



VORSPEISEN & SALATE

TÄGLICH WECHSELNDE SUPPENKREATIONEN	5
KARTOFFELCREMESUPPE IM GLAS <i>Prosciutto / hausgemachtes Brot</i>	8
FRISCHE SALATE VOM BUFFET	8
CARPACCIO VOM WEIDERIND <i>Basilikumpesto / Pinienkerne / Parmesan / Rucola</i>	16
FEELFREE ANTI PASTI <i>Fenchel-Salami / Schinkenspeck / Bergkäse Artischocke, Oliven & Bruschetta</i>	15
CESAR SALAD <i>Gegrilltes Hühnerfilet / knackige Salatherzen Parmesan / Croutons / Dressing</i>	15



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

BIBI BLOCKSBERG <i>Pasta / Tomatensauce</i>	9
WIDI BURGER <i>Kleiner Burger / Tomate / Salat / Cocktailsauce / Pommes Frites</i>	10
PEPPA WUTZ <i>Kleines gebackenes Schnitzel / Pommes Frites</i>	9
NEMO <i>Lachsforellenfilet gegrillt / Salzkartoffeln</i>	11



UNSERE KLASSIKER

GEBACKENES SCHNITZEL <i>von der Schweinsschale geschwenkte Petersilienkartoffeln Preiselbeeren</i>	17
ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN <i>gebratene Frühkartoffeln Speckbohnen</i>	27
FEELFREE BURGER <i>Medium gebratener Burger vom Tiroler Jahrling hausgemachtes Brioche – Bun Schinkenspeck Gouda Tomate Eisbergsalat Sauce Tyrolienne Pommes Frites</i>	18
GEBRATENES LACHSFORELLENFILET <i>cremigtes Jungzwiebel-Risotto wilder Brokkoli</i>	27
PASTA NAPOLI <i>Tagliatelle mit fruchtig - würziger Tomatensauce frischer Parmesan marinierter Rucola</i>	18
PASTA AVOCADO (vegan) <i>Olivenöl Spinat Tomate Pinienkerne Basilikum</i>	18
VEGANE GEMÜSE BOWL <i>Rotkraut Linsen Gurke Quinoa & Pak Choi gebackener Tofu Miso-Koriander-Dip</i>	17
ZWEIERLEI VOM HEIMISCHEN WILD <i>Hirschmedaillon & Pulled Wildschwein Rosmarinjus Kartoffelgebäck Kürbis</i>	33
ROSA GEBRATENE BARBERIE ENTENBRUST <i>Preiselbeerjus Süßkartoffel-Püree Rosenkohl</i>	35



TAGESEMPFEHLUNGEN

EMPFEHLUNG VOM HEIMISCHEN FLEISCH
täglich wechselndes Gericht mit Fleisch aus der Region

EMPFEHLUNG VOM FISCH
saisonale Spezialität mit fangfrischem Fisch

VEGETARISCHE EMPFEHLUNG
mit saisonalen Produkten aus der Region

VEGANE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS
tägliche wechselnde vegane Kreation mit ausgewählten Produkten der Saison

WIDI KINDER SPEZIAL
Tagesempfehlung



SÜSSES & DESSERTS

TAGESDESSERT	10
KARAMELLMOUSSE <i>Birnensorbet / Heidelbeere</i>	10
EISPALATSCHINKEN <i>Vanilleeis / Schokoladensauce</i>	8
AFFOGATO <i>Vanilleeis / Espresso groß</i>	6



MENÜ

HAUSGEMACHTES BROT
MIT AUFSTRICH

TÄGLICH WECHSELNDE
SUPPENKREATIONEN

FRISCHE SALATE VOM BUFFET

HAUPTSPEISE NACH WAHL

SÜSSE DESSERTVARIATION

€ 39,-
pro Person