar and Oil and Onions*

9,90 €

## **Gulaschsuppe\*** mit Gebäck

Goulash Soup with bread

8,90 €

## **Würstl im Saft\*** mit Gebäck

*Hot Sausages served in a Goulash sauce, bread*

8,90 €

## **Graukäse\*** in Essig und Öl

*Local cheese with Vinegar and Oil*

9,90 €

## Dessert . *Desserts*

**Eispalatschinke** mit Schokosauce und Sahne

*Pan Cake, filled with ice cream and whipped cream . 9,90 €*

**Marillenpalatschinke** . *Pan Cake with Apricot Jam . 8,90 €*

**Powidltascherl** in Butterbrösel gewälzt

*Potato Pockets filled with dried plum jam . 9,90 €*

**Himbeersorbet** mit Vodka . *Raspberry Sorbet with Vodka . 8,90 €*

**Panna Cotta** *mit marinierten Beeren* 7,90 €

**Crème Brulee** 9,90 €

**Nougatknödel** mit Zuckerbrösel (Knedlerei Berwang )9,90 €

**Schokosoufflee** mit flüssigem Kern; Vanilleeis 8,90 €

**Walnußeis** *mit Whiskycreme und karamelisierter Walnuß* 7,90 €

**Bregenzerwälder Bergkäse** . *Local Mountain Cheese . 12,90 €*

*Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Tageskuchen sowie unseren Eisspezialitäten!*

## Getränkekarte

### Aperitif

Prosecco	0,2l	7,60€
Glas Prosecco	0,1l	3,80€
Martini bianco	5cl	5,90€
Campari Soda oder Orange	4cl	5,90€
Sherry Sandeman trocken	4cl	5,90€
Porto Sandeman	4cl	5,90€
Sprizzerol – Aperol Sprizz	0,25l	6,90€
Lillet wild berry	0,3l	6,90€
Hugo sprizz	0,25l	6,90€

### Alkoholfreies

Original – Cola, Sprite, Mezzo, Fanta	0,5l	4,20€
	0,3l	3,20€
Almdudler	0,33l	3,20€
Eistee lemon	0,33l	3,20€
Apfelsaft	0,3l	3,20€
Johannisbeere, Orange, Multivitamin, Pfirsich, Mango	0,3l	3,20€
	0,5l	4,20€
Säfte gespritzt	0,5l	3,90€
Säfte gespritzt mit Wasser	0,5l	3,50€
Schweppes – Bitter Lemon, Tonic oder Wild Berry	0,2l	3,20€
Mineralwasser Montes prickelnd oder still	0,33l	3,20€
	0,75l	4,60€

### Biere

Mohren Bräu-Ländle Spezial – vom Fass	0,3l	3,70€
	0,5l	4,60€
Pfiff	0,2l	3,00€
Mohren Pils vom Fass	0,3l	4,20€
	0,5l	5,20€
Gambrinus dunkel – Flasche	0,33l	4,20€
Mohrenbräu Kellerbier – Zwickel	0,33l	4,20€
Clausthaler alkoholfrei Flasche	0,5l	4,40€
Paulaner Hefeweizen vom Fass	0,5l	5,00€
	0,3l	4,20€
Hefe dunkel, oder alkoholfrei - Flasche	0,5l	5,00€
Radler vom Fass	0,3l	3,70€*4,20€
*vom Pils	0,5l	4,60€*5,20€
Gösser Naturradler Flasche	0,33l	3,70€
Cola mit Hefeweizen	0,3l	4,20€
	0,5l	5,00€
Sprite mit Hefeweizen	0,3l	4,20€
	0,5l	5,00€

## Heissgetränke

### Kaffee/Tee

Tasse Kaffee Verlängerter		3,40€
Hafer´l oder Kännchen Kaffee		5,30€
Espresso od. kleiner Brauner		3,00€
großer schwarzer oder brauner		4,00€
Cappuccino mit Milchschaum		3,80€
Tasse Kaffee coffeinfrei		3,40€
Heisse Schokolade aus frischer Milch		3,90€
Glas Tee		3,00€
Tee Rum 80%-2cl		5,80€
Glühwein 1/4l		5,80€
Hausgemachter Jagatee		8,90€

### Spirituosen

Hausbrände Marille, Williams oder Obstler	2cl	4,20€
---	-----	-------

#### Edelbrände

A.Linzieseder: Marille, Vogelbeer, Kirsch, Himbeer, Enzian, Zwetschke	2cl	4,90€
---	-----	-------

#### Für Genießer empfehlen wir:

##### Feinsten Grappa Marzadro

aus der Chardonnay Traube, 8 Jahre Fassgereift	2 cl	8,90€
--	------	-------

##### Breitenwanger Hausbrand „Klouse Paul's“

Williams Birne, Obstler, Apfelbrand im Eichenfass ausgebaut oder Zirbe	2cl	4,90€
---	-----	-------

#### Digestif

Gin, Vodka, Bacardi, Jack-Daniels, Chivas Regal	4cl	6,50€
Metaxa, Asbach	4cl	6,50€
Bailey's	4cl	4,90€
Amaretto	4cl	4,90€

#### Kräuter

Fernet Branca	2cl	3,90€
Jägermeister	2cl	3,90€
Ramazotti	4cl	4,90€
Averna	4cl	4,90€

Verschiedene Rum oder Whiskey – Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal!