

GUTEN APPETIT

Essen ist mehr als nur Genuss – es ist Erinnerung, Begegnung und gelebte Kultur. In unserer Küche verbinden wir alpine Bodenständigkeit mit feiner Kochkunst und großer Wertschätzung für die Region. Mit Leidenschaft und Sorgfalt wählen wir heimische Produkte, arbeiten mit regionalen Produzenten und bringen das Beste der Saison auf den Teller – frisch, ehrlich und mit einem Hauch Raffinesse.

Ob traditionelle Schmankerl oder neu interpretierte Klassiker – bei uns steht der Geschmack im Mittelpunkt. Dazu gehören nicht nur die richtigen Zutaten, sondern auch die Atmosphäre: Ein herzliches Willkommen, ein offenes Lächeln und das Gefühl, angekommen zu sein.

Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie das, was wir am liebsten tun: für unsere Gäste mit Liebe zu kochen.

FAMILIE SCHERMER &
DAS LANDHOTEL-TEAM



Qualitätsweine

Glasweise mit 1/8 l ausgeschenkt
International Quality Wines, served in glasses with 1/8 l
€ 6,90



SCHERMERS SAUVIGNON BLANC 2024

vom hauseigenen Weingarten in Tramin, Südtirol.
Ein duftig, fruchtiger Qualitätswein mit intensivem
Bukett, naturbelassen

from the family owned vineyard in Tramin, Südtirol
A flavoury and fruity quality-wine with intensive Bouquet

- SWEET KISS PINOT GRIS** Winzerhof Kiss, Jois im Burgenland
BLAUFRÄNKISCH ROSÉ Familie Strehn, Deutschkreuz, Mittelburgenland
MERLOT CLASSIC Leo Aumann, Thermenregion
RIOJA CRIANZA Weingut Bodegas El Meson, Oyón, Spanien
CHIANTI DOCG Weingut Colli Senesi, Toskana

SAVE
WATER
∞
DRINK
WINE.

zudem bieten wir noch folgende Schankweine an:	1/8 l	1/4 l
We also offer the following Austrian „house wines“, served in carafes:		
GRUNER VELTLINER white, dry	3,90	6,90
ZWEIGELT red, smooth	3,90	6,90
BLAUFRANKISCH red, spicy	3,90	6,90

Fragen sie nach unserer Weinkarte
Please, ask for our wine list

Abendprogramm

EVENING
ENTERTAINMENT

MONTAG | MONDAY

Tanzabend mit Music von Lois
Live Dancing music with Lois

MITTWOCH | WEDNESDAY

Live-Zithermusik mit Andreas
Live Zither Music with Andreas

DONNERSTAG | THURSDAY

Live-Pianomusik in der Lounge mit Florian
Live-Piano Music in the lounge with Florian

FREITAG | FRIDAY

Live-Harfenmusik mit Julia
Live Harp Music with Julia



Sie wollen ihren vierbeinigen Begleiter ins Restaurant mitnehmen?
Fragen Sie vorher an unserer Rezeption oder im Restaurant nach.

Would you like to bring your four-legged companion to the restaurant?
Please ask at our reception or in the restaurant beforehand.



Vorspeisen & Suppen

STARTERS & SOUPS

CARPACCIO vom Rinderfilet,
mariniert mit nativen Olivenöl, mit frisch
gehobelten parmesanspänen und mit Brot

BURRATA
mit frischen Tomaten und Rucola dazu
Olivenöl, Balsamicoessig und frischer Pfeffer

UNSER TIPP
TIROLER VOLLMILCHKÄSE
gebacken von der Eichtlbäuerin Tini, mit
Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur;
dazu Toastbrot

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
vom „Jagabauer“ Mastochsen aus Brixen
klassisch nach Oma Lisis Rezept mit Einlage
nach Wahl (Frittaten, Nudeln oder Ei oder...)

TOMATENCREMESUPPE
mit Sahnehaube

CARPACCIO thin slices of beef fillet,
marinated with olive oil and fresh Parmesan
cheese, served with bread

BURRATA
with fresh tomato slices and arugula rocket,
olive-oil and Balsamic-vinegar

DEEP FRIED WESTENDORF CHEESE
from the “Eichtl” farm, with cranberries,
salads and toast (A, C, G)

CLEAR BEEF SOUP
with sliced pancakes, noodles or egg ect.

