Liebe Gäste!

Wir sagen Ihnen ein herzliches "Grüß Gott" im
Restaurant – Cafe Claudia.

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und wünschen uns,
dass Ihnen Ihr Aufenthalt in unserem Lokal
in angenehmer Erinnerung bleibt.
Familie Althaler und Mitarbeiter

Wir servieren

Mittagessen von 12^{00} bis 14^{00}
Abendessen von 18^{00} bis 21^{00}

Zwischendurch halten wir eine "Kleine Karte" bereit.
Auch freuen wir uns, wenn Sie unser reichhaltiges Angebot an
hausgemachten Kuchen–, Eis– und Joghurtspezialitäten
in Anspruch nehmen.

Den Geburtstag oder Jahrestag vergessen? Kein gutes Tröpfchen
mehr im Haus? Oder ist es einfach wieder einmal Zeit,
sich etwas Gutes zu tun?

Immer eine gute Idee sind unsere
Geschenkgutscheine.

Bei Gruppen ab 12 Personen können wir leider nur eine Gesamtrechnung ausstellen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Suppen soups

ohne Fertigprodukte hausgemacht

Alle Suppen servieren wir
als kleine Zwischenmahlzeit in der großen Tasse mit Brot 7,10
oder als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse 5,40
all soups can be ordered large or small the large soup is a snack during the day and served with bread
the small soup is a starter

Tagessuppe soup of the day

Gulaschsuppe
Goulash soup

Frittatensuppe
Beef soup with shredded pancake

Tomatensuppe (vegan)
Tomato soup

Tiroler Knödelsuppe
Tyrolean Dumpling soup

Vorspeisen starters

Carpaccio vom Rindsfilet
Auf Knoblauch-Sauerrahmdip, Parmesanspäne und Weißbrot
15,90
Beef Carpaccio on garlic-sour cream, with parmesan and white bread

Thunfischsalat „Nicoise“ 10,20
mit Zwiebeln, Oliven,und Ei garniert
Tuna salad „Nicoise“
with onion, olives and sliced eggs

Weinbergschnecken überbacken 14,70
aus Söll in Tirol, mit Knoblauchkräutercreme und Weißbrot
Baked snails with herb cream and bread

Vegetarisches vegetarian

Tagliatelle 16,90
mit Rucola, Pesto, Tomaten und Pinienkernen
Noudles with rocket, pesto, pine nuts and tomatoes

Camembert gebacken
dazu Preiselbeeren, Salatgarnitur und Brot 12,50
Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with salad and bread

Käsespätzle 15,20
cheese spätzle

Gemüsecurry mit Reis
mit Kokosmilch – vegan! 17,20
vegetable curry with rice (vegan!)

Ofenkartoffel 15,80
auf Grillgemüse mit Sauerrahmdip
Baked jacket potato with grilled vegetables and sour cream sauce

Sommerzeit–Salatzeit

Summerseason – Saladseason!

ab18:00 Uhr:

Großes Salatbuffet!

Salads from the buffet

Kleiner Salat 6,40
Small mixed salad

Gemischter Salat 9,80
Big mixed salad

Beliebte Ergänzung:

5 Stück gebratene Garnelen 10,--

Gebratene Streifen vom Huhn 8,--

Steaktoast mit kleinem Salat 18,50
Rinds- und Schweinsmedaillons auf Toast,
Cocktailsoße und Kräuterbutter
Small filet–steaks from beef and pork on toast, 2 dips and salad

Fleischspeisen

meat

Seniorenportionen

Einige Gerichte können von der Küche auch kleiner zubereitet werden, diese sind im Preis um 2,– ermäßigt und mit diesem Zeichen gekennzeichnet.

Wiener Schnitzel vom Kalb (2 kleine Schnitzel) 27,90

Petersilkartoffeln

Portion Preiselbeeren 1,80

Escalope " Vienna style"

breaded and fried, with parsley potatoes

Schweineschnitzel nach Wiener Art

Pommes frites 18,10

Pork escalope „Vienna style" French fries

Schweinrückensteak 24,90

mit Kräuter–Parmesankruste auf Tomaten–Bohnengemüse

mit Bratkartoffeln

with herb parmesan crust on tomato and bean vegetables with potatoes

Cordon bleu (vom Schwein) 22,90

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken,

dazu mit buntem Salatteller

Cordon bleu (Escalope filled with ham and cheese breaded and baked) accompanied with a mixed salad

