

# 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 Armin und Mitarbeiter

Wir servieren

Mittagessen von 12<sup>00</sup> bis 14<sup>00</sup>

Abendessen von 18<sup>00</sup> bis 21<sup>00</sup>

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 6,90  
oder als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse 5,30  
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**

mit Kräuterpesto, Parmesanspänen und Weißbrot 15,30

Beef Carpaccio with pesto from herbs, with parmesan and white bread

**Thunfischsalat „Nicoise“** 9,90

mit Zwiebeln, Oliven, und Ei garniert

Tuna salad „Nicoise“  
with onion, olives and sliced eggs

**Weinbergschnecken überbacken** 14,60

aus Söll in Tirol, mit Knoblauchkräutercreme und Weißbrot

Baked snails with herb cream and bread

## Vegetarisches vegetarian

### Tagliatelle 16,70

mit Rucola, Pesto, Tomaten und Pinienkernen  
Noodles with rocket, pesto, pine nuts and tomatoes

### Camembert gebacken

dazu Preiselbeeren, Salatgarnitur und Brot 11,90  
Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with  
salad and bread

### Käsespätzle 14,90

cheese spätzle

### Gemüsecurry mit Reis

mit Kokosmilch – vegan! 16,90  
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

**Gemischter Salat** 9,40  
Big mixed salad

**Kleiner Salat** 6,30  
Small mixed salad

**Bunter Sommersalat**  
mit Streifen vom gebratenen Hühnerbrüstchen 16,90  
Big salad with sliced chicken breast

**Steaktoast mit kleinem Salat** 17,90  
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) 26,90

Petersilkartoffeln

Portion Preiselbeeren 1,80

Escalope " Vienna style"

breaded and fried, with parsley potatoes

### Schweineschnitzel nach Wiener Art

Pommes frites 17,90

Pork escalope „Vienna style“ French fries

### Schweinrückensteak 23,20

mit Kräuter-Parmesankruste auf Tomaten-Bohnengemüse  
mit Bratkartoffeln

with herb parmesan crust on tomato and bean vegetables with potatoes

### Cordon bleu (vom Schwein) 20,50

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken,  
dazu mit buntem Salatteller

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

## Grillteller 22,10

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 22,50

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 20,90

Trout meunière with parsley potatoes

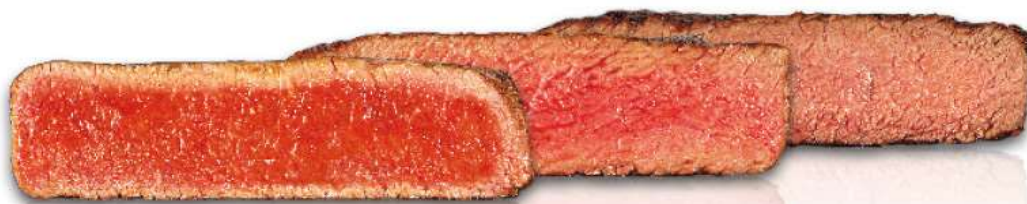
# Steaks

(220g Rohgewicht)

**Entrecote** + eine Beilage nach Wahl 33,50  
Entrecote + one supplement

**Filetsteak** + eine Beilage nach Wahl 38,50  
Filetsteak + one supplement

Ihre Garstufe??



**MEDIUM RARE**

**MEDIUM**

**WELL DONE**

Soßen, Dips, Topping zum wählen

Choose your Sauce or dip

Saucen 2,20

Dips 0,90

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 4,30

## Kinderkarte Children's menu

### Backerbsensuppe 5,30

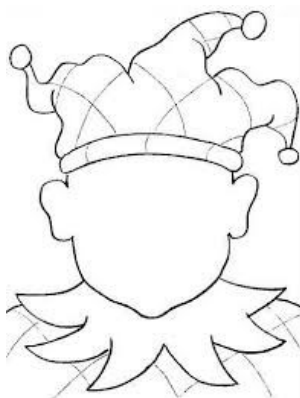
Consommé with profiteroles



### Wiener Schnitzel 10,50

mit Pommes frites

Escalope "Vienna style"  
French fries



### Fischstäbchen

mit Salzkartoffeln 9,50

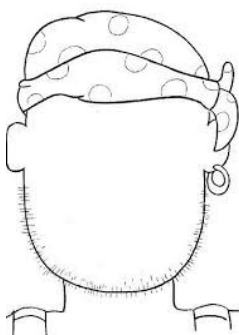
Fish sticks with boiled potatoes



### 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 Bolognese

oder mit Tomatensoße 7,90

Noodles with minced meat sauce or tomato sauce



## Kalte Gerichte (Cold dishes)

### Tiroler Brettljause 15,40

Kaminwurzeln, Speck, Käse und Brot

Tyrolean snack

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

### Tiroler Bergkäse 15,40

mit Butter und Brot

Tyrolean mountain cheese with butter and bread

# Auf Vorbestellung

## On reservation

### Schweinschaxe

knusprig gebraten, mit Semmelknödel oder Bratkartoffeln  
und Sauerkraut

Haxe für 1 Person (ca. 1100g Rohgewicht) 21,-

Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 33,-

Shank of pork

sauté with bread dumpling, Sauerkraut and boiled potatoes

**für 2 Personen oder mehr** ( 2 persons or more)

**Chateau Briand** pro Person 45,- (220g Rohgewicht per Person)

mit Grillgemüse, zweierlei Saucen und Beilage nach Wahl

Chateau Briand ( double thick fillet steak)

