

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 12⁰⁰ bis 14⁰⁰

Abendessen von 18⁰⁰ bis 21⁰⁰

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.

Bitte beachten Sie, dass wir bargeldlose Zahlungsmittel ab einem Rechnungsbetrag
von 30,00 €, die EC-Karte und ab 60,00 € Master oder Visa akzeptieren,
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!

Nach den modernen Erkenntnissen der Ernährungslehre, bemühen wir uns, möglichst alle Gerichte frisch zuzubereiten, um Geschmack und Nährwert der Speisen zu erhalten.

Besonders empfehlen möchten wir unsere

Suppen,

die ohne Fertigprodukte hausgemacht sind.

Alle Suppen servieren wir
als kleine Zwischenmahlzeit in der großen Tasse mit Brot

6,20

oder

als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse

4,70

Soups

all soups can be ordered large or small
the large soup is a snack during the day and served with bread 6,20
the small soup is a starter 4,70

Wiener Suppentopf

(Nudeln, Rindfleisch und Gemüse in kräftiger Bouillon)

Noodle soup with vegetables and beef

Gulaschsuppe

Goulash soup

Frittatensuppe

Beef soup with shredded pancake

Nudelsuppe

Noodle soup

Kartoffel – Linsensuppe

Potato soup with lentils

Tomatensuppe

Tomato soup

Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons

Garlic soup with bread croutons

Tiroler Knödelsuppe

Tyrolean Dumpling soup

Vorspeisen

(Starters)

Carpaccio vom Rindsfilet 13,90
auf Knoblauch-Sauerrahmdip
mit Parmesan und Weißbrot
Beef Carpaccio
on garlic-sour cream sauce, with parmesan and white bread

Thunfischsalat "Nicoise" 8,80
mit Zwiebeln, Oliven, Ei pikant garniert
Tuna salad „Nicoise“
with onion, olives and sliced eggs

Matjesfilet "Nordische Art" 12,60
in Sauerrahm, mit Zwiebeln, Äpfeln und Essiggurken,
dazu Salzkartoffeln oder Brot
Herring filet on a sour cream sauce with onion, apple and pickles,
accompanied with potatoes or bread

Shrimpscocktail 13,40
fein garniert, mit Weißbrot
Shrimp cocktail with baguette

Weinbergschnecken überbacken 12,40
mit Knoblauchkräutercreme und Weißbrot
Baked snails
with herb cream and white bread

Fleischspeisen (Meat dishes)

Lammgeschnetzeltes 20,90

mit Knoblauch, Rosmarin und Speckbohnen,
dazu Salzkartoffeln

Chipped lamb in cream with beans and boiled potatoes

Streifen vom Huhn 17,40

in feiner Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse

Chipped chicken in cream

with Spätzle (small flour dumplings) and mixed vegetables

vom Schwein (pork)

Schweineschnitzel nach Wiener Art 15,50

Pommes frites

Pork escalope „Vienna style“ French fries

Schweinrückensteak "Tiroler Art" 18,20

gebackene Zwiebelringe, Speck,
Röstkartoffeln, Knoblauchbohnen

Roast steak of pork „Tyrolean style“

baked onions, garlic beans, bacon,
roasted potatoes

Cordon bleu 17,20

mit großem Salatteller

Cordon bleu

(Escalope filled with ham and cheese breaded and baked)

accompanied with a big plate of mixed salad

Schweinsfilet mit Pfeffersoße 20,80

dazu Reis und glacierte Möhren

Pork medallions with pepper sauce, rice and carrots

Grillteller 18,70

verschiedene Fleischstücke vom Grill mit Cocktailsauce,
Kräuterbutter, Pommes frites

Mixed grill

with cocktail sauce, herb butter, French fries

vom Rind (beef)

Jägerrostbraten 23,50

mit Pfifferlingrahmsoße und Spätzle

steak „hunters style“

with mushroom cream sauce and Spätzle

Entrecote "Maitre d`Hotel" 220g Rohgewicht 27,70

200g Rohgewicht, Kräuterbutter, Knoblauchbrot,
Gemüsebouquet

Entrecote with herb butter and garlic bread, vegetables

Rumpsteak nach Art des Hauses 220g Rohgewicht 27,70

200g Rohgewicht, mit gedünstetem Zwiebel, Röstkartoffeln
und Gemüse

Rumpsteak with smothered onions,
roasted potatoes and vegetables

Filetsteak "natur" 220g Rohgewicht 29,80

220g Rohgewicht, mit großem Salatteller

Filetsteak

accompanied with a big plate of fresh salads

Pfeffersteak "Madagaskar" 220g Rohgewicht 33,00

200g Rohgewicht, pikante Pfefferrahmsauce
und Pommes frites

Pepper steak 200g with french fries

Wildspezialitäten (game)

