

Nur auf Vorbestellung ab zwei Personen - Preise pro Person

Only pre order from two people – Price per person


Fondue Chinoise mit Rindsuppe | altem Sherry verfeinert
Rinderfilet | Pommes frites | Folienkartoffel | 6 pikanten Saucen



Fondue Chinoise with beef broth | old sherry refined
fillet of beef | french fries | potatoes | 6 delicious sauce

Alm Käsefondue
mit Kirschbrand flambiert | Salat | Kartoffel | Brotwürfel

Tyrolian cheese fondue
flamed cherry brandy | salad | potatoes | bread croutons

Kalte Vorspeise ° cold starter


 Gemischter Salat
Mixed salad

Knackiger Blattsalat wahlweise mit
Hühnerpralinen oder  Kaspressknödel
Fresh lettuce optionally with
Chicken pralines or  Tyrolian cheese dumplings

Hirsch Carpaccio ° Ludi's Wachtelei
Red deer Carpaccio ° quail egg

Beef Tartar [120 gr.] am Tisch zubereitet | Brot & Butter
Beef Tartar [120 gr.] prepared at the table | bread & butter


Dazu empfehlen wir in addition we recommend

 Knoblauchbrot
Garlic bread

Suppen ° soup

Rindsuppe mit Frittaten oder Nudeln
Beef broth with sliced pancakes or noodles

Rindsuppe mit Leberknödel
Beef broth with liver dumplings

 Karfiol-Kokos-Curry Suppe
Cauliflower-coconut-curry soup

 Erdäpfel Steinpilz Suppe
Potato-porcini soup

warme Vorspeisen ° warm starter

🌿 Hausgemachte Steinpilz Tagliatelle ° Steinpilze vom Herrenwald | Parmesan
Homemade porcini Tagliatelle ° pasta | porcini sauce | parmesan

🌿 Alm Käsespätzle° Almkäse | Röstzwiebel
Käsespätzle ° austrian gnocchi | local alpine cheese | fried onion

Fisch ° fish

Fischer Fritz fischt frische Forellen ...

aus unserem Teich in der **Denne**
freshly fished in our bond

Ganze Forelle „Müllerin“ (gebraten) oder Forelle „Blau“ (pochiert)
ca. 300-400g schwer | Salzkartoffel | zerlassener Butter
Whole Trout grilled or Trout boiled ° ca. 300-400g
potatoes | melted butter per 100 gr

Zanderfilet gegrillt ° Weißwein Risotto | Fische sauce
Fillet of Pikeperch grilled ° white wine risotto | fish sauce

Klassiker ° classics

Wiener Schnitzel [Kalb]° Pommes frites | gemischter Salat
Wiener Schnitzel [veal] ° french fries | mixed salad

Grillteller [Schwein & Rind]° Pommes frites | Salatgarnitur
Mixed grilled [pork and beef]° french fries | salad garnish

„Tennen Pfannl“ [Schwein]° Spätzle | Gorgonzola Sauce
„Tennen Pfannl“ [pork]° “Spätzle” | cheese sauce

Zwiebelrostbraten [Rind] ° Bratkartoffeln | Röstzwiebel
„Zwiebelrostbraten“ [beef] ° roasted potatoes | fried onions

Züricher Rahmgeschnetzertes [Kalbfleisch] ° Speckrösti
“Züricher” - stripes of [veal] ° creamy mushroom sauce | “Rösti”

Wald & Wiese ° from forest and meadow

Lammhax'n geschmort ° Beluga-Speck- Linsenragout | Thymiankartoffeln
Lamb shank braised ° lentils ragout with bacon | thyme potatoes

Edelwildragout ° Spätzle | Rotkraut | Preiselbeer Sauce
Ragout of deer ° spätzle | red cabbage | cranberry sauce

Entrecôte vom Hirschkalbsrücken °
Frittierte Schupfnudeln | Gemüse | Wildjus
Red deer entrecôte °
hand shaped potato noodles - fried | vegetables | gravy

vom Bauernhof ° from the farm

Pulled Pork Burger [Schweinefleisch] ° Cole slaw | Speck | Wachtelei
hausgemachtes Burgerbrot & BBQ Sauce

Pulled pork Burger [pork] ° coleslaw | bacon | quail egg
homemade burger bread | BBQ sauce

Beilagen für den Burger | Side dish for the Burger

Portion Pommes frites | portion french fries

Portion gebackene Schupfnudeln | fried hand shaped noodles

Kleiner Blattsalat | small mixed lettuce

Gebackene Rindsbackerl [Rindfleisch] ° Rotkraut | Kartoffelgratin | Jus

Deep fried [beef] cheeks ° red cabbage | potato gratin | gravy

Rindsfilet vom Almochsen [Rindfleisch] ° Pommes frites | Gemüse

Fillet of [beef] ° french fries | vegetables

Trancen vom Entrecôte [Rindfleisch] ° Frittierte Schupfnudeln

marinierter Rucola | Balsamico Glace | Parmesanspäne

Entrecôte grilled [beef] ° fried hand shaped noodles | marinated arugula

balsamic glaze | parmesan swarf

Chateaubriand – für zwei Personen [Rindfleisch]

Dieses, nach Ihren Wünschen gebratene doppeltes Filetstück

servieren wir Ihnen mit Pommes frites | gebackene Schupfnudeln

Gemüse | Sauce Hollandaise

Chateaubriand – [for two people] [beef]

french fries | hand shaped potato noodles - fried

vegetables | sauce hollandaise

Süßer Abschluss ° sweets

Valrhona „Schoko Lover“

Warmer Schokoladenkuchen | hausgemachtes Marillen Sorbet
„Chocolate Lover“

Valrhona chocolate | lukewarm chocolate cake | homemade apricot sherbet

TENNE Palatschinken° Vanille Eis | Nüsse | Sahne | Schokoladen Sauce Austrian pancakes°

vanilla ice cream | whipped cream | nuts | chocolate sauce

Apfelstrudel hausgemacht°

mit Sahne

with whipped cream

mit warmer Vanillesauce

warm vanilla sauce

mit Vanille Eis

with vanilla ice cream

Oma's Kaiserschmarren [nicht's für Eilige!]

Grandma's "Kaiserschmarren" [it takes time]

Hausgemachte Eis & Sorbet ° ice cream

Unsere Sorbet Auswahl | our selection of sherbet:

Marille | Apricot

Apfel&Granta | Apple & Cranberries

Zitrone | Lemon

Pro Kugel | each scoop



Waldhimbeer | wild raspberries

Pro Kugel | each scoop



Wildberry Lemon ° Zitronen Sorbet | Vodka | Beeren | Minze

Refreshing° lemon sherbet | Vodka | berries | mint



Unsere Eis Auswahl | our selection of ice cream:

Nougat Eis | Nougat ice cream

Honig Eis | Honey ice cream

Pro Kugel | each scoop