



HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, dass wir Sie in unserem Hause begrüßen und verwöhnen dürfen.

Im Biosphärenpark Projekt **GENUSSSPECHTE** haben wir Grundlagen für die enge Zusammenarbeit zwischen den Menschen, der Landwirtschaft, den Sennereien und der Gastronomie des Großen Walsertals geschaffen.

Unsere Küchenchefs **FRANZ PELIKAN**, und **MARKUS RIETZLER** mit den Köchen **SIGI FERSTL**, Alexander und Adam verwenden für die Zubereitung der Gerichte, naturbelassene und mit hoher Qualität ausgezeichnete Produkte.

Gerne servieren wir unseren Gästen aus den hauseigenen Kaltwasser – Teichen , frische Forellen .- & Saiblingspezialitäten, Berg .- & Ziegenkäse sowie Butter von den Alpen des Biosphärenparks, selbst gesammelte Waldpilze, Heidelbeeren, Bergkräutertees & Bergschnittlauch. Weiters haben Sie die Möglichkeit, dass Sie unsere selbst gemachten Marmeladen, das Apfelmus, gedörrte Äpfel & Apfelsaft und **VIELES MEHR... PROBIEREN ODER ERWERBEN KÖNNEN.**

Sollten Sie spezielle Wünsche oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, so wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne geben wir Ihnen Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **ALLERGIEN** oder **UNVERTRÄGLICHENKEITEN** auslösen können.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und gemütliche Stunden in unserem Hause!

HILDEGARD, FRANK und **FABIO SPERGER** mit ihren Mitarbeiter

VORSPEISEN

Carpacio vom Hirschrücken mit einem Walnußsenfeis, Wildkräutersalat & tasmanischer Pfeffer	€ 13,50
In Alpkräuter gebaizter Saibling auf Buchweizenblini mit Fenchelsalat und Karottencreme	€ 13,50
Hausgemachte Pfifferlingsravioli mit Kirschtomaten Babyspinat und Bergkäsespäne	€ 8,00

UNSERE SOMMERSALATE

servieren wir mit fein marinierten, bunten Blattsalaten

Gebrautes Saiblingsfilet aus den hauseigenen Teichen	€ 14,00
Gebrautes Hühnerbrüstchen mit einem Bergkräuterdip	€ 12,50
Gebraute Garnelen an einer Knoblauchbutter	€ 18,50
Season Salad	€ 6,50
vegetarischer Season Salad	€ 6,50

SUPPEN

Tomaten-Zitronensuppe mit einem gebratene Ziegenkäsetramazini	€ 4,70
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädle oder Nudeln	€ 3,70

HAUPTSPEISEN

Aus den hauseigenen Kaltwasser-Teichen, frische Forelle „Müllerin“ oder im „Heusud“ pochiert dazu servieren wir Petersilkkartoffeln und gebräunter Alpbutter	€ 24,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkkartoffeln und hausgemachter Preiselbeermarmelade	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und hausgemachter Preiselbeermarmelade	€ 14,00
Gebratene Hühnerbrust auf Ratatouillegemüse, Butterreis und einer Zitronenthymiansauce	€ 16,50
Tafelspitz „Alt Wien“ zart gekocht dazu Rahmblattspinat, Apfelkren und Rösti	€ 19,00
Walser Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Kartoffel und Blatsalat	€ 14,00
Hausgemachte Pfifferlingsravioli mit Kirschtomaten Babyspinat und Bergkäsespäne	€ 14,00
Filetsteak an 2 ^{er} lei Saucen dazu Gemüse der Saison und Bratkartoffeln	€ 29,00
„Faschina“ Hausplatte (ab zwei Personen) Rosa gebratenes Rindsfilet „mignon“, Hühnerfilet und kl. Wienerschnitzel, dazu servieren wir feine Saucen, Gemüse der Saison, Pommes frites und Reis (Preis pro Person)	€ 28,00

Bei kleinen Portionen wird € 1,- weniger berechnet.

FÜR DIE „KLEINEN“ GÄSTE

5 Stück Fischstäbchen oder Wienerschnitzelchen mit Pommes frites	€ 8,00
Spaghetti mit Fleischsugo oder Tomatensauce	€ 7,00
„Edel“ – Fischstäbchen mit Pommes frites	€ 10,50

GERICHTE,

die wir Ihnen gerne in der Zeit von 11:00 bis 20:30 Uhr servieren.

Tomaten-Zitronensuppe mit einem gebratene Ziegenkäsetramazini	€ 4,70
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädle oder Nudeln	€ 3,70
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	€ 14,00
Kinder - Wiener mit Pommes frites	€ 8,00
Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und Bergkräuterdip	€ 12,50
1 Paar Würstel mit Pommes frites	€ 8,00
1 Paar Würstel mit Senf, Kren und Brot	€ 6,00
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 10,50
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	€ 10,00
Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis	€ 11,50
Strammer Max Getoastete Schwarzbrotsccheibe mit Schinken, Käse und Spiegelei	€ 7,50
Jausenteller mit Hauswürstel, Speck und Bergkäse	€ 11,00
Bauernspeck - roher geräucherter Schinken	€ 9,50
1 Paar kalte, geräucherte Hauswürstel	€ 7,50
Wurstsalat mit Essig und Öl mariniert	€ 8,50
Lumpensalat - Wurst- und Käse mit Essig und Öl mariniert	€ 8,50
Portion Walser Bergkäse	€ 8,50

Zu den kalten Gerichten, reichen wir Ihnen gerne Brot und Gebäck.

SÜSSES FÜR LEIB & SEELE

2 Stück Marillenknoedel in Butterbrösel auf Marillenröster	€ 8,00
Alp-Sig Creme brûlée mit Erdbeer- Minzsalat	€ 6,50
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	€ 10,00
Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis	€ 11,50
Hausgemachter, warmer Strudel mit Vanillecreme	€ 3,60 € 5,00
Gemischte Käseplatte mit Trauben & Nüssen	€ 14,00
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,50
1 Kugel Eis auf der Tüte	€ 1,50
Amarenabecher - Vanille- und Nußeis in Cherry Brandy eingelegte Herzkirschen und Sahne	€ 7,50
Waldbeerenbecher - gemischtes Fruchteis in Himbeergeist eingelegte Waldbeeren und Sahne	€ 7,50
Sonnenschein - Nußeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne	€ 7,50
Karamelbecher - Vanilleeis mit Karamelsauce, Walnüsse und Sahne	€ 7,50
Bananensplit - Vanilleeis mit Bananen, Schokosauce und Sahne	€ 7,50
Früchtebecher - gemischtes Fruchteis mit Früchten und Sahne	€ 7,50
Warme „Faschina“- Heidelbeeren mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Schokobecher - 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	€ 4,50
Wiener Eiscafe - 2 Kugeln Vanilleeis, geeister Cafe und Sahne	€ 4,50