

Alpengasthof Jägerstüble

INN/TAVERN

Aus tiefster ökologischer Überzeugung verwenden wir zur Zubereitung unserer Speisen heimische Produkte wie z.B. Alpbutter, Bergkäse, Beeren, Fleisch uvm. Neben vieler anderer Spezialitäten sind auch traditionelle Speisen wie "**Kässpätzle aus der Holzschüssel**" und "**Spanferkel aus dem Kachelofen**" als Gaumenschmaus verfügbar. Genießen Sie edle Feinbrände von einer kleinen heimischen Brennerei. Geheimtipp: hausgemachte Kuchen und Mehlspeisen (**Topfenheidelbeer- u. Apfelstrudel**). Fragen Sie einfach danach. Ankündigung: **Backhendlessen** jeden Mittwoch und Donnerstag auf Bestellung.

Ganz wichtig, Dienstag ist Ruhetag. Küche am Abend auf Reservierung (18:00Uhr Küchenschluss)

Öffnungszeiten bzw. warme Küche 11:30 bis 16:00 Uhr

Detailed description

We use local products such as alpine butter, mountain cheese, berries, meat and much more for the preparation of our dishes out of the deepest ecological conviction. In addition to many other specialties, traditional dishes such as "Kässpätzle from the wooden bowl" and "suckling pig from the tiled stove" are also available as a culinary delight. Enjoy fine spirits from a small local distillery. Insider tip: homemade cakes and pastries (blueberry and apple strudel). Just ask for them. Announcement: Fried chicken every Wednesday and Thursday to order. Very important, Tuesday is a day off. Kitchen in the evening by reservation (kitchen closes at 18:00) Opening hours for meals 11:30 to 16:00