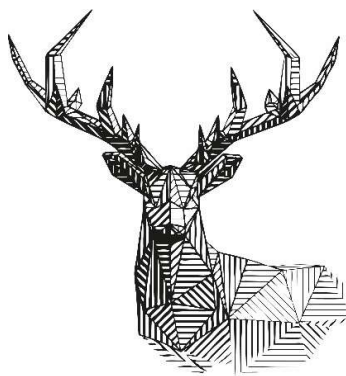




HERZLICH WILKOMMEN

im Alpenhotel Ammerwald

zu unseren Wildwochen



„TRADITION, MODERN INTERPRETIERT“

Unter diesem Motto kreiert und kocht unser Küchenteam seine Gerichte mit vorwiegend regionalen Produkten zur Unterstützung unserer Tiroler Bauern, der heimischen Jagd und zur Erhaltung der Landwirtschaft. Begleitet werden die kulinarischen Kreationen von uns ausgesuchten Weinen.



= Annahmeschluss für diese Gerichte ist mittags um 13.00 Uhr und abends um 20.00 Uhr.



= Kennzeichnung für vegetarische Gerichte

Aperitifempfehlung:

Miss Rósy Wermut 1. Schilcherwermut der Welt	4 cl	€ 4,5
Miss Rósy Wermut White Edition Weingut Strohmaier Steiermark	4 cl	€ 4,5
Glas Sparkling Rosé Weingut Dürnberg Falkenstein Niederösterreich	0,1 l	€ 4,5
Glas Sekt Darbo Heidelbeere Wildpreiselbeere schwarzer Holunder	0,125 l	€ 4,5
HOL (DIR) Bio-Holunder Melisse Minze alkoholfrei Weingut Auer NÖ	0,3 l	€ 5,5
Holundernektar-Bio Weingut Auer Tattendorf Niederösterreich	0,125 l	€ 3

Weinempfehlung weiß:

Gemischte Lese 2018 Weingut Auer Tattendorf Niederösterreich		
13% vol. -Rotgipfler Chardonnay Riesling zart füllig feinfruchtig trocken dezente Säure kräuterwürzig	0,75 l 0,125 l	€ 24 € 4,5
Chardonnay Steinriegel 2019 Weingut Netzl Göttlesbrunn Niederösterreich		
14,5% vol.-trocken komplexe Nase nach reifen Früchten weicher geschmeidiger Gaumen	0,75 l 0,125 l	€ 31,5 € 5,5
Welschriesling Elementum 2018 Weingut Dürnberg Falkenstein Niederösterreich		
14% vol.-tiefe mineralische Tanninstruktur würzig apfelfrüchtiger Charakter Unfiltriert gefüllt	0,75 l 0,125 l	€ 35 € 6

Weinempfehlung rot:

St. Laurent Bio Weingut Auer Tattendorf Niederösterreich		
13 % vol.-trocken Beerenkompott Pflaume dezente Frucht Sanftes Tannin schöner langer Abgang	0,75 l 0,125 l	€ 24 € 4,5
Blaufränkisch Ehrenberg Weingut Ernst Neckenmarkt Mittelburgenland		
14 % vol.-trocken ausgeprägte Fruchtnote mit dem Genuss dieses Edlen Tropfens unterstützen Sie die Schützenkompanie Ehrenberg	0,75 l 0,125 l	€ 24 € 4,5
K7 Cuvée 2015 Weingut Höppler Breitenbrunn Burgenland		
14% vol.- Cuvée aus Blaufränkisch Syrah Merlot feinfruchtiger Duft elegante Röstaromen	0,75 l 0,125 l	€ 31,5 € 5,5
100 Days Cabernet Sauvignon 2018 Weingut Keringer Mönchhof Burgenland		
13,5 % vol.- trocken dunkles Rubingranat angenehmes Tannin Gehaltvoll	0,75 l 0,125 l	€ 37,5 € 6,5

Süßwein:

Auslese Riesling Bio 2015 Weingut Auer Tattendorf Niederösterreich		
8,5 % vol.- fein und geschliffen In seiner Art gut zu trinken dezenter Alkohol bringt unbeschwertem Genuss	0,5 l 1/16 l	€ 28,5 € 3,5

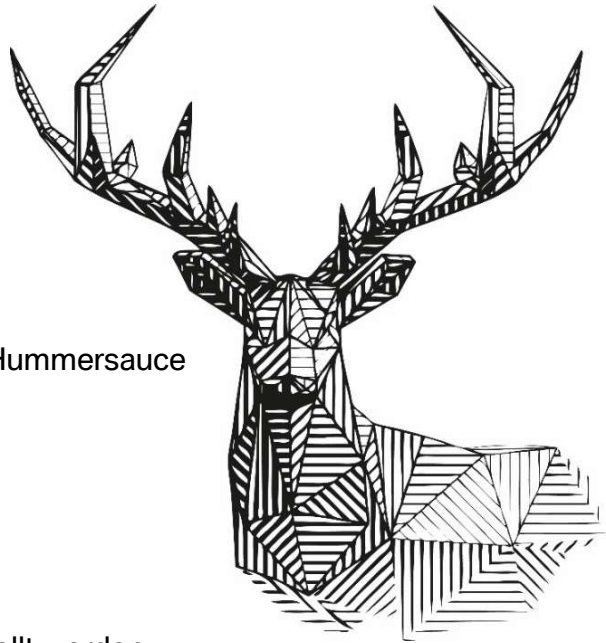
FEINSCHMECKER- MENÜ

Carpaccio vom gebeizten Hirsch
Wildkräutersalat | Waldbeeren | Süßkartoffel
AICIDIEIFIGIHILIMINIOIP

