

## VORSPEISEN / STARTERS

Rindercarpaccio mit Rucola, Balsamico-Creme und Parmesan Carpaccio of beef with rocket salad, balsamic cream and parmesan G-O	EUR 24,90
Caprese Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Tomatoes with buffalo mozzarella and basil G-H-O	EUR 16,80
Geräuchertes Forellenfilet mit cremigem Meerrettich, Kapern und Kräutern Smoked salmon filet with creamy horse radish, capers and herbs D-G-L	EUR 23,90
Hummus mit Avocado, Chili und Tortilla-Chips Hummus with avocado, chilly and Tortilla Chips H-N	EUR 17,80

## UNSERE SALATE / SALADS

“Chef Salat” verschiedene Blattsalate mit Speck, Putenstreifen, Cherrytomaten, Ei, Parmesan und Croutons an Joghurtdressing Leaf salad with bacon, turkey stripes, cherry tomatoes, egg, parmesan, croutons and yoghurt dressing A-C-G-O	EUR 23,80
“Popeye Salat” Jungspinatsalat mit Apfelschnitten, gerösteten Pinienkernen, Feta Käse und getrocknete Preiselbeeren an Zitronen-Honig-Dressing spinach salad with apple slices, roasted pine nuts seeds, feta cheese, dried cranberries with lemon-honey dressing H-F-M	EUR 19,50
„Lachs-Salat“ verschiedene Blattsalate mit geräucherten Lachsscheiben, geriebenen Walnüssen und Granatapfel an süßem Senf-Dill-Dressing Leaf salad with smoked salmon sliced, grated walnuts, pomegranate and sweet mustard-dill dressing D-H-M-L-O	EUR 24,90
Kleiner gemischter Salat vom Buffet small mixed salad from the buffet	EUR 8,60
Großer gemischter Salat vom Buffet large mixed salad from the buffet O	EUR 11,80

## HAUSGEMACHTE SUPPEN / HOMEMADE SOUPS

Rinderbouillon / Clear beef soup	
Frittaten /sliced pancakes	EUR 7,90
A-C-G-L	
Kasspressknödel / cheese dumpling	EUR 9,50
A-C-G-L	
Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und hausgemachten Croutons	EUR 9,80
Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and homemade croutons	
A-L	
Tagessuppe /daily soup	EUR 8,90

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Black Angus Steak 250g	EUR 39,90
mit Chimichurri an gegrillten Kartoffeln und Gemüsewürfel (argentinischer Art)	
with Chimichurri, grilled potatoes and vegetables cubes (Argentina Style)	
O	
Black Angus-Streifen mit Gemüse, Rucola und Parmesan	EUR 33,50
Black Angus stripes with vegetables, rocket salad and parmesan	
G	
Wienerschnitzel (200g)	
vom Kalb / of veal	EUR 32,90
vom Schwein / of pork	EUR 22,50
von der Pute / of turkey	EUR 24,80
mit Salzkartoffeln oder Pommes oder Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat	
mit Preiselbeeren und Zitrone	
with boiled potatoes or French fries or roasted potatoes or potato salad	
A-C-G-L-O	
„Tiroler Gröstl“	EUR 19,80
Bratkartoffel mit Rind- und Schweinefleisch,	
Speckwürfel, Zwiebel, Spiegelei serviert mit Krautsalat	
Pan-fried potatoes mixed with beef and pork meat,	
bacon, onions, topped with fried egg served with cabbage salad	
L-O	
Tiger Garnelen an roter Currysauce (medium scharf) mit Basmatireis,	EUR 26,50
gerösteten Mandeln und Sesam	
Shrimps with red currysauce (medium spicy) with rice,	
roasted almonds and sesame	
B-F-H-L-N-O	

Tagliatelle mit Hähnchen, Cherrytomaten, Pesto Genovese  
und geriebenem Grana Padano EUR 24,80

Tagliatelle with chicken, cherry tomatoes, pesto Genovese  
and grated Grana Padano

A-C-G-H-L-O

Speckspätzle mit Gorgonzola und frischen Kräutern EUR 21,50

Spätzle (Tyrolean Pasta) with bacon, gorgonzola and fresh herbs

A-C-G

## VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE VEGATARIAN AND VEGAN MEALS

Käsespätzle mit Rostzwiebel und Blattsalat EUR 18,90

Cheese spätzle (Tyrolean Pasta) with crispy onion and small leaf salad

A-C-G

Nassereinerhof Gröstl EUR 19,90

Bratkartoffeln, Artischocken, Spargel, Cherrytomaten,  
Paprika, Spiegelei und frische Kräuter

