

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**



zudem bieten wir noch folgende Schankweine an: 1/8 l 1/4 l
We also offer the following Austrian „house
wines“, served in carafes:

GRÜNER VELTLINER white, dry	3,90	6,90
ZWEIFELT 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	CARPACCIO thin slices of beef fillet, marinated with olive oil and fresh Parmesan cheese, served with bread	16,40
	BURRATA mit frischen Tomaten und Rucola dazu Olivenöl, Balsamicoessig und frischer Pfeffer	BURRATA with fresh tomato slices and arugula rocket, olive-oil and Balsamic-vinegar	17,70
	TIROLER VOLLMILCHKÄSE gebacken von der Eichtlbäurin Tini, mit Preiselbeeren und kleiner Salatgarnitur, dazu Toastbrot	DEEP FRIED WESTENDORF CHEESE from the "Eichtl" farm, with cranberries, salads and toast (A, C, G)	13,80
	KRÄFTIGE RINDSSUPPE vom „Jagabauer“ Mastochsen aus Brixen klassisch nach Oma Lisis Rezept mit Einlage nach Wahl (Frittaten, Nudeln oder Ei oder...)	CLEAR BEEF SOUP with sliced pancakes, noodles or egg ect.	6,80
	TOMATENCREMESUPPE mit Sahnehaube	TOMATO CREAM SOUP with cream	7,90

Salatspezialitäten

OUR SALAD SPECIALITIES

	SCHERMERS VITALSALAT mit frisch gegrillten Streifen vom Rind, dazu verschiedene, bunte Salate und Knoblauchcroutons	SCHERMER'S "VITAL" SALAD with grilled slices of beef, on different leaf salads, and garlic bread croutons	18,60
	SCHERMERS GEFLÜGEL- oder FISCHSALAT gegrilltes Puten – ODER Fischfilet auf verschiedenen Salaten mit Knoblauchcroutons	FISH- or POULTRY SALAD grilled fillet of fish or poultry on different leaf salads, with garlic bread croutons	17,80
	WESTENDORFER BERGSALAT allerlei frische Salate mit Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen, dazu Kartoffel mit Sauerrahm und marinierter heimischer Sennereikäse.	MOUNTAIN SALAD "WESTENDORF" with potatoes, different salads, sour cream, local cheese, marinated with pumpkin seeds and Styrian pumpkin oil	16,80
	BUNTER SALATTeller	SMALL MIXED SALAD	8,60
	KNOBLAUCH-BIDSCHÄ knusprig überbacken	GARLIC BREAD	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



V	SPAGHETTI „PICCOLO“ <i>mit Fleischsugo oder Tomatensauce</i>	SPAGHETTI „PICCOLO“ <i>with meat-sauce or tomato sauce</i>	8,80
	KLEINES WIENER SCHNITZEL <i>oder</i> NATURSCHNITZEL <i>mit Beilage nach Wahl</i>	SMALL “WIENER SCHNITZEL” or GRILLED PORK ESCALOPE <i>with your choice of a dish</i>	13,80
	GRILLWÜRSTL <i>(Frankfurter)</i> <i>mit Beilage nach Wahl</i>	GRILLED SAUSAGE <i>(Frankfurters)</i> <i>with your choice of a dish</i>	10,80
	FISCHSTÄBCHEN <i>mit Beilage nach Wahl</i>	FRIED FISH FINGERS <i>with your choice of a dish</i>	10,80
	CHICKEN FRITTES <i>mit Beilage nach Wahl</i>	CHICKEN NUGGETS <i>with your choice of a dish</i>	10,80
V	KLEINER GEMÜSETELLER <i>mit Sauce und Beilage nach Wahl</i>	SMALL VEGETARIAN PLATE <i>with your choice of a dish</i>	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 case 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
Röstzwiebel, 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

ASSORTED CHEESE PLATTER

with cucumber and apple slices

small portion as a dessert

18,80

14,80

CREPES SUCHARD

(Schokopalatschinken)

mit heißer Schokoladesauce,

Vanilleeis und Sahne

CREPES SUCHARD

(thin pancake) with vanilla-ice-cream,

hot chocolate sauce and cream

10,90

PALATSCHINKEN

(Pfannkuchen) mit Aprikosenmarmelade

PANCAKE

filled with apricot jam

pro Stück/

per pancake

6,20

JOGHURT

von der Westendorfer Sennerei,

mit frischen Früchten ODER mit Fruchtis

NATURAL YOGHURT

from the Westendorf dair

with fresh fruits OR fruit ice cream

7,80

LAUWARMERS SCHOKOSOUFFLE

mit Vanilleeis, hausgemachter

Schokoladesauce und Sahne

WARM CHOCOLATE SOUFFLE

with vanilla ice cream, homemade chocolate

sauce, and whipped cream

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN

*mit Apfelmus ODER Preiselbeeren,
(ohne Rosinen)*

HOMEMADE „KAISERSCHMARREN“

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

13,40



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), Zitronen, Eis	6,10
Averna (3cl), Zitronen, Eis	6,10
Appenzeller (3cl), Zitronen, Eis	6,10

WARME 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 Zitronen/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	¼ l 7,60
Jagatee	¼ 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



Freiland Eier,
 Koglerhof Westendorf



Fleisch und Wurst,
 Metzgerei Knauer, Brixen im Thale



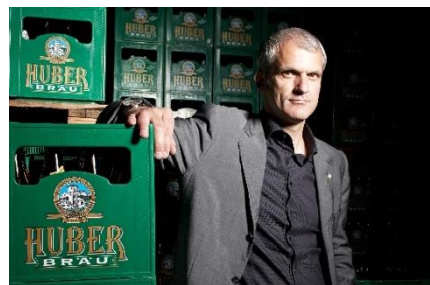
Fleischprodukte,
 Mühlrainhof, Kirchberg



Frischmilch, Kalb- und Rindfleisch



Österreichischer Qualitätswein
 Winzerhof Kiss, Jois

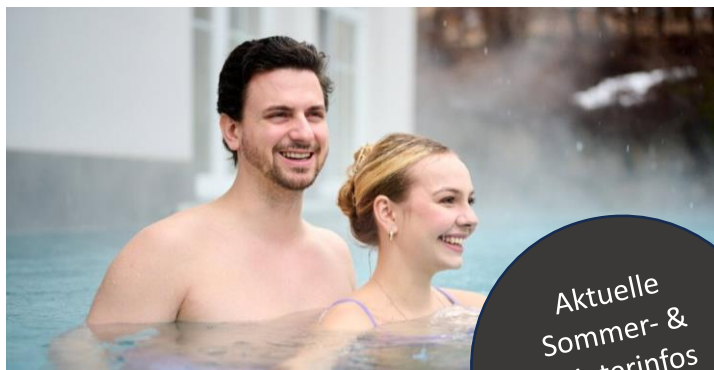


Lokales Bier
 Huberbräu, St. Johann



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.

Wellnesstage & Beauty- anwendungen

IM LANDHOTEL
SCHERMER

„Mein Schöner Wellnesstag“

- 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