TOMATO CREAM SOUP
with cream

16,40

17,70

13,80

6,80

7,90

Salatspezialitäten

OUR SALAD SPECIALITIES

SCHERMERS VITALSALAT
mit frisch gegrillten Streifen vom Rind,
dazu verschiedene, bunte Salate und
Knoblauchcrooutons

SCHERMERS GEFLÜGEL- oder FISCHSALAT
gegrilltes Puten – ODER Fischfilet auf
verschiedenen Salaten mit Knoblauchcrooutons

UNSER TIPP
WESTENDORFER BERGSALAT allerlei frische Salate mit
Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen,
dazu Kartoffel mit Sauerrahm und marinierter
heimischer Sennereikäse.

BUNTER SALATTELLER

KNOBLAUCH-BIDSCHÄ
knusprig überbacken

SCHERMER'S "VITAL" SALAD
with grilled slices of beef, on different
leaf salads, and garlic bread croutons

FISH- or POULTRY SALAD
grilled fillet of fish or poultry on different leaf
salads, with garlic bread croutons

MOUNTAIN SALAD
“WESTENDORF“ with potatoes, different
salads, sour cream, local cheese, marinated
with pumpkin seeds and Styrian pumpkin oil

SMALL MIXED SALAD

GARLIC BREAD

18,60

17,80

16,80

8,60

4,50

Unsere Salatspezialitäten servieren wir
freilich mit Brot, Balsamico und Olivenöl

We serve our salad-specialities with bread,
olive oil and balsamic vinegar.

Spezielles für Kinder

SPECIALS FOR CHILDREN



SPAGHETTI „PICCOLO“

mit Fleischsugo
oder Tomatensauce

SPAGHETTI „PICCOLO“

with meat-sauce
or tomato sauce

8,80

KLEINES WIENER SCHNITZEL oder NATURSCHNITZEL

mit Beilage nach Wahl

SMALL „WIENER SCHNITZEL“ or GRILLED PORK ESCALOPE

with your choice of a dish

13,80

GRILLWÜRSTL (Frankfurter)

mit Beilage nach Wahl

GRILLED SAUSAGE (Frankfurters)

with your choice of a dish

10,80

FISCHSTÄBCHEN

mit Beilage nach Wahl

FRIED FISH FINGERS

with your choice of a dish

10,80

CHICKEN FRITTES

mit Beilage nach Wahl

CHICKEN NUGGETS

with your choice of a dish

10,80

KLEINER GEMÜSETELLER

mit Sauce und Beilage nach Wahl

SMALL VEGETARIAN PLATE

with your choice of a dish

9,50

Wählen Sie als Beilage: Pommes frites,
Spätzle, Nudeln, Kartoffel, Reis, Gemüse

Side dishes: French fries, "Spätzle"
(homemade noodles), rice, noodles, potatoes,
vegetables

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

Please, ask our service staff for more information on substances
in our food, in cause allergies or intolerances.

Hauptspeisen

MAIN DISHES

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein
vom Kalb
mit Preiselbeeren dazu Pommes frites ODER
Petersilienkartoffel

WIENER SCHNITZEL

pork
veal
(deep fried escalope) served with French fries
OR parsley potatoes

17,50
25,80

CORDON BLEU vom Schwein

mit Preiselbeeren
dazu Pommes frites ODER Petersilienkartoffel

CORDON BLEU (deep fried pork escalope)

filled with ham and cheese) with cranberries,
served with French fries OR parsley potatoes

20,90

ZANDERFILET vom Grill

mit Mandelbutter dazu Petersilien-kartoffeln
und frisches Gemüse

GRILLED FILLET OF "ZANDER"

(Austrian-Hungarian fresh water perch) with
almond butter, parsley potatoes and sautéed
vegetables

26,80

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Bratkartoffel und buntem Gemüse

„ZWIEBELROSTBRATEN“

(Roast beef with onion-sauce) with fried
potatoes and fresh vegetables

23,90

SCHERMERS „STEAKIÑOS“

kleines Rinder- und Schweinesteak auf Toast,
mit Zwiebeln, Salatgarnitur, Kräuterbutter
und Sauce Tyrolienne