Pilzcremesuppe
Waldpilze | Brotchip | Trüffel
AICIFIGIHILIO

„Surf and Turf“
Hirsch | Garnele | Karotte | Speck | Krokette | Hummersauce
AIBICIEIFIGIHILINIOIP

Sachermousse
Marillenröster | Schlagobers
AICIEIFIGIHINIOIP



MENÜPREIS pro Person € 49

Alle Menügänge können auch einzeln bestellt werden

KALTE VORSPEISEN

Gedeck

Schmalztöpfchen | Verhackertes | Salzbutter |
Landbrot | Brezn
AICIEIFIGIHILIMINIOIP

pro Person € 6

Entenlebermousse

Traube | Pumpernickel
AICIDIEIFIGIHILIMINIOIP

€ 9,5

Blattsalate

Lechlüftle | Waldpilze | Kürbiskerne | Hausdressing
AICIDIEIFIGIHILIMINIOIP

Vorspeise € 13

Hauptgang € 16

Carpaccio vom gebeizten Hirsch

Wildkräutersalat | Waldbeeren | Süßkartoffel
AICIDIEIFIGIHILIMINIOIP

€ 17

Gemischter Salat

AICIDIEIFIGIHILIMINIOIP

€ 5,5



WARMER VORSPEISE



3 Stk. Steinpilztascherl

Lechtlütle | Trüffelsauce

AICIEIFIGIHILINIOIP

€ 16,5

SUPPEN



Pilzcremesuppe

Waldpilze | Brotchip | Trüffel

AICIFIGIHILIO

€ 6



Kürbis

Kürbiskerne | Kernöl | Kokosnuss

AICIDIEIFIGIHILIO

€ 6

Wildbouillon

Wildmaultascherl | Schnittlauch

AIEIFIGIHILIO

€ 7

UNSER BESTER RENNER ALLER ZEITEN

„Der Jagdherr“

Hirsch | Reh | Wildpflanze | Rahmpilze | Blaukraut |

Spätzle | Kräuterbutter

AIBICIEIFIGIHILINIOIP

€ 27

GANZ WAS „WILDES“

„Surf and Turf“

Hirsch | Garnele | Karotte | Speck | Krokette | Hummersauce

AIBICIEIFIGIHILINIOIP

€ 34

WILDSCHWEIN

„Kotelett“

Pfifferlinge | Liebstöckelknödel | Kürbis

AIBICIEIFIGIHILINIOIP

€ 23

WILDGEFLÜGEL

Entenbrust

Lauch | Sellerie | Traube | Jus

AIBICIEIFIGIHILINIOIP

€ 24

REH

„Rahmtopf“

grüner Pfeffer | Pfifferlinge | Blaukraut | Spätzle

AICIEIFIGILINIO

€ 22

„geschmort und gebraten“

Steak | Ragout | Spätzle | Preiselbeerbirne

AICIEIFIGIHILINIO

€ 27

„Medaillons“

Rahmwirsing | Marille | Kartoffel | Preiselbeerbirne

AICIEIFIGILINIO

€ 29



„Reh-gutala“

Rehrückenfilet mit Pilzen und Speck im Strudelmantel

Rosenkohl | Kartoffelnocken | Wildrahmsauce

AICIEIFIGIHILINIOIP

€ 33



Rehrücken „Baden Baden“

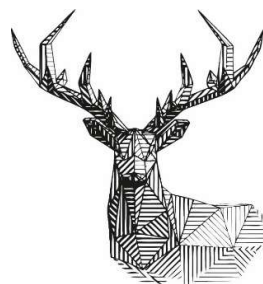
(ab 2 Personen),

Rahmpfifferlinge | Brokkoli | Kartoffelgebäck | Preiselbeerbirne | Wildsauce

AICIEIFIGIHILINIOIP

pro Person

€ 34



HIRSCH

Gulasch „Förster Art“

Pilzen | Blaukraut | Liebstöckelknödel | Preiselbeeren

AICIEIFIGIHILINIO

€ 19

„Ludwig der Bayer“

Steak | Rahmpfifferlinge | Blaukraut | Kartoffelknödel | Wildsauce

AIFIGIHILINIOIP

€ 24

„geschmort und gebraten“

Steak | Ragout | Spätzle | Preiselbeerbirne

AICIEIFIGIHILINIO

€ 25

„Medoc“

Medaillons | Steinpilze | Trüffel | Linguine | Preiselbeeren

AICIEIFIGIHILINIOIP

€ 29



„Wellington“

(ab 2 Personen)

