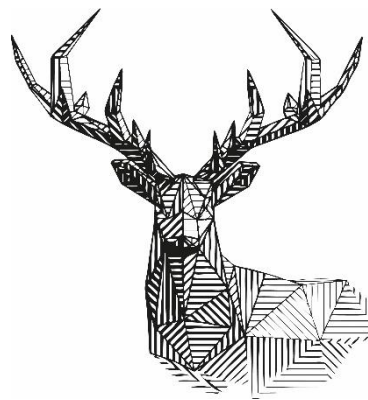




HERZLICH WILLKOMMEN
im Alpenhotel Ammerwald



„TRADITION, MODERN INTERPRETIERT“

Unter diesem Motto kreierte 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 20:30 Uhr



= Kennzeichnung für vegetarische Gerichte

KALTE VORSPEISEN



Kleiner Gemischter Salat

8,50 €

Blattsalat | Kürbiskerne | Zitronen-Dressing

O | M



Rote Rüben Salat

10,00 €

Rote Rübe | Rotkohl | Ziegenkäse | Walnuss | Himbeere | Zitronen-Dressing

O | E | M

Bayrischer Wurstsalat

12,50 €

Extrawurst | Zwiebel | Gewürzgurke | Jausenbrot

A | O | M | G

SUPPEN



Kalte Vichyssoise

9,00 €

Kartoffel | Rahm | Lauch

G | L



Gemüsebrühe

7,50 €

Gemüsejulienne | Schnittlauch

L |



Gemüsebrühe

8,50 €

Frittaten | Schnittlauch

A | C | G | L

Gulaschsuppe

10,50 €

Sauerrahm | Schnittlauch | Jausenbrot

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

Ammerwald Brotzeit 15,00 €

Auswahl lokaler Wurst- und Käsesorten | Jausenbrot | Butter
A | O | L | G



Maishendl 23,00 €

Jus | Spinat | Rosa Pfeffer | Kartoffelpüree
O | L | G



Kalbschnitzel „Wiener Art“ 24,50 €

Preiselbeere | Zitrone | Kartoffelsalat
A | C | G

VEGETARISCH



Chili Sin Carne 18,50 €

Erdäpfel
A | C | G | L | O



Käsespätzle 19,50 €

Röstzwiebel | Schnittlauch
A | C | G

DESSERTS

Kaiserschmarrn 16,00 €

Zwetschgenröster
A | C | G

Zweierlei Sorbet 11,00 €

Zitrone | Beere | Mais
L | P | N

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.