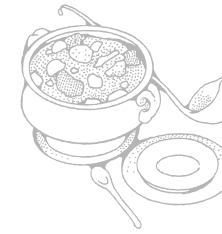


SUPPEN|SOUP



Tagessuppe | *Soup of the day* (A,C,F,L,M)

€ 6,90

Rinderkraftsuppe|Frittaten|Backerbsen (A,C,F,L,M)
Beef broth soup frittates/fried batter pearls

€ 6,90

Tiroler Gerstlsuppe|Speck|Gemüse (A,C,G,L)
Tyrolean barley soup/bacon/vegetables

€ 8,20

SALATE|SALADS



Blattsalat oder
Gemischter Salat|Hausdressing (A,C,E,G,L,M,O,P)
Leaf or mixed salad/homemade dressing

€ 6,90

€ 7,90

Burrata|Tomaten|Basilikum|Balsamico-Olivenöl|Brot (A,G,M,O,P)
Burrata/tomato/basil/balsamic olive oil/bread

€ 12,90

Frisches Knoblauchbaguette | *Fresh garlic baguette* (A,G)

€ 5,80

KINDERKARTE| KIDS MENU

Kinderschnitzel vom Schwein|Pommes frites | *Kids escalope from pork/chips* (A,C,E,G)

€ 16,50

Kinder-Grillwürstel|Pommes frites | *Kids barbecue sausage/chips* (A,C,E)

€ 13,50

Spaghetti Bolognese|Faschiertes vom Kalb+Rind (A,C,F,G,L,P)
Spaghetti Bolognese/minced veal and beef

€ 13,50

Portion Pommes frites |Ketchup & Mayonnaise (E,C,L)
Portion chips/ketchup & mayonnaise

€ 9,50



FLEISCH & FISCH | MEAT & FISH

Spaghetti Bolognese|Faschiertes vom Kalb+Rind (A,C,F,G,L,P)
Spaghetti Bolognese|Minced veal and beef

€ 18,00

Salatteller|gegrillte Hühnerbrust|Cocktailsauce|Knoblauchbrot (A,C,E,F,G,L,M,O,P)
Salad plate|grilled chicken breast|cocktail sauce|garlic bread

€ 19,90



Wiener Schnitzel vom Tiroler Bio-Milchkalb | *Escalope from tyrolean organic veal*
 Wiener Schnitzel vom Schwein | *Escalope from tyrolean organic pork*
 mit Petersilienkartoffeln|Preiselbeeren | *with parsley potatoes/cranberry sauce* (A,C,G)

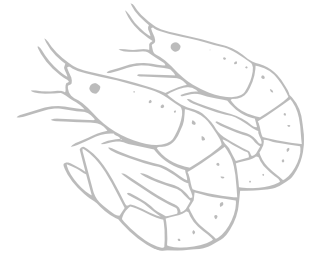
€ 33,50

€ 23,00

Cordon Bleu vom Tiroler Bio-Milchkalb | *Cordon Bleu from tyrolean organic veal*
 Cordon Bleu vom Schwein | *Cordon Bleu from pork*
 mit Petersilienkartoffeln|Preiselbeeren | *with parsley potatoes/cranberry sauce* (A,C,G)

€ 35,00

€ 24,90



Steirisches Backhendl|Kürbiskernpanade|Kartoffel-Vogerlsalat|Preiselbeeren (A,C,M,O,P)
Styrian fried chicken|pumpkin seed breading|potato and lamb's lettuce salad|cranberries

€ 24,90

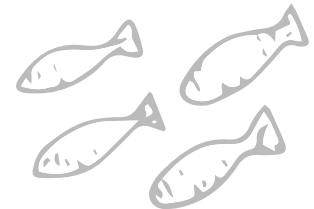


"Fiaker" Gulasch vom Brixentaler Rind|Würstl|Spiegelei|Essiggurke|Serviettenknödel (A,C,G,M,L,O)
Goulash made with locally sourced Brixentaler beef/sausages/fried egg | pickled cucumber bread dumpling

€ 25,90

Gegrillter Hausspieß (Rind|Schwein|Huhn|Würstel)|Kräuterbutter|Pommes Frites (A,C)
Grilled skewer (beef/pork/chicken/sausage) herb butter/chips

€ 29,50



Bachforelle Müllerinart|Mandelbutter|Petersilienkartoffeln|Gurken-Dill-Salat (D,A,H,G,L,M)
Pan fried trout/almond butter|parsley potatoes/cucumber-dill-salad

€ 31,50



Gegrilltes Zanderfilet|Petersilienkartoffel|Weißwein-Dillsauce|grüner Salat (D,G,L)
Grilled pike perch/parsley potatoes/white wine dill/green salad

€ 33,50

Gebratene Riesengarnelen|Knoblauchbutter|Basmatireis|Kirschtomaten|Rucola (B,L,O,R)
Grilled king pawns/garlic butter/basmati rice/cherry tomato/rocket salad

