

Vorspeisen und Salate

Starters

	€
Tiroler Jause mit ausgewählten heimischen Spezialitäten <i>Tyrolean snack with local specialitiies</i> A-C-G-L-O	14,50
Grillkäse mit hausgemachtem Antipasti an Balsamicoessenz <i>grilled cheese homemade antipasti and balsamic essence</i> A-G-L-M-O	14,90
Geräucherte Entenbrust mit Wok Gemüsesalat und Sauce Cumberland <i>smoked duck breast with wok vegetables salad and Sauce Cumberland</i> F-N-M-O	18,60
„Chefsalat“ Verschiedene Blattsalat mit Putenstreifen und gekochtes Ei an Hausdressing <i>mixed leaf salad with turkey stripes and boiled eggs on house dressing</i> G-L-O	17,50
kleiner oder großer gemischter Salatteller (abends vom Buffet) <i>Small or large mixed salad (evenings from buffet)</i> A-C-G-L-O	7,10/10,10

Köstliches aus dem Suppentopf

Soups

	€
Rindsuppe mit Nudeln oder Kräuterfrittaten <i>Clear beef soup with noodles or sliced pancakes</i> A-C-G-L	7,50
Gulaschsuppe mit Gebäck <i>Goulash soup</i> A-C-G-L-O	8,10
Karfiol-Currycremesuppe <i>Cream of cauliflower soup with curry</i> L-O	7,90
Tagesuppe <i>Daily soup</i>	7,90

Hauptgerichte

Main dish

€

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel oder Pommes frites

Wiener Schnitzel with parsley potatoes or pommes frites

vom Kalb / of veal

29,50

vom Schwein / of pork

19,90

von der Pute / of turkey

19,90

A-C-G

Entrecote mit Pfeffersauce, mediterranes Grillgemüse und Röstkartoffel

Entrecote with pepper sauce, Mediterranean grilled vegetables and roasted potato

G-L-M-O

30,90

„Tiroler Gröstl“ - Bratkartoffel mit Rind- und Schweinefleisch, Speckwürfel, Zwiebel, Spiegelei

roasted potatoes with beef and pork meat, bacon, onions, fried egg

C-O

16,90

Spaghetti Bolognese

Spaghetti with bolognese sauce

A-C-G-L-O

13,80

Zanderfilet mit in Olivenöl geröstetem Jungmangold, Knoblauch und Salzkartoffel

*Pike perch filet with in olive oil roasted mangol,
garlic and boiled potatoes*

A-D

20,50

Gegrillte Garnelen an medium scharfer roter Currysauce mit Basmatireis und Sesam

*Grilled shrimps on medium spicy red currysauce
with rice and sesame*

B-F-L-M-N-O

21,60

Vegetarisch

Vegetarian

€

Spaghetti mit Napolisaucе

Spaghetti with tomato sauce

A-C-G-L-O

12,80

2 Spinatknödel mit Bergkäsefülle an Pilzrahmsauce

2 spinach dumplings stuffed with mountain cheese

on a mushroom cream sauce

A-C-G-L-O

16,90

Waldpilz-Risotto mit frischen Kräuter und Grana Padano

Wild mushroom risotto with fresh herbs and Grana Padano

A-G-L-O

16,50

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Schnittlauch

Cheese spätzle with roasted onions and chive

A-C-G

14,90

Biolinsen mit Kürbiswürfel, Ingwer und Curcuma

Bio lentils with pumpkin cubes, ginger and curcuma

A-C-G (vegan)

16,50

Fondue (nur abends)

fondue (only in the evening)

ab 2 Personen / for 2 persons

€

FONDUE "Chinoise" oder "Bourguignonne"

(entweder mit Suppe oder Öl) *(either in consommé or oil)*

Fleisch vom Rind, Schwein und Truthahn

mit allerlei Saucen, Pommes frites, Grillgemüse

und Salatteller vom Buffet

Beef, pork and turkey with different sauces

French fries, grilled vegetables and a salad plate from our buffet pro Person 45,00

C-G-L-M-N-O

SCHWEIZER KÄSE - FONDUE mit Weißbrot,

frischen Früchten, Essiggemüse und Salatteller vom Buffet

Swiss Cheese Fondue with white bread, fresh fruits, mixed pickles

and a salad plate from our buffet

pro Person 38,00

A-G-L-O

KINDERGERICHTE

childrens menu

	€
Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <i>Small wiener schnitzel with French fries</i>	13,50
A-C-G	
Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese <i>Spaghetti with tomato sauce or Bolognese sauce</i>	10,90
A-C-G-L-O	
Putenschnitzel in Fleischsauce mit Spätzle <i>Turkey escalope in a meat sauce with spätzle</i>	12,50
A-C-G-L-O	

Dessert

Sweets

	€
Mohr im Hemd nach Hausrezept <i>Chocolate pudding</i>	9,50
A-C-G-H	
Kaiserschmarrn mit Zwetschken Röster <i>Austrian specialty: Thick fluffy pancakes with raisins, vanilla sugar and rum served with stewed plums</i>	16,80
A-C-G-O	
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel <i>Homemade apple- or curd cheese strudel</i>	
mit Sahne <i>with whipped cream</i>	8,50
mit Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	9,50
A-C-G-H-O	
Tagesdessert (nur abends) <i>Daily dessert (only in the evening)</i>	7,90