Grillteller 22,90

verschiedene Fleischstücke vom Grill mit
Pommes frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce

Mixed grill
with cocktail sauce, herb butter, French fries

Streifen vom Huhn in feiner Rahmsoße

mit Eierspätzle und Gemüse 18,90

Chipped chicken in cream
with Spätzle (small flour dumplings) and mixed vegetables

Wildragout 23,50

mit Spätzle und Preiselbeerbirne

Ragout of game
mountain cranberry marmalade on a pear and Spätzle

Frische Bachforelle

mit Kräutern gefüllt, in der Pfanne gebraten,
dazu Petersilkartoffeln 21,90

Trout meunière with parsley potatoes

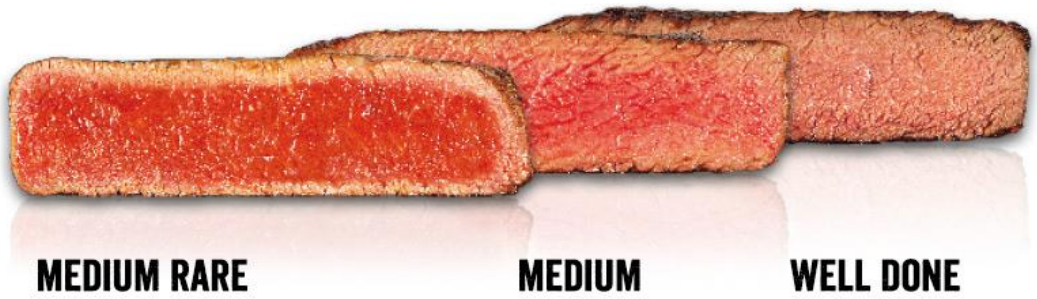
Steaks

(220g Rohgewicht)

Entrecote + eine Beilage nach Wahl 34,50
Entrecote + one supplement

Filetsteak + eine Beilage nach Wahl 39,50
Filetsteak + one supplement

Ihre Garstufe??



Soßen, Dips, Topping zum wählen

Choose your Sauce or dip

Saucen 2,50	Dips 1,10	Toppings 4,--
Pfeffersoße peper sauce	Kräuterbutter herbbutter	gebratene Pilze roasted mushrooms

Ihre Beilagen wählen Sie selbst!

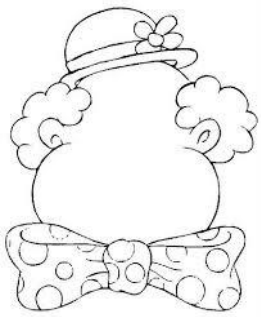
Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot
Bratkartoffeln
Kartoffelkroketten
Pommes frites
Teigwaren
Reis
Portion Gemüse
Bunter Salatteller

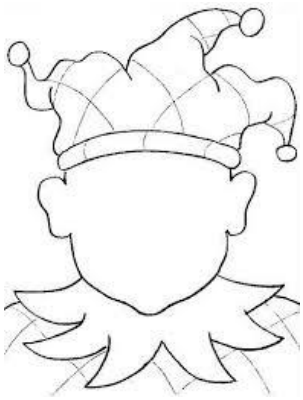
2. Beilage 4,40

Kinderkarte Children´s menu

Backerbsensuppe 5,40
Consommè with profiteroles

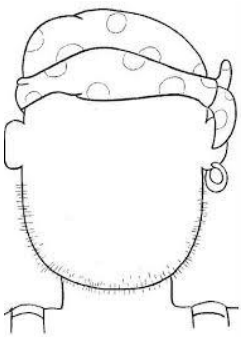


Wiener Schnitzel 10,50
mit Pommes frites
Escalope " Vienna style"
French fries



Fischstäbchen
mit Salzkartoffeln 9,50
Fish sticks with boiled potatoes

Hühnergeschnetzeltes 10,50
Feine Rahmsoße, Spätzle und Gemüse
Chipped chicken in cream
with Spätzle and vegetables



Würstl 8,70
mit Pommes frites
Sausages with French fries

Spaghetti mit Sauce Bolognaise
oder mit Tomatensoße 7,90
Noodles with minced meat sauce or tomato sauce

Kalte Gerichte (Cold dishes)

