

# 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<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 7,20  
oder als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse 5,50  
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

16,20

Beef Carpaccio on garlic–sour cream, with parmesan and white bread

**Thunfischsalat „Nicoise“**

10,30

mit Zwiebeln, Oliven, und Ei garniert

Tuna salad „Nicoise“

with onion, olives and sliced eggs

**Weinbergsschnecken überbacken** 14,90

aus Söll in Tirol, mit Knoblauchkräutercreme und Weißbrot

Baked snails with herb cream and bread

## Vegetarisches vegetarian

### Tagliatelle 17,20

mit Zucchini, Zitronensoße und Kirschtomaten  
Noodles with courgette, lemon sauce and cherry tomatoes

### Camembert gebacken

dazu Preiselbeeren, Salatgarnitur und Brot 12,70  
Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with  
salad and bread



### Käsespätzle 15,30

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** 6,60  
Small mixed salad

**Gemischter Salat** 10,20  
Big mixed salad

**Beliebte Ergänzung:**

5 Stück gebratene Garnelen 10,--


Gebratene Streifen vom Huhn 8,--

**Steaktoast mit kleinem Salat** 18,50  
Rinds- und Schweinsfilet auf Toast,  
Cocktailsoße und Kräuterbutter  
Small filet-steaks from beef and pork on toast,  
cocktaildip and herb butter, a small 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 Kalbsrücken

( 2 kleine Schnitzel) 31,10

Petersilkartoffeln

Portion Preiselbeeren 1,90

Escalope " Vienna style"

breaded and fried, with parsley potatoes

### Schweineschnitzel nach Wiener Art

Pommes frites 19,20

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) 23,50

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 23,10

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 19,20

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

## Wildragout 24,20



mit Spätzle und Preiselbeerbirne

Ragout of game  
mountain cranberry marmalade on a pear and Spätzle

## Fisch

fish

### Lachsforellenfilet 23,50

auf der Hautseite gebraten mit Rahmgurken  
und Petersilkkartoffeln

Salmon trout fillet accompanied with potatoes and cream cucumbers

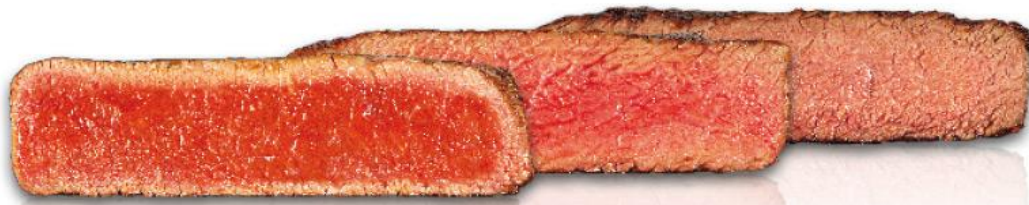
# Steaks

(220g Rohgewicht)

**Entrecote** + eine Beilage nach Wahl 36,50  
Entrecote + one supplement

**Filetsteak** + eine Beilage nach Wahl 42,50  
Filetsteak + one supplement

## Ihre Garstufe??



**MEDIUM RARE**

**MEDIUM**

**WELL DONE**

## Soßen, Dips, Topping zum wählen

Choose your Sauce or dip

Saucen 3,50

Dips 1,20

Toppings 4,20

Rahmsoße  
cream sauce

Kräuterbutter  
herbbutter

gebratene Pilze  
roasted mushrooms

## Ihre Beilagen wählen Sie selbst!

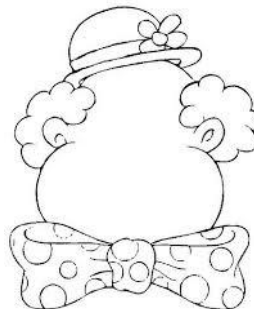
Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot  
Bratkartoffeln  
Kartoffelkroketten  
Pommes frites  
Teigwaren  
Reis  
Portion Gemüse  
Bunter Salatteller