SCHERMERS „STEAKIÑOS“

beef and pork steaks on toast, with herb butter;
onion rings, Tyrolean sauce and salad garnish

20,60

FILETSTEAK vom Rind, ca. 200 g

mit Kräuterbutter ODER mit Pfeffersauce,
dazu Kartoffelgebäck und frisches Gemüse

FILLET BEEF STEAK (approx. 200 g) with

herb butter OR with pepper sauce,
served with potato pastries and fresh vegetables

40,60

SCHLUTZKRAPFEN

mit Spinatfülle, brauner Butter und
gehobeltem Bergkäse

SCHLUTZKRAPFEN

stuffed with spinach, served with brown
butter and shaved alpine cheese

16,20

KÄSESPÄTZLE

mit würzigem Käse aus der Westendorfer
Sennerei, in der Pfanne serviert, mit
Rösti-zwiebel, dazu ein grüner Salat

“KÄSESPÄTZLE”

(little home-made noodles with spicy cheese)
with fried onions, served with a green salad

17,80



UNSER CHATEAUBRIAND FÜR 2

ca. 400 g Filetsteak auf einer Platte serviert.
mit Kräuterbutter & Pfeffersauce, dazu
Kartoffelgebäck, Pommes frites und frisches
Gemüse

OUR CHATEAUBRIAND FOR 2

400 g of fillet steak served on a platter.
With herb butter & pepper sauce, served with
potato pastries, French fries and fresh
vegetables.

93,00



Dessert

*Schöne Eisbecher, Bauernschnäpse, Kaffeespezialitäten und hausgemachte Kuchen bieten wir auch in unserer Dessertkarte an.
Delicious ice cream sundaes, traditional fruit brandies, specialty coffees, and homemade cakes can also be found on our dessert menu.*

GEMISCHTE KÄSEPLATTE

mit Gurkerl und Apfelspalten

Kleine Desser-Portion

CREPES SUCHARD

(Schokopalatschinken)

*mit heißer Schokoladesauce,
Vanilleeis und Sahne*

PALATSCHINKEN

(Pfannkuchen) mit Aprikosenmarmelade

JOGHURT

von der Westendorfer Sennerei,

mit frischen Früchten ODER mit Fruchteis

LAUWARMERS SCHOKOSOUFFLE

mit Vanilleeis, hausgemachter

Schokoladensauce und Sahne

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN

*mit Apfelmus ODER Preiselbeeren,
(ohne Rosinen)*

ASSORTED CHEESE PLATTER

with cucumber and apple slices

18,80

small portion as a dessert

14,80

CREPES SUCHARD

*(thin pancake) with vanilla-ice-cream,
hot chocolate sauce and cream*

10,90

PANCAKE

filled with apricot jam

pro Stück/
per pancake

6,20

NATURAL YOGHURT

from the Westendorf dair

with fresh fruits OR fruit ice cream

7,80

WARM CHOCOLATE SOUFFLE

*with vanilla ice cream, homemade chocolate
sauce, and whipped cream*

13,40

HOMEMADE „KAISERSCHMARREN“

*with apple sauce or with cranberries
(without raisins)*



So startet Tirol: Unser Vital-Frühstück wartet auf Sie!

This is how to start your day in Tyrol

*Großes kaltes und warmes Frühstücksbuffet mit allerlei regionalen und fruchtigen und würzigen Spezialitäten, dazu Kaffee soviel Sie wollen, mit Prosecco und vieles mehr.
Täglich von 08:00–11:00 Uhr.*

*Hot and cold Breakfast buffet with lots and lots of regional specialities
Daily from 08:00 to 11:00 am*

34,00 p.Pers.

SO SCHMECKT VIELFALT: Unser Buffet macht Appetit.

This is what diversity tastes like – served at the buffet.

Zweimal wöchentlich und abwechselnd bieten wir Tiroler Schmankerlbuffet, Italienisches Buffet, Europäisches Buffet und Mexikanisches Buffet an. Suppen, Vorspeisen, Hauptspeisen, Salate, Desserts und vieles mehr.

