



HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, dass wir Sie in unserem Hause begrüßen und verwöhnen dürfen.

Im Biosphärenpark Projekt **GENUSS-SPECHTE** haben wir Grundlagen für die enge Zusammenarbeit zwischen den Menschen, der Landwirtschaft, den Sennereien und der Gastronomie des Großen Walsertals geschaffen.

Unsere Küchenchefs **FABIO SPERGER**, **FRANZ PELIKAN** und **MARKUS RIETZLER** mit ihrer Küchenbrigade verwenden für die Zubereitung der Gerichte, naturbelassene und mit hoher Qualität ausgezeichnete Produkte.

Weiters verwöhnen wir unsere Gäste mit geräucherten Forellen, aus den hauseigenen Kaltwasser - Fischteichen, Käse und Butter von den Alpen des Biosphärenparks, selbst gesammelten Waldpilze, Heidelbeeren, Bergkräutertees und Bergschnittlauch. Gerne servieren wir frische, hausgemachte Marmeladen, Apfelmus, gedörrte Äpfel, Apfelsaft und **VIELES MEHR...**

Sollten Sie spezielle Wünsche oder eine Lebensmittelunverträglichkeit haben, so wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne geben wir Ihnen Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **ALLERGIEN** oder **UNVERTRÄGLICHKEITEN** auslösen können.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und gemütliche Stunden in unserem Hause!

HILDEGARD, **FRANK** und **FABIO SPERGER** mit ihren Mitarbeitern

SPEZIALITÄTEN VON UNSEREN HAUSEIGENEN KALTWASSER – SAIBLINGEN UND FORELLEN

Als Vorspeise

Hausgemachte **Spinat – Ricotta Ravioli** mit einem gebratenen **Saiblingsfilet**,
Ofentomaten & Paprikaespuma € 10,50

Gaspacho mit gebratenem **Saiblingsfilet**
dazu ein Kartoffel – Rosmarinbrot € 6,50

Zum Hauptgericht

Forelle „Müllerin“ Art oder im „Heusud“ (Blau)pochiert
dazu servieren wir Petersilkkartoffel & gebräunte Alpbutter € 24,00

Gebackenes **Forellenfilet** mit einem Kartoffel – Gurkensalat
& Sauce Remoulade € 16,50

Bunter Salatteller mit Tomaten Vinaigrette &
gebratenem **Saiblingsfilet** € 15,50

Hausgemachte **Spinat – Ricotta Ravioli** mit einem gebratenen **Saiblingsfilet**,
Ofentomaten & Paprikaespuma € 19,00

Fisch – Sommergemüse **Gröstel** mit einem Blattsalatteller € 17,50

Fischfilet nach Wahl auf einem cremigen Kräuterrisotto & gebratenem Fenchel € 23,00

SALATE & VORSPEISEN

Season Salad –

bunter Salatteller mit Avocado, gebr. Speck, Croutons, Kerne € 6,50

Kleiner Season Salad

€ 4,50

Vegetarischer Season Salad –

bunter Salatteller mit Avocado, Croutons, Kerne € 6,50

Kleiner vegetarischer Season Salad

€ 4,50

Beef Tartar vom Rindsfilet mit knusprigen Kapernknospen & Toastbrot

€ 13,00

Heimischer Ziegenkäse mit einem Tomatensalat, Basilikumpesto dazu ein krosses Kartoffel- Rosmarinbrot