Steinpilze in Rahm | Kastanienblaukraut | Kartoffelgebäck

AICIEIFIGIHILINIOIP

pro Person

€ 35

„WILDSINFONIE GALA“

Reh | Hirsch | Wildschwein
Wachtel | Wildpflanze |
Butterspätzle | Kroketten
Rahmpfifferlinge | Wildrahmsauce
AICIEIFIGILINIOIP

€ 40

FISCH

Heilbutt

Pfifferlingsrisotto | Weißweinschaum
DIGILIMIO

€ 23

VEGETARISCH



Liebstockelknödel

Rahmschwammerl | Wildkräutersalat
AIBICIEIFIGIHILINIOIP

€ 14

NICHTS WILDES

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites | Preiselbeere
AICIEIFIGIHILIO

€ 15

Rostbraten „Jägerin“

Speck | Zwiebel | Pilze | Kartoffel | Jus
AICIFIGIHILIMINIO

€ 24

„Rinderfilet“

Kräuterbutter | Pommes | Salat
AICIFIGIHILIMINIO

€ 29

DESSERTS

Käse - Sahnetorte

mit Waldbeeren

AICIEIFIGIHINIOIP

€ 5

Holler „gspritzt“

Grüner Apfelsorbet | Holundersorbet | Prosecco

AICIEIFIGIHINIOIP

€ 7

Traubenstrudel

Zimteis | Schlagobers

€ 7

Sachermousse

Marillenröster | Schlagobers

AICIEIFIGIHINIOIP

€ 7

Sorbet

Hausgemachtes Sorbet | Frische Früchte

A

€ 8,5

Lavendel

Crème Brûlée | Marillensorbet

AICIGIOI

€ 9

FÜR DIE ERWACHSENEN ZUM GUTEN SCHLUSS

Edle Tropfen der Firma Linzgieseder aus Ehrwald | Tirol

Marillen-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 4,5
Williams-Birnenbrand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 4,5
Zwetschken-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 4,5
Himbeer-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 5,5
Vogelbeer-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 5,5

Edle Tropfen der Firma Christon aus Munderfing | Oberösterreich

Alter Apfelbrand, 40% vol, Brennjahr 1994/1995	2 cl	€ 7,5
Alter Zwetschken-Brand, 40 % vol, Brennjahr 1999	2 cl	€ 7,5
Alter Marillenbrand, 40 % vol, Brennjahr 2010	2 cl	€ 7,5
Alter Williams-Birnenbrand, 40 % vol, Brennjahr 2010	2 cl	€ 7,5
Alter Obstbrand, 40 % vol, Brennjahr 1994/1996	2 cl	€ 7,5
Alter Obstbrand, 40 % vol, Brennjahr 1972/1974	2 cl	€ 9,5
Alter Vogelbeer-Brand, 40 % vol, Brennjahr 2005	2 cl	€ 9,5
Alter Waldhimbeerbrand, 40 % vol, Brennjahr 2010	2 cl	€ 10,5

Edler Tropfen vom Weingut Höpler aus Breitenbrunn | Burgenland

Blaufränkisch Edelbrand, 40% vol, Brennjahr 1991	2 cl	€ 6,5
--------------------------------------------------	------	-------

ALLERGENENINFORMATION GEMÄSS CODEX – EMPFEHLUNG

A-	glutenhaltiges Getreide	H-	Schalenfrüchte
B-	Krebstiere	L-	Sellerie
C-	Ei	M-	Senf
D-	Fisch	N-	Sesam
E-	Erdnuss	O-	Sulfite
F-	Soja	P-	Lupinen
G-	Milch oder Laktose	R-	Weichtiere



Trotz sorgfältigster Verarbeitung unserer Produkte können Kreuz- kontaminationen der Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Die Legende der seit 13.12.2014 geltenden Allergenverordnung finden Sie im Anhang, sowie die Auflistung der einzelnen Allergene an jedem Gericht. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Bei Umbestellung einzelner Beilagen und Saucen übernehmen wir keine Verantwortung für die Angaben der Allergene!

UNSERE NÄCHSTEN HIGHLIGHTS

11.09.21 BIS 21.11.21

WILDWOCHEN 2021

17.10.2021

KIRCHWEIHSOHNNTAG
Es erwarten Sie feine „Ganserl“
sowie ofenfrische „Kiachln“

11.11.21 BIS 14.11.21

„MARTINI-GANSL-VERNASCHE“

22.11.21 BIS 19.12.21

Gern organisieren wir mit Ihnen eine Betriebsfeier,
Weihnachtsfeier oder ein persönliches Familienfest.
Sprechen Sie mit uns!

20.12.21 BIS 06.01.22

„Winterliche Genüsse „ mit Weihnachts und
Silvesterprogramm

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um Tischreservierung