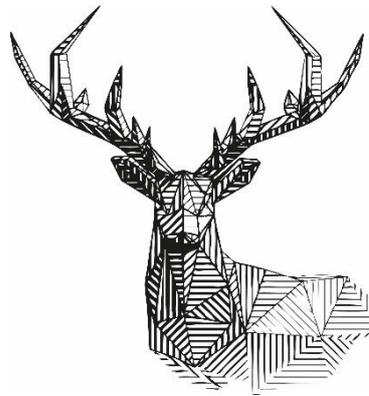


HERZLICH WILLKOMMEN im Alpenhotel Ammerwald



„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 21:00 Uhr



= Kennzeichnung für vegetarische Gerichte

KALTE VORSPEISEN



Wildkräutersalat

Blattsalat | Spargel | Erdbeer | Kerne | Bärlauch Vinaigrette
G I H I O

15,50 €



Cesar Salat

Romanasalat | Croutons | Parmesan | Ei | Parmesanchip
H I G I C I O

17,50 €

Caprese Salat

Burrata | Tomate | Olivenöl | Basilikum
H I G I C I O

15,50 €

Tatar vom hausgebeizten Saibling

Saibling | Senf | Zwiebel | Schwarzbrot
H I G I C I O

15,50 €

SUPPEN

Rindsuppe

Gemüwestreifen und Eierstich
A I C I G I L

9,00 €



Spargelcremesuppe

Spargelstücke | Bärlauch Pesto
G

9,50 €

HAUPTGÄNGE



Käsespätzle

Röstzwiebel

AICIG

17,50 €



Wiener Gemüseintopf

Semmelknödel

AILIH

21,00 €

Spargel Risotto

Spargel | Kirschtomate | Bärlauch Pesto | Parmesan

GIP

21,00 €

Portion Spargel

Junge Kartoffeln | Bärlauchöl

L

21,00 €

Gerne zusätzlich mit:

Rohschinken ca. 100 g

6,50 €

Rindersteak ca. 120 g

14,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zweierlei Spargel | Petersilien Erdäpfel | Zitrone | Preiselbeer

AICIGILIM

32,00 €

Zwiebelrostbraten

Romanesco | Belgische Pommes

AICILIM

35,50 €



Blumenkohlschnitzel

Romanesco | Belgische Pommes

AICILIM

29,00 €

Saibling

Sautierte Spargelstücke | Bärlauchnudeln

DIG

31,00 €

DESSERTS

Dreierlei Sorbet Variation mit frischen Beeren	11,00 €
Weißes Schokoladenmousse Marinierte Erdbeeren	14,00 €
Kaiserschmarrn Zwetschgenröster AICIG	15,50 €
Käseplatte Feigen Chutney Kandierte Walnüsse AICIG	15,50 €



* * * * *

„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.

FÜR DIE ERWACHSENEN, ZUM GUTEN SCHLUSS

Edle Tropfen der Firma Linzgieseder aus Ehrwald | Tirol

Obstler	2cl	€ 5,50
Marillenbrand	2cl	€ 5,50
Williams-Birnenbrand	2cl	€ 5,50
Enzian	2cl	€ 5,50
Himbeere	2cl	€ 5,50
Kirsche	2cl	€ 5,50

Edle Tropfen der Firma Christon aus Munderfing | Oberösterreich

Alter Apfelbrand	2cl	€ 8,50
Brennjahr 1994/1995, 40% vol		
Alter Zwetschgenbrand	2cl	€ 8,50
Brennjahr 1999, 40% vol		
Alter Marillenbrand	2cl	€ 8,50
Brennjahr 2010, 40% vol		
Alter Williams-Birnenbrand	2cl	€ 8,50
Brennjahr 2010, 40% vol		
Alter Obstbrand	2cl	€ 8,50
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	€ 10,50
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.