with grilled vegetables, two sauces and side dish of your choice

**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

# Fondue

Auf Anfrage auch ohne Vorbestellung

Fondue Bourguignonne      pro Person      43,-

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      43,-

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 14,90

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Sweet omelet cut up in pieces

accompanied with applesauce or mountain cranberries

Germknödel 7,90

mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter

oder mit Vanillesoße

powdered with sugared poppy and melted butter or vanilla sauce

Eispalatschinken 9,10

mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße

Pancake with ice cream and hot chocolate sauce

Irish Coffee 8,50

French Coffee 8,50

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

**Milchshake** (mit einer Kugel Eis) 6,10

Erdbeer-, Himbeer-, Banane- oder Vanillegeschmack

## Joghurtspezialitäten

Joghurt mit gemischten Früchten  
oder  
mit Waldbeeren 6,70

## Hausgemachte Torten

Hausgemachte Torten pro Stück 5,--  
Apfel- oder Topfenstrudel 4,70  
Tiroler Nusscake 4,--  
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  
5,60

# Tee

Jede Tasse 3,50

## Schwarztee

Assam

Earl Grey

Darjeeling

Roibosh

Grüner Tee

## Pfefferminze

Hagebutte

Kamille

## Früchte

(Hibiskus, Vitamine, Maracuja,  
Süßholz, Apfel, Orangenschale)

2cl Inländer Rum 3,10

# Kaffee

Tasse Kaffee	3,70
Portion Kaffee	6,30
Espresso	3,10
Espresso Macchiato	3,10
Kaffee mit Schlagobers	4,20
Cappuccino mit Milchschaum	4,20
Großer Brauner	5,20
Latte Macchiato	4,20
Irish Coffee	8,50
French Coffee	8,50

# Kakao

Kakao	4,20
Kakao mit Schlag	4,50
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



# Alkoholfreie Erfrischungen

Limonade 0,25l 3,30

Große Limonade 0,4l 4,90

Fanta

Sprite

Coca Cola

Spezi

Almdudler

Eistee Zitrone oder Pfirsich

Cola light 0,3l 4,10

Fruchtsäfte 0,25l 3,30

(Orangensaft, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)

gespritzt 0,25l 3,20

gespritzt 0,4l 4,50

Schwasser (Himbeer-Zitronensirup mit Wasser) 0,25l 3,--  
0,4l 4,--

Rauch-Fruchtsäfte 0,2l 3,50

Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf 0,4l 4,50

❖ Mango

❖ Marille

Mineralwasser 0,3l 3,40

Mineralwasser 1l 6,60

Stilles Mineralwasser 0,3l 3,40

Stilles Mineralwasser 0,7l 6,20

Tonic Water ( Thomas Henry) 0,2l 3,50

Bitter Lemon ( Thomas Henry) 0,2l 3,50

Ginger Ale ( Thomas Henry) 0,2l...3,50

## Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,3l	4,50
	0,5l	5,70
Pfiff	0,2l	3,20

## Flaschenbier

Stiegl Goldbräu	0,5l	4,80
Dunkles Bier ( König Ludwig)	0,5l	4,80
Weizen	0,5l	
hefetrüb oder dunkel		5,70
Kleines Weizen hefetrüb	0,3l	4,50
	0,5l	5,70

## Erfrischendes

Aperol mit Prosecco	0,25l	7,90
Radler	0,3l	4,50
	0,5l	5,70
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,80
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	5,70

## Aperitif<sup>4cl</sup>

Gin spezial	8,--
Gin (Beefeater)	5,80
Sherry trocken oder halbsüß	5,--
Campari Soda	5,--
Campari Orange	5,--
Martini weiß oder rot	5,--
Cynar	5,--
Pernod, Ricard	5,--

## Weißweine

offen 1/4l

Seeprinz 6,20

Voller, milder, blumiger Neuburger

Grüner Veltliner 6,20

Spritziger, herber Weißwein

Pinot Blanc 6,20

Weißer Burgunder, exzellenter, trockener Wein

## Rosewein

offen 1/4l

Rose Exklusiv 6,20

Feiner Rose aus dem Burgenland

Gpritzter 4,10

1/8l Rot- oder Weißwein aufgespritzt auf 1/4l

mit Mineralwasser (sauer)

oder

Limonade (süß)

# Rotweine

offen 1/4l

**Blaufränkisch** 6,20

Kräftiger, trockener Rotwein  
mit ausgeprägtem Sortenbouquet

**Zweigelt** 6,20

halbtrockener Rotwein

**Kalterer See** 6,20

herber, trockener, leichter Wein  
aus Südtirol

**Chianti (D.O.C.G.)** 8,40

trockener, kräftiger, italienischer Rotwein

**Dornfelder** 7,60

lieblicher, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz

## aus Spanien

**Castillio de Alemansa**

Reserva aus Spanien Jhg. 2016 14% Alk

**Cuvee aus Tempranillo, Manstrell und Garnacha**

12 Monate im Eichenfass

feiner, samtiger Rotwein  
weich und elegant am Gaumen

1/8l 5,30

1/4l 10,60

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

## Spirituosen 2cl

Obstler	3,--
Inländer Rum 38%Vol	3,10

## Obstbrände

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 ( Nardini)	3,70
Grappa Mompra	5,20
Grappa Sarpo Oro di Poli	5,20
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, Macallan Fine Oak	9,10
--------------------------------	------

## Cognac–Weinbrände 2cl

Asbach Uralt	3,70
Remy Martin	4,90
Armagnac	4,90