Hirschsteak 33,50

an Portweinsauce, Rotkraut und Kartoffelkroketten

Venison steak with a fine sauce with port, red cabbage and croquettes

Wildragout 20,90

Spätzle und Preiselbeerbirne

Ragout of game

mountain cranberry marmalade on a pear and Spätzle

vom Kalb (veal)

Wiener Schnitzel (2 kleine) 22,80

Petersilkartoffeln

Escalope "Vienna style"

breaded and fried, with parsley potatoes

Piccata Milanaise 22,40

zarte Fleischstücke in Käsepanier

mit Tomatenspaghetti

Piccata Milanese escalope breaded with cheese

and fried, tomato spaghetti

Fisch (fish)

Frische Bachforelle "Müllerin" 18,90
mit Kartoffeln

Trout meunière
with parsley potatoes

Zander vom Grill 19,10
auf Rahmkraut mit Kartoffeln

Pike-perch fillets on cream cabbage with parsley potatoes

Gegrillte Garnelen auf Pasta 17,80
mit Kokosmilchsoße und Asiagemüse

Grilled prawns on Pasta
in a coconut milk sauce with vegetables (Asian style)

Vegetarisch (vegetarian)

Spaghetti 13,40
mit Rucolapesto und Tomaten
Spaghetti with rocket and tomatoes

Ofenkartoffel 13,50
mit Grillgemüse und Sauerrahmsoße
(Big Griller, Champignons, Paprika, Zucchini)

Baked jacket potato
with grilled vegetables and sour cream sauce

Camembert 9,90
gebacken mit Preiselbeeren,
dazu Salatgarnitur und Weißbrot

Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with
salad and bread

Kinderkarte Children's menu

Backerbsensuppe 4,70

Consommé with profiteroles

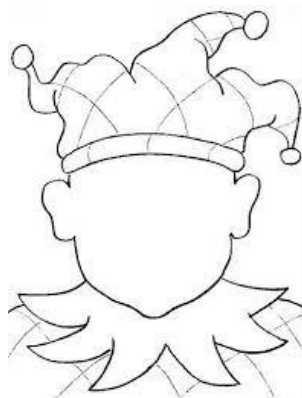
Wiener Schnitzel 9,50

mit Pommes frites

Escalope "Vienna style"
French fries

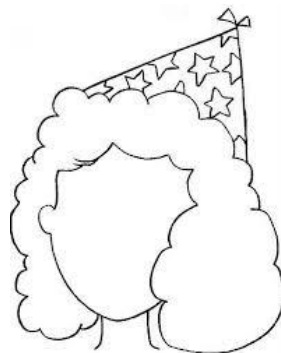


with



Fischstäbchen und Kibbelinge
mit Salzkartoffeln 7,90

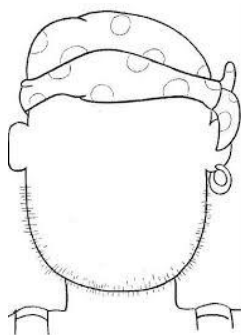
Fish sticks and kibbelings with boiled potatoes



Hühnergeschnetzeltes 9,80

Feine Rahmsoße, Spätzle und Gemüse

Chipped chicken in cream
with Spätzle and vegetables



Würstl 7,90

mit Pommes frites

Sausages with French fries

Nudeln mit Sauce Bolognaise

oder mit Tomatensoße 6,90

Noodles with minced meat sauce or tomato sauce

Salate (salads)

Grüner Salat mit feiner Hausdressing 5,00

Green salad with a homemade dressing

Kleiner gemischter Salat 4,90

Small mixed salad

Gemischter Salat 6,80

Big mixed salad

Salatplatte mit Schinken und Ei 12,80

Big salad with sliced egg and ham

Bunter Ski-Fit-Salat 13,70

mit Streifen vom gebratenen Hühnerbrüstchen

Big salad with sliced chicken breast

Kalte Gerichte (Cold dishes)