Twice a week and on a rotating basis, we offer a Tyrolean delicacy buffet , Italian buffet, European buffet, and Mexican buffet. Soups, starters, main courses, salads, desserts, and much more.

39,00 p.Pers.

EIN AUSZUG AUS UNSEREM GERÄNKEANGEBOT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonade, Apfel-,	0,25l	3,50
Orangensaft	0,50l	5,70
Johannisbeer,		3,80
Cola Zero, Almdudler, Eistee		4,80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon		4,10
Pago Fruchtsäfte		4,60
Mineralwasser	0,35l	4,10
	0,70l	6,00
Ein Glas Milch, Buttermilch		2,00

HUBER BIER

Die kleine Familienbrauerei aus St. Johann/Tirol

Fassbier	Pfiff 0,2	3,60
	klein 0,3	4,40
	groß 0,5	5,80
Dunkles Huber	0,5	5,80
Hefeweizen	hell 0,2	3,90
	hell 0,3	4,80
	hell oder dunkel 0,5	6,00
	alkoholfrei 0,5	6,00
Gösser Bier	alkoholfrei 0,5	5,80

SCHNÄPSE (2CL)

Obstler, Haselnuss, Eierlikör	4,00
Zirbe, Marille, Willi, Zwetschke	5,00
Div. Brände v. Toni Rassner	5,00
Wildschönauer Krautinger	6,50
Alte Marille Prinz	5,50
Moosbeere, Vogelbeere	7,20

LIKÖRE UND SO (4CL)

Limoncello, Sambuca, Amaretto	8,90
Liquor 43, Baileys, Ouzo, Malibu	8,90
Absolut Vodka, Tequila Olmeca	8,90
Grand Marnier, Drambuie	9,20

WHISKEY (4CL)

Ballantines, Chivas Regal	11,00
Jim Beam, Jack Daniels	11,00
Tullamore, Jameson,	11,00
Glenfiddich	11,20
Glenmorangie, Auchentoshan	11,80
Ardbeg, The Balvenie	12,80

WEINBRÄNDE (4CL)

Asbach Uralt, Metaxa 7*	10,10
Remy Martin	10,10
Chabasse VSOP, 5 Jahre	11,90
Chabasse XO, 20 Jahre	15,90

PORT (5CL)

Taylors Ruby	6,20
Taylors Tawny, 10 Jahre	10,20
Taylors Vintage	12,20

RUM (4CL)

„Baccä“ (Baccardi-Cola)	9,40
Pampero Aniversario	10,40
Zacapa 23 Gran Reserva	13,20

GRAPPA (4 CL)

Nonino, Venetien	8,60
Bocchino di Barolo	10,40
Marzadro Amarone	13,40
Roner Lagrain Riserva	13,40

BITTERS (2CL)

Jägermeister, Fernet Branca	4,00
Ramazotti (3cl), Zitrone, Eis	6,10
Averna (3cl), Zitrone, Eis	6,10
Appenzeller (3cl), Zitrone, Eis	6,10

WARMES GETRÄNKE

Tasse Kaffee	4,00
Latte Macchiato	4,60
Cappuccino, Milchkaffee	4,30
Kleiner Espresso	3,40
Espresso Macchiato	3,80
Großer Espresso	5,00
Tee Zitrone/Milch	3,50
Tee mit Rum	6,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,10
Schoko mit Sahne und Rum	7,60
Echter Irish Coffee	8,80
Glühwein	1/4 l 7,60
Jagatee	1/4 l 7,90
Affogato (Vanilleeis mit Espresso)	5,80

DIE SACHE MIT DEM
Feinkostladen Österreich

NEHMEN WIR SEHR ERNST!



So sind wir sehr
bemüht möglichst
regional einzukaufen,
und werden von
vielen kleinen,
ortsnahen Erzeugern
beliefert.

**UND WAS UNS GANZ
BESONDERS FREUT:**

Unsere familieneigene Landwirtschaft, der „Jagahof“ in Brixen versorgt uns mit frischen Produkten vom Bauernhof. Der Bruder des Wirtes führt mit seiner Familie den „Jaga“ beherzt, naturnah und als typischen „Tiroler Erbhof“.



