

WELCOME - BENVENUTO

We are glad that you have found your way to us.
 The Kracherlemoos stands for modern interpretation, traditional and alpine cuisine made from sustainable and, if possible, regional products.
 Whether game from the Karwendel, lamb from the alpine meadows around Mittenwald or fresh, local fish from the crystal-clear waters of the region.

ALPINE CUISINE & MORE

Siamo lieti che la strada vi abbia portati da noi.
 Kracherlemoos è sinonimo di interpretazione moderna, cucina tradizionale e alpina a base di prodotti sostenibili e se possibile, regionali.
 Che si tratti di selvaggina del Karwendel, agnello dei prati alpini intorno a Mittenwald o pesce fresco locale delle acque cristalline della regione.

CUCINA ALPINA E NON SOLO

MENU OF THE MONTH – MENÙ DEL MESE

PICKELED SALMON, juniper, wasabi, apple
SALMONE MARINATO, ginepro, wasabi, mela

CHESTNUT LATTE MACCHIATO, bacon foam
LATTE MACCHIATO ALLA CASTAGNA, schiuma di pancetta

GNOCCHI WITH MUSHROOMS, filet of venison, madeira
GNOCCHI AI FUNGHI, filetto di cervo, madera

FILET OF THE SALMON TROUT, spätzle, beetroot, cabbage
FILETTO DI TROTA SALMONATA, Spätzle, barbabietola, cavolo
OR | O
SUCKLING PIG, cocoa, savoy cabbage, gnocchi, plum
MAIALINO DA LATTE, cacao, verza, gnocchi, prugne

FILLED PANCAKE, apricot marmalade, walnut icecream
LA CREPELLA VIENNESE, albicocca, gelato alle noci

3 COURSE WITH SOUP	55
3 COURSE WITH STARTER	64
4 COURSE	75
5 COURSE	89
WE SERVE THE MENU ONLY TABLE BY TABLE SERVIAMO IL MENÙ SOLO TAVOLO PER TAVOLO	
3 PORTATE CON ZUPPA	55
3 PORTATE CON ANTIPASTO	64
4 PORTATE	75
5 PORTATE	89

BREAD AND SPREAD – PANE E CREMA

On request we serve you fresh bread and spreads for 2.90 €
Se lo desideri ti serviremo pane fresco e creme spalmabili al prezzo di 2,90 €

TYROLEAN SPECIALITIES | SPICIALIZITÀ TIROLESÌ

MIXED SALAD lettuce, tomato, cucumber, seeds	small piccola	7
INSALATA MISTA lattuga, pomodoro, cetriolo, semi	big grande	10
“WINTERZEIT” SALAD lettuce, nuts, mushrooms, ham of venison, cranberry		18
INSALATA DEL “WINTERZEIT” lattuga, noci, funghi, prosciutto di cervo, mirtilli rossi		
BEEF BROTH boiled beef, root vegetables		9
ZUPPA DI MANZO manzo bollito, ortaggi a radice		
1 SOUP GARNISH OF YOUR CHOICE 1 CONDIMENTO PER ZUPPA A SCELTA		
+ slices of pancakes <i>strisce di fritella</i>		
+ spleen bisquit <i>tagli alla milza</i>		
+ semolina dumplings <i>gnocchi di semola</i>		
+ noodles <i>pasta</i>		
SMALL BUTTER-SCHNITZEL OF VEAL potato salad, creamy cucumber, butter		16
MINI COTOLETTE AL BURRO DI VITELLO insalata di patate, crema di cetrioli		
WIENER SCHNITZEL potato salad or parsley potatoes		29
COTOLETTA VIENNESE insalata di patate o patate al prezzemolo		
VARIATION OF DUMPLINGS cheese, beetroot, spinach		20
VARIAZIONE DI KNÖDEL formaggio, barbabietola rossa, spinaci		
PRIME BOILED BEEF creamy spinach, vegetables, roast potatoes, horseradish		28
BOLLITO DI MANZO crema di spinaci, patate arrosto, verdure, rafano		
DUETT OF THE GREY CHEESE sauerkraut, chive butter		18
DUE TIPI DI FORMAGGIO GRIGIO crauti, burro all'erba cipollina		
TYROLEAN OVEN LIVER bacon, savoy cabbage, fried onion puree		23
FEGATO AL FORNO TIROLESE wrap di pancetta, verza, purea di cipolle fritte		
ROASTED DUCK red cabbage, dumplings, apple		30
ANATRA ARROSTO cavolo rosso, knödel, mela		
GAME STEW spätzle, red cabbage, cranberries		24
RAGÙ DI CERVO cavolo rosso, spätzle, mirtilli rossi		
KAISERSCHMARRN rum raisins, applesauce, plums chutney		14
KAISERSCHMARRN uvetta al rum, salsa di mele, chutney di prugne		