Tiroler Brettljause 13,50

Kaminwurzeln, Speck, Käse und Brot

Tyrolean snack

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

Speckteller 13,50

(Rohschinken) mit Brot

Bacon dish (raw ham) with bread

Tiroler Bergkäse 13,50

mit Butter und Brot

Tyrolean mountain cheese with butter and bread

Auf Vorbestellung

On reservation

Schweinschaxe

knusprig gebraten, mit Semmelknödel oder Röstkartoffeln
und Sauerkraut

Haxe für 1 Person (ca. 1100g Rohgewicht) 17,-

Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 28,-

Shank of pork

sauté with bread dumpling, Sauerkraut and boiled potatoes

für 2 Personen oder mehr (2 persons or more)

Chateau Briand für 2 Personen 67,-

(450g Rohgewicht)

mit feinem Gemüse, Kartoffelgebäck

und zweierlei Saucen oder Beilagen nach Wahl

Chateau Briand (double thick fillet steak) 450g for 2 persons
with delicious vegetables and potato croquettes, two sauces

Grillhuhn pro Person 13,40

mit Pommes frites und kleiner Salat

Grilled chicken with French fries and mixed salad

Ente à l`orange per Person 18,40

im eigenen Saft mit Orangenspalten,

Apfelrotkraut und Kartoffelgebäck

Duck for 2 persons with orange sauce

with sliced orange, red cabbage Flemish style and potato croquettes

Kalbshaxe für 2 Personen 62,-

fein geschmort

mit buntem Gemüse und Röstkartoffeln

Shank of veal for 2 persons

with mixed vegetables and roasted potatoes

Fondue

Auf Anfrage auch ohne Vorbestellung

Fondue Bourgignone pro Person 36,-

Feines Rindsfilet wird in heißem Öl gegart.
Dazu reichen wir pikante Saucen,
Pommes frites, Weißbrot und Salat

Filet beef will be cooked in hot oil
mixed sauces, French fries, toast and salad

Fondue Chinoise pro Person 36,-

Im Gegensatz zum ersten Fondue werden hier
Schweine – und Rinderfilet sowie Hühnerfleisch
in kräftiger Rindssuppe gegart
wir reichen dazu die gleichen Beilagen
Zum Abschluss servieren wir die Kraftbrühe
mit einem Schuss Sherry

Pork, beef and chicken in a consommé boiled
with the same garnish as the **Bourgignone**.
To top that of you can enjoy the soup with a shot of fine sherry

SÜSSES

(Sweets)



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

Kaiserschmarren 11,00

mit Apfelmus oder Preiselbeeren oder Zwetschgenröster

Raisin omelet cut up in pieces

accompanied with apple or plum sauce or with cranberries

Germknödel 6,50

mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter

oder mit Vanillesoße

powdered with sugared poppy and melted butter or vanilla sauce

Eispalatschinken 7,40

mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße

Pancake with ice cream and hot chocolate sauce

Irish Coffee 7,80

French Coffee 7,80

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

Milchmixgetränke (1/4l) 3,60

Erdbeer- oder Himbeermilch
Bananen- oder Vanillemilch
Schokoladen- oder Mokkamilch

Joghurtspezialitäten

| | | |
|-----------------|--|------|
| Joghurt natur | | 3,20 |
| Joghurt | mit Preiselbeeren mit Erdbeeren mit Himbeeren mit Heidelbeeren mit gemischten Früchten | 5,90 |
| Joghurt spezial | | 6,50 |

Hausgemachte Torten

| | | |
|------------------------------|-----------|------|
| Hausgemachte Torten | pro Stück | 3,90 |
| Apfel- oder Topfenstrudel | | 3,70 |
| Haustorte oder Apfelstreusel | | 3,70 |
| Portion Schlagobers | | 1,30 |
| Portion Vanillesoße | | 1,30 |

**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
4,30

Tee

jede Tasse 3,20

Schwarztee

Assam

Earl Grey

Darjeeling

Roibosh

Roibosh-Vanille

Grüner Tee

Pfefferminze

Hagebutte

Kamille

Früchte

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

Kräutermischung

(Pfefferminze, Brombeerblätter, Kamille, Melisse,
rotes Sandelholz, Pommeranzenschale, Anis)