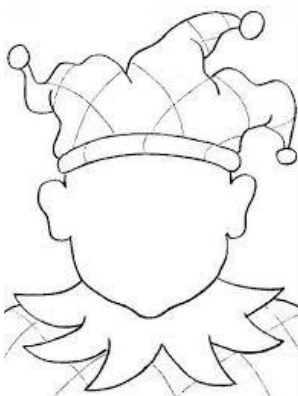
2. Beilage 4,60

## Kinderkarte Children's menu

**Backerbsensuppe** 5,50  
Consommé with profiteroles



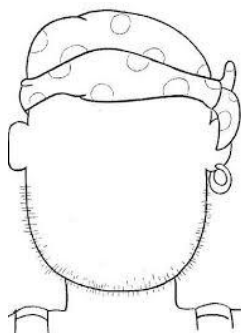
**Wiener Schnitzel** 10,50  
mit Pommes frites  
Escalope "Vienna style"  
French fries



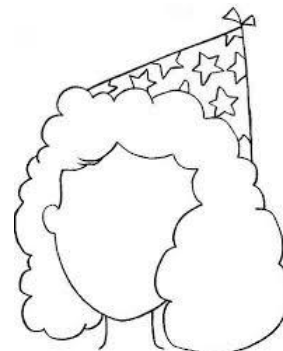
**Fischstäbchen**  
mit Salzkartoffeln 9,50  
Fish sticks with boiled potatoes

**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 15,70

Kaminwurzeln, Speck, Käse und Brot

Tyrolean snack

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

Tiroler Bergkäse 15,70

mit Butter und Brot

Tyrolean mountain cheese with butter and bread

# Abendessen auf Vorbestellung

Dinner on reservation

(einen Tag vorher)

( one day before)

## Schweinschaxe

knusprig gebraten, mit Semmelknödel oder Bratkartoffeln  
und Sauerkraut

Haxe für 1 Person (ca. 1100g Rohgewicht) 23,-

Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 36,-

Shank of pork

sauté with bread dumpling, Sauerkraut and roasted potatoes

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

**Chateau Briand** pro Person 52,-- (220g Rohgewicht per person )

mit Grillgemüse, Krokette,  
Pfeffer- und Pilzsoße

Chateau Briand ( double thick fillet steak)

with grilled vegetables and potato croquettes, two sauces

**Grillhuhn** pro Person 17,50

mit Pommes frites und kleiner Salat

Grilled chicken with French fries and mixed salad

**Ente à l`orange** pro Person 29,--

im eigenen Saft mit Orangenspalten,  
Apfelrotkraut und Kartoffelgebäck

Duck with orange sauce

with sliced orange, red cabbage Flemish style and potato croquettes

# SÜSSES

(Sweets)



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

Kaiserschmarren 15,70

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Sweet omelet cut up in pieces

accompanied with applesauce or mountain cranberries

Germknödel 8,50

mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter

oder mit Vanillesoße

yeast dumpling, powdered with sugared poppy and melted butter  
or with vanilla sauce

Eispalatschinken 9,60

mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße

Pancake with ice cream and hot chocolate sauce

Irish Coffee 8,90

French Coffee 8,90

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 5,50  
Apfel- oder Topfenstrudel 5,10  
Tiroler Nusscake 4,60  
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 3,80

## Schwarztee

Assam

Earl Grey

Darjeeling

Rooibos

Grüner Tee

Kräutertee

Pfefferminze

Hagebutte

Kamille

Ingwer - Zitrone

Zitronenverbene

Früchtetee

2cl Inländer Rum 3,10

## Kaffee

Tasse Kaffee	3,90
Portion Kaffee	6,80
Espresso	3,30
Espresso Macchiato	3,30
Kaffee mit Schlagobers	4,60
Cappuccino mit Milchschaum	4,60
Großer Brauner	5,40
Flat White	6,--
Latte Macchiato	4,60
Irish Coffee	8,90
French Coffee	8,90