Tiroler Brettljause 15,50

Kaminwurzen, Speck, Käse und Brot

Tyrolean snack

(Bacon, ham and cheese from Tyrol) with bread and butter

Tiroler Bergkäse 15,50

mit Butter und Brot

Tyrolean mountain cheese with butter and bread

Auf Vorbestellung

On reservation

Schweinshaxe

knusprig gebraten, mit Semmelknödel oder Bratkartoffeln
und Sauerkraut

Haxe für 1 Person (ca. 1100g Rohgewicht) 22,–
Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 34,–

Shank of pork
sauté with bread dumpling, Sauerkraut and boiled potatoes

für 2 Personen oder mehr (2 persons or more)

Chateau Briand pro Person 48,– (220g Rohgewicht per Person)

mit Grillgemüse, zweierlei Saucen und Kartoffelkroketten

Chateau Briand (double thick fillet steak)
with grilled vegetables, two sauces, potato croquettes

Grillhuhn pro Person 17,––

mit Pommes frites und kleiner Salat

Grilled chicken with French fries and mixed salad

Ente à l`orange pro Person 28,––

im eigenen Saft mit Orangenspalten,
Apfelrotkraut und Kartoffelgebäck

Duck with orange sauce
with sliced orange, red cabbage Flemish style and potato croquettes

Auf Vorbestellung
On reservation

Fondue

Fondue Bourguignonne pro Person 45,–

Schweine – und Rinderfilet, sowie Hühnerfleisch
wird in Öl gegart
dazu reichen wir pikante Saucen,
Pommes frites, Weißbrot und Salat
(pro Person 200g Fleisch)

Filet beef, filet pork and chicken meat will be cooked in hot oil,
We serve mixed sauces, french fries, baguette and salad

Fondue Chinoise pro Person 45,–

Schweine – und Rinderfilet sowie Hühnerfleisch
wird in kräftiger Rindssuppe gegart
dazu reichen wir pikante Saucen,
Pommes frites, Weißbrot und Salat
zum Abschluss servieren wir die Kraftbrühe
mit einem Schuss Sherry
(pro Person 200g Fleisch)

SÜSSES
(Sweets)

·····viele Kalorien,
aber die Seele im Himmel!

Kaiserschmarren 15,20
mit Apfelmus oder Preiselbeeren
Sweet omelet cut up in pieces
accompanied with applesauce or mountain cranberries

Germknödel 8,10
mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter
oder mit Vanillesoße
powdered with sugared poppy and melted butter or vanilla sauce

Eispalatschinken 9,60
mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße
Pancake with ice cream and hot chocolate sauce

Irish Coffee 8,70
French Coffee 8,70

Bitte werfen Sie auch einen Blick in
unsere Eiskarte und in die Tortenvitrine.

Milchshake (mit einer Kugel Eis) 6,50

Erdbeer-, Himbeer-, Banane- oder Vanillegeschmack

Joghurtspezialitäten

Joghurt natur 3,40

Joghurt mit Waldbeeren 6,80

mit gemischten Früchten

Hausgemachte Torten

Hausgemachte Torten pro Stück 5,30

Apfel- oder Topfenstrudel 4,90

Tiroler Nusscake 4,40

Portion Schlagobers 1,80

Portion Vanillesoße 1,80

Bitte suchen Sie unsere Kuchen und Torten

an der Vitrine aus!

Eis

ein Genuss für Leib und Seele
Sommer wie Winter!

Testen Sie unsere Eisbecher!
Schauen Sie in unsere Eiskarte!

Als Dessert gibt es jeden Becher auch kleiner zum Preis von

5,80

Tee

Jede Tasse 3,70

Schwarztee
Assam
Earl Grey
Darjeeling

Rooibos
Grüner Tee

Kräutertee
Pfefferminze
Hagebutte
Kamille
Ingwer - Zitrone
Zitronenverbene

Früchtetee

2cl Inländer Rum 3,10

Kaffee

Tasse Kaffee 3,80
Portion Kaffee 6,40
Espresso 3,20
Espresso Macchiato 3,20
Kaffee mit Schlagobers 4,30
Cappuccino mit Milchschaum 4,30
Großer Brauner 5,30
Flat White 5,90
Latte Macchiato 4,30
Irish Coffee 8,70
French Coffee 8,70

Kakao

Kakao 4,30
Kakao mit Schlag 4,60
1/4l Milch, warm oder kalt 3,--

Beachten Sie, dass wir für diese Getränke keine Automaten haben, sondern wirklich frische Milch verwenden!

