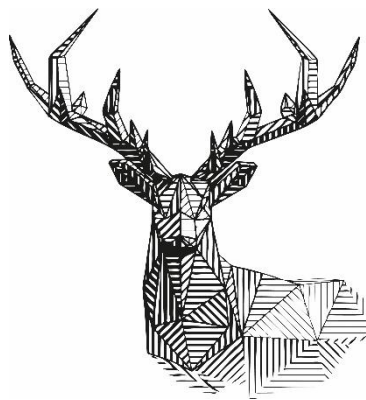




HERZLICH WILLKOMMEN
im Alpenhotel Ammerwald



„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 sowie zur Erhaltung der Landwirtschaft. Begleitet werden die kulinarischen Kreationen mit speziell, von uns, ausgesuchten Weinen.



= Annahmeschluss, für alle unsere Gerichte, ist mittags um 13:30 Uhr und abends um 20:00 Uhr



= Kennzeichnung für vegetarische Gerichte

KALTE VORSPEISEN



Kleiner Blattsalat

6,50 €

Blattsalat | Tomate | Gurke | Honig-Senf-Dressing
O | M



Großer Blattsalat

10,50 €

Blattsalat | Tomate | Gurke | Honig-Senf-Dressing
O | M



Ziegenkäse

15,50 €

Blattsalat | Tomate | Gurke | Honig-Senf-Dressing
O | M | G



Kaspressknödel, 2 Stück mit Röstzwiebeln

18,00 €

Blattsalat | Tomate | Gurke | Honig-Senf-Dressing
A | C | G | O | M

Maishähnchenbrust, 150g

24,50 €

Blattsalat | Tomate | Gurke | Honig-Senf-Dressing
O | M

wählen Sie zusätzlich zum Salat:

Knoblauchbrot

2,50 €

* * * * *



Ziegenkäse

15,50 €

Rote Beete | Walnüsse | Honig
A | D | G | M



Urkarotten Tatar

12,50 €

Oliven | Wildkräuter | Gebäck
A | O | M

Beef Tatar, 80g

13,50 €

Sennerei-Butter | Wildkräuter | Gebäck
A | D | G | M

Beef Tatar, 160g

21,50 €

Sennerei-Butter | Wildkräuter | Gebäck
A | D | G | M

SUPPEN

Kürbiscremesuppe 8,50 €
Kokos | Steirisches Kürbiskernöl

Rinderkraftbrühe 7,50 €
Frittaten | Schnittlauch
A | C | G | L | M | O

Rinderkraftbrühe 8,50 €
Kaspressknödel | Schnittlauch
A | C | G | L | M

Zwiebelsuppe 13,50 €
Blätterteig | Schnittlauch
A | C | G | O

* * * * *

„SCHON DARAN GEDACHT?“

Ein Gutschein, ob für einen Restaurantbesuch
oder für eine Übernachtung im Alpenhotel Ammerwald –
ist immer eine gute Idee!

Wir wünschen schon jetzt, viel Spaß beim Verschenken.

HAUPTGÄNGE

Kalbschnitzel „Wiener Art“ 24,50 €
Preiselbeere | Zitrone | Kartoffelsalat
A | C | G

Spare Rips 25,50 €
Speckkrautsalat | Knoblauchbrot
M | A | G | O

Rindergulasch 20,50 €
Spätzle | Spiegelei | Würstl
A | C | G

* * * * *

Maishendlbrust 24,50 €
Arboriorisotto | Portweinjus | Schmortomate
O | L | G

* * * * *

Hirschragout 26,50 €
Gnocchi | Blaukraut
A | C | G | L

* * * * *

Ribeye Steak 350 32,00 €
Ofenkartoffel | Grillgemüse | Sauerrahm
G

VEGETARISCH



Paunzen

Tomate | Parmesan | Zweierlei Pesto
A | C | G

16,50 €



Kasspatzln

Röstzwiebeln | Schnittlauch
A | C | G

17,00 €



Ofengemüse mit Burrata

Olivenöl | Zitrone | Pesto | Erbsenkresse
D | E | G

23,50 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster
A | C | G

18,00 €

Topfenauflauf

Apfelröster
A | C | G

11,50 €

FÜR DIE ERWACHSENEN, ZUM GUTEN SCHLUSS

Edle Tropfen der Firma Linzgieseder aus Ehrwald | Tirol

Marillenbrand	2cl	€ 4,50
Tiroler Edelbrand, 40% vol		
Williams-Birnenbrand	2cl	€ 4,50
Tiroler Edelbrand, 40% vol		
Zwetschgenbrand	2cl	€ 4,50
Tiroler Edelbrand, 40% vol		
Himbeerbrand	2cl	€ 5,50
Tiroler Edelbrand, 40% vol		
Vogelbeerbrand	2cl	€ 5,50
Tiroler Edelbrand, 40% vol		

Edle Tropfen der Firma Christon aus Munderfing | Oberösterreich

Alter Apfelbrand	2cl	€ 7,50
Brennjahr 1994/1995, 40% vol		
Alter Zwetschgenbrand	2cl	€ 7,50
Brennjahr 1999, 40% vol		
Alter Marillenbrand	2cl	€ 7,50
Brennjahr 2010, 40% vol		
Alter Williams-Birnenbrand	2cl	€ 7,50
Brennjahr 2010, 40% vol		
Alter Obstbrand	2cl	€ 7,50
Brennjahr 1994 / 1996, 40% vol		
Alter Obstbrand	2cl	€ 9,50
Brennjahr 1972 / 1974, 40% vol		
Alter Vogelbeerbrand	2cl	€ 9,50
Brennjahr 2005, 40% vol		
Alter Waldhimbeerbrand	2cl	€ 10,50
Brennjahr 2010, 40% vol		

Edler Tropfen vom Weingut Höpler aus Breitenbrunn | Burgenland

Blaufränkisch' Edelbrand	2cl	€ 6,50
Brennjahr 1991, 40% vol		

ALLERGEN INFORMATION GEMÄSS CODEX EMPFEHLUNG

Trotz sorgfältigster Verarbeitung unserer Produkte können Kreuzkontaminationen der Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Die Legende der seit 13.12.2014 geltenden Allergenverordnung sehen Sie unten, sowie die Auflistung der einzelnen Allergene an jedem Gericht.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

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



A = Glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch oder Lactose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupine

R = Weichtiere

Wir freuen uns auf Ihren erneuten Besuch und bitten um Tischreservierung.