Fried potatoes mixed with artichoke, asparagus, sherry tomatoes,  
paprika, topped with fried egg and fresh herbs

C

Ohne Ei ist es vegan

Safranrisotto mit gegrillten Pfifferlingen, Erbsen und frischem Schnittlauch EUR 23,60

Saffron risotto with roasted chanterelles, peas and fresh chive

L-O

vegan

Linsen mit Kürbiswürfeln, Haselnuss, Kichererbsen, Curry, Feta-Käse und Kresse EUR 21,60

Lentils with pumpkin cubes, hazelnut, chickpeas, curry, feta cheese and cress

G-H-L-O

Ohne Feta Käse ist es vegan

Spinatknödel gefüllt mit Bergkäse an Steinpilzsauce EUR 22,40

Spinach dumpling stuffed with cheese on porcini mushroom sauce

A-C-G-L-O

## KINDERKARTE / CHILDREN'S MENU

Kinder Wienerschnitzel (100g) vom Schwein mit Salzkartoffeln oder Pommes oder Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat Preiselbeeren und Zitrone Small Wienerschnitzel (100g) of pork with boiled potatoes or French fries or roasted potatoes or potato salad with cranberries and lemon A-C-G	EUR 13,50
Spaghetti mit Sauce Bolognese (with Bolognese Sauce) große Portion mit Tomatensauce (with tomato sauce) große Portion A-C-G-L-O	EUR 12,80 EUR 18,00 EUR 11,80 EUR 17,50
Gebackener Camembert mit Pommes und Preiselbeeren Baked Camembert with French fries and cranberries A-C-G	EUR 8,90
Putensteak (120g) mit Rahmsauce, Spätzle und Brokkoli Turkey steak with creamy sauce, Spätzle (Tyrolean Pasta) and broccoli A-C-G-L	EUR 15,80

## FONDUE

FONDUE "Chinoise" oder "Bourguignonne" (entweder mit Suppe oder Öl) (either in consommé or oil) Rind-, Schwein- und Truthahnfleisch mit allerlei Saucen, Pommes, Grillgemüse und Salatteller vom Buffet Sliced Beef, Pork and Turkey with a variety of sauces French fries, grilled vegetables and a mixed salad from the buffet C-G-L-M-N-O	pro Person EUR 50,00
Schweizer Käsefondue / Swiss Cheese Fondue mit Weißbrot, frischen Früchten, Essiggemüse und Salatteller vom Buffet with white bread, fresh fruits, mixed pickles and a mixed salad from the buffet C-G-L-M-N-O	pro Person EUR 44,00

# DESSERT

Affogato al caffè A-C-F-G	EUR 6,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster Austrian specialty: Chopped thick fluffy pancake with raisins, vanilla sugar and rum served with apple puree or stewed plums A-C-G-O Glutenfreie und laktosefreie Möglichkeit	EUR 18,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce with vanilla sauce	EUR 9,50
mit Vanilleeis with vanilla ice cream A-C-G-O	EUR 10,50
Honigtorte mit Vanilleeis und Gewürzkaramell Honey cake with vanilla ice cream and Spiced caramel A-C-F-G	EUR 9,90
Gemischtes Eis pro Kugel Vanille, Schokolade, Erdbeere Ice cream per scoop choice of Vanilla, chocolate, strawberry C-F-G	EUR 3,10
Sorbet pro Kugel Zitrone, Himbeere Sorbet per scoop choice of lemon, raspberry	EUR 4,00
Tagesdessert /daily dessert	EUR 6,90
Heiße Liebe 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 3 scoops of vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream A-G	EUR 9,90
Coupe Denmark 3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Schlagsahne 3 scoops of vanilla ice-cream with hot chocolate sauce and whipped cream A-G	EUR 9,90
Vegan: Kirsch-Bakewell-Tarte mit Vanilleeis, frischen Beeren, gerösteten Mandeln Cherry Bakewell tart with vanilla ice cream, fresh berries and roasted almond A-H-F	EUR 10,90