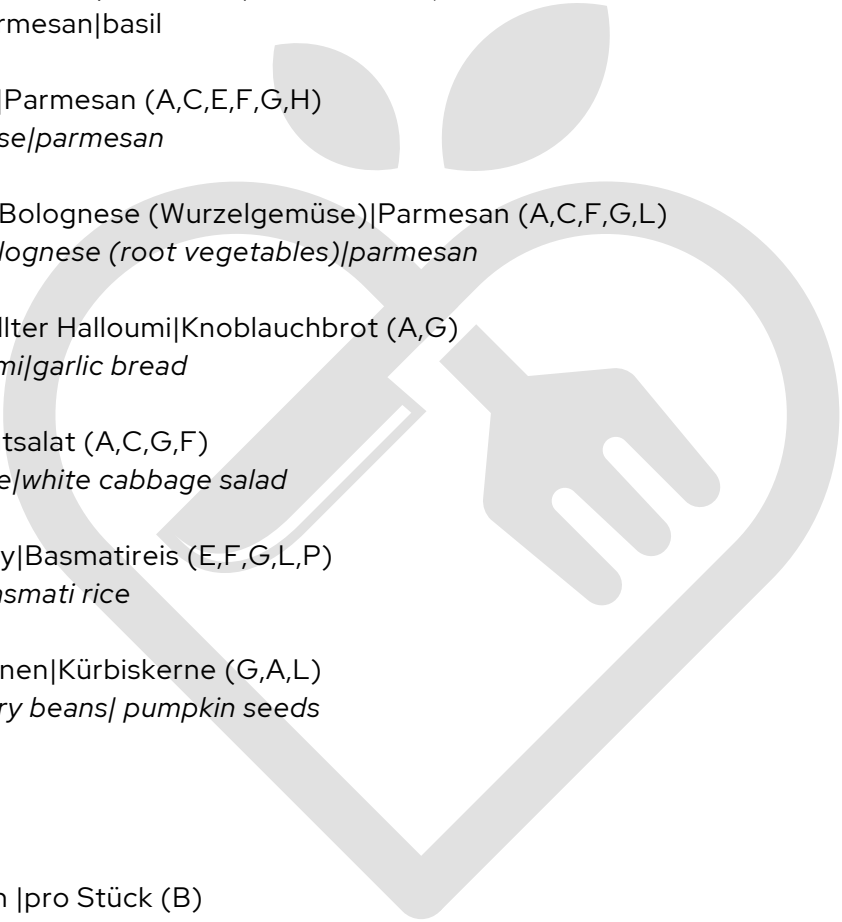
€ 35,00

Auf Vorbestellung:

Handgeschnittenes Beef Tartare vom Bio Rindsfilet|Toastbrot|Butter (A,C,F,L,M)
Hand-cut beef tartare from tenderloin/toast/butter

€ 29,50

VEGETARISCHE GERICHTE|VEGETARIAN DISHES



Penne all` Arrabiata Parmesan Basilikum (A,C,F,G,L,M,P) Penne all` Arrabiata parmesan basil	€ 17,00
Penne Pesto Genovese Parmesan (A,C,E,F,G,H) <i>Spaghetti pesto genovese parmesan</i>	€ 17,50
Spaghetti vegetarische Bolognese (Wurzelgemüse) Parmesan (A,C,F,G,L) <i>Spaghetti vegetarian bolognese (root vegetables) parmesan</i>	€ 17,50
Großer Salatteller gegrillter Halloumi Knoblauchbrot (A,G) <i>Salad plate grilled haloumi garlic bread</i>	€ 18,90
Tiroler Käsespatzln Krautsalat (A,C,G,F) <i>Tyrolean cheese spaetzle white cabbage salad</i>	€ 19,90
Asiatisches Gemüsecurry Basmatireis (E,F,G,L,P) <i>Asian vegetable curry basmati rice</i>	€ 22,90
Kürbis Risotto Käferbohnen Kürbiskerne (G,A,L) <i>Pumpkin risotto cranberry beans pumpkin seeds</i>	€ 26,50
Optional: Gegrillte Riesengarnelen pro Stück (B) <i>Grilled giant prawns per piece</i>	€ 3,50

DESSERT

Palatschinke|Marillen-Marmelade (A,C,G)
Pancake|apricot jam

€ 8,50

Tiramisu im Glas (A,C,G,H)
Tiramisu in a glas

€ 9,50

Palatschinke|2 Kugel Vanilleeis|hausgemachte Schokoladensauce|Schlagobers (A,C,G)
Pancake|2 scoops of vanilla ice-cream|homemade chocolate sauce|whipped cream

€ 14,50

Tiroler Waldhonig Parfait|Zwetschgenröster|Schlagobers (C,G,H)
Tyrolean forest honey parfait|plum compote|whipped cream

€ 14,00

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

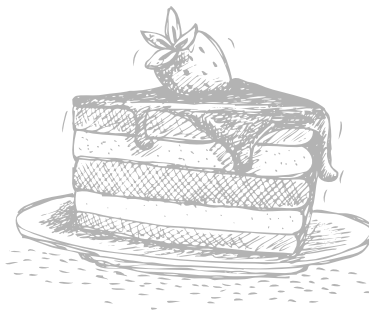
Hausgemachter Kaiserschmarrn|Rum-Rosinen|Zwetschgenröster|ab 2 Personen (A,C,G,F)
Homemade Kaiserschmarrn |rum soaked raisins|plum compote

€ 21,00

und

Salzburger Nockerl (A,C,G)
Foamed up egg white

€ 36,90



EISSPEZIALITÄTEN

Kinder-Eisbecher|Smarties | Kids ice cream cup|Smarties (P,O,H,G,F,E)

€ 7,90

Fruchtsalat|Zitroneneis
Fruit salad|lemon ice

€ 8,80

Coupe Dänemark

€ 10,90

Vanilleeis|hausgemachte Schokoladensauce|Schlagobers (P,O,H,G,F,E)
Vanilla ice-cream/homemade chocolate sauce/whipped cream

Bananensplit

€ 11,90

Vanilleeis|Bananen|hausgemachte Schokoladensauce|Schlagobers (P,O,H,G,F,E)
Vanilla ice-cream/banana/homemade chocolate sauce/whipped cream

Eisbecher „Suzette“

€ 11,90

Vanilleeis|hausgemachte Orangen-Karamelsauce|Schlagobers (P,O,H,G,F,E)
Vanilla ice-cream/homemade orange-caramel sauce/whipped cream