COLD STARTERS | ANTIPASTI FREDDO

LUKEWARM BEEF mustard crust, pumpkin, corn salad	16
MANZO TIEPIDO crosta di senape, zucca, valeriana	
TRAMEZZINI OF GOAT CHEESE arugula, fig, balsamic vinegar	19
TRAMEZZINI DI CAPRINO rucola, fico, balsamico	
ROLLED SALMON roast potatoes, spinach, horseradish, chives sauce	18
SALMONE ARROTOLATO rösti, erbe di finocchio, crema di caviale ed erba cipollina	
CARPACCIO OF VENISON pear, walnut, asmonte cheese	21
CARPACCIO DI CERVO pera, noce, formaggio asmonte	

WARM STARTERS | ANTIPASTI CALDI

MUSHROOM RISOTTO confit egg yolk, morel sauce	19
RISOTTO AI FUNGHI tuorlo d'uovo confetto, salsa di spugnone	
ZUCCHINI PASTA tomato-olive sauce, duck ham	17
PASTA DI ZUCCHINE sugo al pomodoro e olive, prosciutto d'anatra	
BLOOD SAUSAGE PANCAKE herb pannade, pumpkin	16
LA CREPELLA DI SANGUINACCIO , panna montata alle erbe, zucca	

SOUPS | ZUPPE

CHESTNUT CREAM SOUP celery, mushrooms, black nuts	9
ZUPPA DI CREMA DI CHESTRONE sedano, funghi, noci nere	
“BORSCHTSCH” OF DUCK root vegetables, horseradish, cream	10
“BORSCHTSCH” D'ANATRA ortaggi a radice, rafano, panna	
PUMPKIN CREAM SOUP brown butter, vinegar-raisins, seed-oil	9
ZUPPA CON CREMA DI ZUCCA burro rosolato, aceto, uvetta, olio di semi	

VEGETARIAN | VEGETARIANO

CELERY PICCATA parmesan egg, spaghetti, tomato, basil	19
PICCATA DI SEDANO uovo di parmigiano, spaghetti, pomodoro, basilico	
RAVIOLI pumpkin, chestnuts, shallots, sage	20
RAVIOLI zucca, castagne, scalogno, salvia	

MEAT | CARNE

STRIP LOIN STEAK cabbage, onion, noodles	30
ROASTBEEF cavolo bianco, cipolle, tagliatelle	
GRATINATED SADDLE OF LAMB pumpkin ratatouille, creamed potatoes, olive jus	32
CARRÉ DI AGNELLO GRATINATO ratatouille di zucca, crema di patate, sugo di olive	
SUPREME OF GUINEA FOWL walnut risotto, orange chicory, port wine figs	28
SUPREMA DI FARONA risotto alle noci, cicoria all'arancia, fichi al porto	
MEDALLIONS OF VENISON cinnamon-red cabbage, vanilla-pear, chestnut	39
MEDAGLIONI SCHIENA CERVO cavolo rosso alla cannella, pera vanigliata, castagne	

FISH | PESCE

FILLET OF PIKE PERCH sweet potatoes, leeks, raisin-pine nut butter	29
FILETTO DI LUCCIOLO patate dolci, porri, burro di uvetta e pinoli	
FILLET OF CATFISH cream spinach, rösti, horseradish foam	30
FILLETO DI WALLER crema di spinaci, rösti, spuma di rafano	
CHAR & CRAYFISH potato cream, diced vegetables, pointed cabbage	31
SALMERINO E GAMBERESSA crema di patate, dadini di verdure, cavolo	

DESSERT & CHEESE | DOLCE & FORMAGGIO

BAKED CHESTNUT DOUGHNUTS raspberry, rum, honey		11
CIAMBELLE DI CASTAGNE AL FORNO lampone, rum, miele		
CHOCOLATE BISQUIT cinnamon cream, cherries, cream ice cream		32
BISCOTTI AL CIOCCOLATO crema alla cannella, ciliegie, gelato alla crema		
FILLED CURD CHEESE DUMPLINGS nougat, orange, pistachio		28
GNOCCHI DI CAGLIATA RIPIENI torrone, arancia, pistacchio		
AFFOGATO espresso, vanilla ice cream		6
AFFOGATO caffè espresso, gelato alla vaniglia		
SELECTION OF CHEESE fruit mustard, bread	small	12
SELEZIONE DI FORMAGGI mostarda di frutta, pane	big	19