2cl Inländer Rum 3,10

Heiße alkoholische Getränke

Jägertee 5,20
Glühwein 1/4l 5,20

Alkoholfreie Erfrischungen

Limonade 0,25l 3,50
Große Limonade 0,4l 4,90
Fanta
Sprite
Coca Cola
Spezi
Almdudler
Cola light 0,3l 4,20
Fruchtsäfte 0,25l 3,50
(Orangennektar, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)
gespritzt 0,25l 3,30 gespritzt 0,4l 4,60
Schiwasser (Himbeer-Zitronensirup mit Wasser) 0,25l 3,10
0,4l 4,10
Eistee 0,25l 3,50 0,4l 4,90
Rauch-Fruchtsäfte 0,2l 3,60
Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf 0,4l 4,60
- Mango
- Marille

Mineralwasser 0,3l 3,50
Mineralwasser 1l 6,80

Stilles Mineralwasser 0,3l 3,50
Stilles Mineralwasser 0,7l 6,40

Tonic Water (Thomas Henry) 0,2l 3,60
Bitter Lemon(Thomas Henry) 0,2l 3,60
Ginger Ale (Thomas Henry) 0,2l.....3,60

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu 0,3l 4,90
0,5l 5,90
Pfiff 0,2l 3,30

Flaschenbier

Stiegl Goldbräu 0,5l 5,20
Dunkles Bier (König Ludwig) 0,5l 5,20
Weizen, heftrüb oder dunkel 0,5l 5,90
0,3l 4,90

Erfrischendes

Aperol mit Prosecco 0,25l 8,10
Radler 0,3l 4,90
0,5l 5,90
Alkoholfreies Bier 0,5l 5,20
Alkoholfreies Weizenbier 0,5l 5,90

Aperitif 4cl

Gin (Beefeater) 5,80
Gin (aus Österreich) 8,--
Sherry trocken oder halbsüß 5,--
Campari Soda 5,50
Campari Orange 6,90
Martini weiß oder rot 5,50
Cynar 5,50
Pernod,Ricard 5,50

Weißweine

offen 1/4l

Seeprinz 6,40

Voller, milder, blumiger Neuburger

Grüner Veltliner 6,40

Spritziger, herber Weißwein

Pinot Blanc 6,40

Weißer Burgunder, exzellenter, trockener Wein

Rosewein

offen 1/4l

Rose Exklusiv 6,40

Feiner Rose aus dem Burgenland

Gpritzter 4,20

1/8l Rot- oder Weißwein aufgespritzt auf 1/4l
mit Mineralwasser (sauer)
oder Limonade
(süß)

Rotweine

offen 1/4l

Blaufränkisch 6,40

Kräftiger, trockener Rotwein
mit ausgeprägtem Sortenbouquet

Zweigelt 6,40

halbtrockener Rotwein

Chianti (D.O.C.G.) 8,80

trockener, kräftiger, italienischer Rotwein

Dornfelder 7,80

lieblicher, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz

aus Spanien

Castillio de Alemansa

Reserva aus Spanien Jhg. 2020 14% Alk

Cuvee aus Tempranillo, Manstrell und Garnacha
12 Monate im Eichenfass
feiner, samtiger Rotwein
weich und elegant am Gaumen

1/8l 5,60
1/4l 11,20

Über ein umfangreiches Angebot an
ausgewählten Flaschenweinen
informiert Sie unsere Weinkarte!

Spirituosen 2cl

Obstler 3,--

Inländer Rum 38%Vol 3,10

Obstbrände 2cl

Enzian, Williamsbrand, Marillenbrand,
Kirschbrand, Zirbe 3,50

Heidelbeer- oder Himbeergeist 3,70

Williams mit Birne 3,70

Tiroler Zwetschgenschnaps 3,70

Very special

Feiner Grappa (Bianca) 3,70

Grappa Mompra 5,80

Grappa Sarpo Oro di Poli 5,60

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum(40%) 6,60

Liköre/ Bitter 2cl

Pfirsichlikör 3,40

Eierlikör 3,40

Cointreau 4,50

Grand Manier 4,50 Baileys 3,40

Sambucca 3,40

Jägermeister oder Appenzeller 3,40

Fernet Branca 3,40

Ramazzotti 3,40

Averna 3,40

Karlsbader Bitter 3,40

Whiskey 4cl

Jack Daniels, Johnny Walker Red Label 6,70

Special: Glenfiddich, Glenmorangie 9,10

Cognac-Weinbrände 2cl

Asbach Uralt 3,70 Remy Martin 4,90

Armagnac 4,90