€ 9,50

Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen & Bergkräuterdip

€ 12,50

Blattsalate mit Walser Käsepressknödel

€ 10,50

SUPPEN

Tomaten – Zitronensuppe mit einem gebratenen Ziegenkäse Tramazini

€ 5,00

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Käsepressknödel

€ 4,80

Rindskraftbrühe mit Flädle oder Nudeln

€ 3,80

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel & hausgemachter Preiselbeermarmelade	€ 19,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	€ 14,00
Gebratene Hühnerbrust in der Kräuterkruste auf Ratatouille Gemüse & Butterreis	€ 16,50
Tafelspitz „Alt Wien“ zart gekocht dazu Rahmblattspinat, Apfelkren & hausgemachte Rösti	€ 19,50
Walser Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Kartoffel.- & Blattsalat	€ 14,00
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen & Spätzle	€ 19,50
Filetsteak vom Rind an 2 ^{er} lei Saucen dazu Bratkartoffel & Gemüse der Saison	€ 29,00
„Faschina“ Hausplatte (ab zwei Personen) Rosa gebratenes Rindsfilet „mignon“, Hühnerfilet, kl. Wienerschnitzel, feine Saucen, Gemüse der Saison, Pommes frites und Butterreis	(Preis pro Person) € 29,00

Bei kleinen Portionen wird € 1,- weniger berechnet.

FÜR DIE „KLEINEN“ GÄSTE

5 Stück Fischstäbchen oder Wienerschnitzelchen mit Pommes frites	€ 9,00
Spaghetti mit Fleischsugo oder Tomatensauce	€ 7,00
Hausgemachte „Edel“ – Fischstäbchen mit Pommes frites	€ 10,50

GERICHTE

die wir Ihnen gerne in der Zeit von 11:00 bis 20:30 Uhr servieren.

Tomaten – Zitronensuppe mit einem gebratenen Ziegenkäse Tramazini	€ 5,00
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Käsepressknödel	€ 4,80
Flädle oder Nudeln	€ 3,70
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	€ 14,00
Kinder - Wiener mit Pommes frites	€ 9,00
Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen & Bergkräuterdip	€ 12,50
Blattsalate mit Walser Käsepressknödel	€ 10,50
1 Paar Würstel mit Pommes frites	€ 8,00
1 Paar Würstel mit Senf, Kren und Brot	€ 6,00
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 10,50
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	€ 10,50
Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis	€ 11,50
Strammer Max getoastete Schwarzbrotsscheibe mit Schinken, Käse & Spiegelei	€ 8,00
Jausenteller mit Hauswürstel, Speck & Bergkäse	€ 12,00
Bauernspeck - roher geräucherter Schinken	€ 9,50
1 Paar kalte, geräucherte Hauswürstel	€ 7,50
Wurstsalat mit Essig & Öl mariniert	€ 9,50
Lumpensalat - Wurst- und Käse mit Essig & Öl mariniert	€ 9,50
Portion Walser Bergkäse	€ 8,50
Gemischte Käseplatte mit Trauben & Nüssen	€ 16,00

Zu den kalten Gerichten reichen wir Ihnen gerne Brot & Gebäck.

SÜSSES

Panna – Cotta mit Fruchtmark der Saison	€ 6,50
Topfen-Marillenknoedel in Butterbrösel auf Marillenröster	€ 8,00
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Apfelmus	€ 10,50
Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis	€ 11,50
Hausgemachter, warmer Strudel oder Kuchen	€ 3,60
mit Sahne	€ 4,60
mit Vanillecreme	€ 5,50

EIS - BECHER

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,80
1 Kugel Eis auf der Tüte	€ 1,60
Warme „Faschina“- Heidelbeeren mit Vanilleeis & Sahne	€ 8,50
„ Amarena „ Vanille- und Nußeis in Cherry Brandy eingelegte Herzkirschen & Sahne	€ 8,50
„ Waldbeeren „ gemischtes Fruchteis in Himbeergeist eingelegte Waldbeeren & Sahne	€ 8,50
Sonnenschein - Nußeis mit Eierlikör, Krokant & Sahne	€ 8,50
„ Karamell “ - Vanilleeis mit Karamellsauce, Walnüsse & Sahne	€ 8,50
„ Früchte “ - gemischtes Fruchteis mit Obstsalat & Sahne	€ 8,50
„ Schoko “ - 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce & Sahne	€ 5,00
Bananensplit - Vanilleeis mit Bananen, Schokosauce & Sahne	€ 8,50
Wiener Eiscafe - 2 Kugeln Vanilleeis, geeister Cafe & Sahne	€ 5,00