Milchprodukte von unserer Tini,
Eichtlbauer Westendorf



Käse und Joghurt,
Sennerei Westendorf



Freilandküken,
Koglerhof Westendorf



Fleisch und Wurst,
Metzgerei Knauer, Brixen im Thale



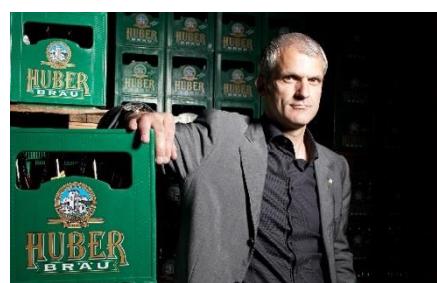
Fleischprodukte,
Mühlrainhof, Kirchberg



**Frischmilch, Kalb- und
Rindfleisch**



Österreichischer Qualitätswein
Winzerhof Kiss, Jois

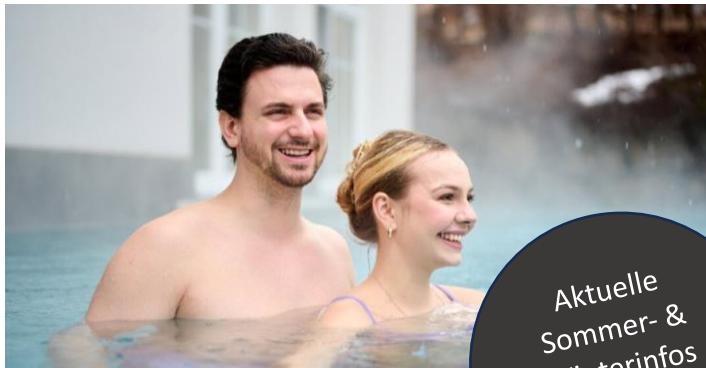


Lokales Bier
Huberbräu, St. Johann



Edelbrände
Brennerei Erber, Brixen im Thale

und noch viele weitere Lieferanten aus der Umgebung, wie zum Beispiel
Fischgemüse, Kartoffeln und Kräuter, **Familie Bosch, Thaur**
Mineralwasser und Limonaden, **Fa. Silberquelle, Brixlegg**



Aktuelle
Sommer- &
Winterinfos
gibt's an der
Rezeption.

Wellnessstage & Beauty- anwendungen

IM LANDHOTEL
SCHERMER

„Mein Schöner Wellnessstag“

- Großes Frühstücksbuffet
- Benützung unserer Vitalwelt mit Hallenbad und Außenbecken, verschiedenen Saunen, Dampfbädern, Infrarotkabine und Ruhebereichen
- Obst, Säfte, Quellwasser und Früchtetees im Vitalbereich
- 1 Anwendung aus unserer „Beauty-Verwöhn Auswahl“ mit Massagen, Kosmetik und Schönheitsbädern
- Kaltes und warmes Nachmittagsbuffet
- auf Wunsch inkl. Abendmenü um € 33,- Aufpreis

€ 118,-

Unseren Wellness- und Beautybereich können Sie gerne im Rahmen unserer kleinen Wohlfühl-Pakete benutzen.



Kennen Sie schon...

EVER HEARD ABOUT ...



Unser Junior Jakob führt mit einem Tollen Team das Berggasthaus Alte Mittel am Westendorfer Hausberg. Und das ganz beherzt und in Flottem Design. Ein Besuch lohnt sich.

Our Junior Jakob is running the Mountain-Inn Alte Mittel on the Westendorf Mountain-side, next to the Alpenrose Ski Slopes with best Service and Food and SO GOOD Drinks! Real worth visiting!

www.altemittel.at



Unser Junior Maxi führt die Westendorfer Frühstückspension „Das Dorfgefühl“ mit modernem Chick und mit viel Gefühl, Einfach und Gemütlich, Klein und Fein, Ein Lieblingsort - ohne viel Schnick-Schnack!

Our Junior Maxi is running the B+B privat Pension „Das Dorfgefühl“ in Westendorf with some Modern Touch, a lot of Feel Fine Feeling, Small and Beauty and with an Amazing Breakfast!

www.dasdorfgefuehl.at