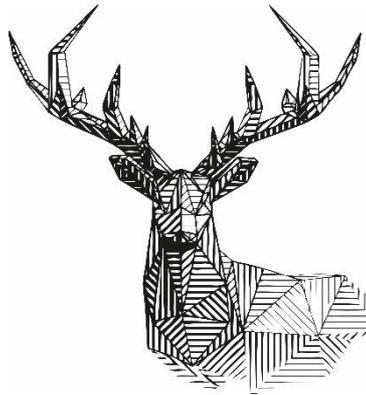


HERZLICH WILLKOMMEN

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 und zur Erhaltung der Landwirtschaft. Begleitet werden die kulinarischen Kreationen von uns ausgesuchten Weinen.



= Annahmeschluss für diese Gerichte ist mittags um 13.30 Uhr und abends um 20.00 Uhr.



= Kennzeichnung für vegetarische Gerichte

## KALTE VORSPEISEN



### Kleiner Blattsalat

Blattsalat | Tomate | Gurke | Hausdressing  
L | M

€ 9,50



### Großer Blattsalat

Blattsalat | Tomate | Gurke | Hausdressing  
L | M

€ 12,50



### Zum Blattsalat

Gebackener Tofu in Sesam paniert  
A | D | L | M | O

€ 5,50

Hühnerstreifen 150 g

€ 6,50



Käspresknödel 2 Stück

A | C | G

€ 7,50

\*\*\*\*\*

Zweierlei von der Schweinskopfsülze

Spinat | Kürbiskernöl-Vinaigrette

A | C | G | L | M

€ 13,50

\*\*\*\*\*

Gebeizte Lachsforelle

Hirse | Rucola | Tomate

A | D | G | M

€ 14,50

\*\*\*\*\*

150 g Beef Tatar

Wildkräuter | Marinierte Zwiebeln | Brioche

A | D | G | L | M

€ 18,50

## SUPPEN

Tagessuppe

Bitte fragen Sie uns nach den Allergenen Stoffen

€ 6,50

Rinderkraftbrühe

Frittaten | Schnittlauch

A | C | G | L | M | O

€ 6,50

Käspresknödel | Schnittlauch

A | C | G | L | M | O

€ 9,00

Fleischstrudel | Schnittlauch

A | C | G | L | M | O

€ 9,50

## Hauptgänge

### UNSER BESTER RENNER ALLER ZEITEN

Hirschragout Waldpilze   Preiselbeer-Schlagobers   Serviettenknödel A   C   G   L   M	€ 26,00
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein Preiselbeere   Zitrone   Petersilien Erdäpfel A   C   E   F   G   H   L   O	€ 18,00
Halbes Backhendl in Buttermilch mariniert Preiselbeere   Zitrone   Erdäpfelsalat A   C   G	€ 19,50
Cordon Blue vom Schwein Preiselbeere   Wurzelgemüse   Vollkornrisotto A   C   E   F   G   H   L   O	€ 20,00
Lachsforelle Weißweinsauce   Grillgemüse   Drillinge D   L   O Lach	€ 21,50
Schweinefilet im Speckmantel Jägersauce   Creme fraîche   Kräuterspätzle A   C   E   F   G   H   L   O	€ 23,50
Geschmorrte Lammschulter Chimichurri   Grillgemüse   Polentaschnitte G   L   M	€ 25,50
Geschmorrte Gamskeule Pochierte Birne   Wurzelgemüse   Paunzen A   C   G   L	€ 25,50
Garnelen Weißweinsauce   Zuckerschoten   Fregola Sarda A   C   G   L	€ 25,50

## VEGETARISCH



### Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch

A | C | G

€ 14,00



### “Ammerwald Pizza”

Erdäpfel Rösti | Bergkäse | Tomate | Spinat | Melanzanidip

A | C | G

€ 19,50



### Schlutzkrapfen

Braune Butter | Bergkäse | Rucola

A | C | G

€ 19,50

## DESSERTS

### Schokoladen Mousse

Beerenragout | Streusel

A | C | G

€ 11,50

### Zitronen Tarte

Himbeere Sorbet | Heidelbeerragout

A | C | G

€ 11,50

## FÜR DIE ERWACHSENEN, ZUM GUTEN SCHLUSS

### Edle Tropfen der Firma Linzgieseder aus Ehrwald | Tirol

Marillen-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 4,50
Williams-Birnenbrand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 4,50
Zwetschken-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 4,50
Himbeer-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 5,50
Vogelbeer-Brand, Tiroler Edelbrand, 40 % vol	2 cl	€ 5,50

### Edle Tropfen der Firma Christon aus Munderfing | Oberösterreich

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

### Edler Tropfen vom Weingut Höppler aus Breitenbrunn | Burgenland

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

## 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 Kreuzkontaminationen 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!

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