## Kakao

Kakao	4,60
Kakao mit Schlag	4,90
1/4l Milch, warm oder kalt	3,10

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

2cl Inländer Rum 3,10

## Alkoholfreie Erfrischungen

Softdrink 0,25l	3,60
Softdrink 0,4l	5,10
Fanta	
Sprite	
Coca Cola	
Spezi	
Almdudler	
Cola zero 0,3l	4,30
Fruchtsäfte 0,25l	3,60
(Orangennektar, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)	
gespritzt 0,25l	3,40
gespritzt 0,4l	4,70
Schwasser oder Holunderblütenlimonade 0,25l	3,20
(Sirup mit Wasser)	0,4l 4,20
Eistee 0,25l	3,60
0,4l	5,10
Rauch-Fruchtsäfte 0,2l	3,70
Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf 0,4l	4,70
❖ Mango	
❖ Marille	
Mineralwasser 0,3l	3,60
Mineralwasser 1l	6,90
Stilles Mineralwasser 0,3l	3,60
Stilles Mineralwasser 0,7l	6,50
Tonic Water ( Thomas Henry) 0,2l	3,70
Bitter Lemon( Thomas Henry) 0,2l	3,70
Ginger Ale ( Thomas Henry) 0,2l	3,70

## Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,3l	5,10
	0,5l	6,10
Pfiff	0,2l	3,30

## Flaschenbier

Stiegl Goldbräu	0,5l	5,30
Dunkles Bier (König Ludwig)	0,5l	5,30
Weizen dunkel	0,5l	6,10

## Erfrischendes

Aperol mit Prosecco	0,25l	8,20
Hugo	0,25l	8,20

Radler	0,3l	5,10
	0,5l	6,10
Alkoholfreies Bier	0,3l	4,20
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	6,10

## Sunbitter 0,1l

alkoholfreier Aperitif mit bittersüßem Geschmack nach Zitrusfrüchten und Kräutern mit Soda 5,--

## Aperitif 4cl

Gin ( Beefeater)	5,90
Gin (aus Österreich)	8,10
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 6,60

### Seeprinz

Voller, milder, blumiger Neuburger

### Grüner Veltliner

Spritziger, herber Weißwein

### Pinot Blanc

Weißer Burgunder, exzellenter, trockener Wein

## Rosewein

offen 1/4l 6,50 1/8l 3,40

### Rose Exklusiv

Feiner Rose aus dem Burgenland

### Gpritzter 4,30

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

oder

Limonade (süß)

## Rotweine

offen 1/4l 6,60

### Blaufränkisch

Kräftiger, trockener Rotwein  
mit ausgeprägtem Sortenbouquet

### Zweigelt

halbtrockener Rotwein

### Chianti (D.O.C.G.)

offen 1/4l 8,80

trockener, kräftiger, italienischer Rotwein

### Dornfelder

offen 1/4l 7,80

lieblicher, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz

## Côtes du Rhône Réserve

Grenache, Syrah, Mourvèdre

13,5% Jhg. 2023

Intensive, tiefrote Farbe

In der Nase besonders ausdrucksvoll  
mit Aromen von frischer Kirsche

Am Gaumen wunderbar ausgewogen  
mit sehr eleganten Tanninen

1/8l 5,80

1/4l 11,60

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

## Spirituosen 2cl

Obstler	3,10
Inländer Rum 38%Vol	3,10

## Obstbrände 2cl

Enzian, Williamsbrand, Marillenbrand, Kirschbrand, Zirbe	3,60
Heidelbeer- oder Himbeergeist	3,80
Williams mit Birne	3,80
Tiroler Zwetschgenschnaps	3,80

## Very special

Feiner Grappa ( Bianca)	3,80
Grappa Mompra	5,90
Grappa Sarpo Oro di Poli	5,70
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum(40%)	6,60

## Liköre/ Bitter 2cl

Pfirsichlikör	3,50
Eierlikör	3,50
Cointreau	4,60
Grand Manier	4,60
Baileys	3,50
Sambucca	3,50
Jägermeister oder Appenzeller	3,50
Fernet Branca	3,50
Ramazzotti	3,50
Averna	3,50

## Whiskey 4cl

Jack Daniels, Johnny Walker Red Label	6,80
---------------------------------------	------

## Special

Glenfiddich, Glenmorangie	9,20
---------------------------	------

## Cognac-Weinbrände 2cl

Asbach Uralt	3,80
Remy Martin	5,--