Kaffee

| | |
|---|------|
| Tasse Kaffee | 3,10 |
| Portion Kaffee | 5,50 |
| Kleiner Espresso (italienischer Espresso) | 2,80 |
| Espresso Macchiato | 2,80 |
| Kaffee mit Schlagobers | 3,70 |
| Cappuccino mit Milchschaum | 3,70 |
| Großer Brauner | 4,90 |
| Latte Macchiato | 3,70 |
| Irish Coffee | 7,80 |
| French Coffee | 7,80 |

Kakao

| | |
|----------------------------|------|
| Kakao | 3,60 |
| Ovomaltine | 3,60 |
| Kakao mit Schlag | 3,80 |
| 1/4l Milch, warm oder kalt | 2,40 |

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

Heiße alkoholische Getränke

| | |
|-----------------------------------|------|
| Jägertee nach Großmutter's Rezept | 4,20 |
| Glühwein 1/4l | 4,00 |

Alkoholfreie Erfrischungen

Limonade 0,25l 3,00

Große Limonade 0,4l 4,60

Fanta

Sprite

Coca Cola

Spezi

Almdudler

Cola light 0,3l 3,50

Fruchtsäfte 0,25l 3,00

(Orangensaft, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)

gespritzt 0,25l 2,80

gespritzt 0,4l 4,10

Schwasser (Himbeer-Zitronensirup mit Wasser) 0,25l 2,10
0,4l 3,50

Eistee 0,25l 2,70 0,4l 4,10

Rauch-Fruchtsäfte 0,2l 3,10

Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf 0,4l 4,10

- ❖ Multivitaminsaft
- ❖ Ananas
- ❖ Mango
- ❖ Marille

Mineralwasser 0,3l 3,00

Mineralwasser 1l 6,00

Stilles Mineralwasser 0,3l 3,00

Stilles Mineralwasser 0,7l 5,60

Tonic Water 0,2l 3,10

Bitter Lemon 0,2l 3,10

Bier vom Fass

| | | |
|-------------------|------|------|
| Stiegl Goldbräu | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 4,90 |
| Pfiff | 0,2l | 3,00 |
| Franziskaner Hefe | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 4,90 |

Flaschenbier

| | | |
|---|------|------|
| Stiegl Goldbräu | 0,5l | 4,50 |
| Dunkles Bier (König Ludwig) | 0,5l | 4,50 |
| Weizen (hefetrüb, kristallklar oder dunkel) | 0,5l | 4,90 |
| Kleines Weizen (hefetrüb) | 0,3l | 3,90 |

Erfrischendes

| | | |
|--------------------------|-------|------|
| Aperol mit Wein | 0,25l | 5,20 |
| Aperol mit Prosecco | 0,25l | 5,70 |
| Radler | 0,3l | 3,90 |
| | 0,5l | 4,90 |
| Alkoholfreies Bier | 0,5l | 4,50 |
| Alkoholfreies Weizenbier | 0,5l | 4,90 |

Aperitif 4cl

| | |
|-----------------------------|------|
| Sherry trocken oder halbsüß | 4,80 |
| Campari Soda | 4,60 |
| Campari Orange | 4,80 |
| Martini weiß oder rot | 4,80 |
| Cynar | 4,80 |
| Pernod, Ricard | 4,80 |

Weißweine

offen 1/4l

Seeprinz 5,80

Voller, milder, blumiger Neuburger

Grüner Veltliner 5,80

Spritziger, herber Weißwein

Pinot Blanc 5,80

Weißer Burgunder, exzellenter, trockener Wein

Rosewein

offen 1/4l

Rose Exklusiv 5,80

Feiner Rose aus dem Burgenland

Gpritzter 3,40

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

Rotweine

offen 1/4l

Blaifränkisch 5,80

Kräftiger, trockener Rotwein
mit ausgeprägtem Sortenbouquet

Zweigelt 5,80

halbtrockener Rotwein

Kalterer See 5,80

herber, trockener, leichter Wein
aus Südtirol

Chianti (D.O.C.G.) 7,60

trockener, kräftiger, italienischer Rotwein

Dornfelder 7,00

lieblicher, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz

aus Spanien

Castillio de Alemansa

Reserva aus Spanien Jhg. 2005 14% Alk

Cuvee aus Tempranillo, Manstrell und Garnacha

12 Monate im Eichenfass

feiner, samtiger Rotwein
weich und elegant am Gaumen

1/8l 4,70

1/4l 9,40

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

Spirituosen 2cl

| | |
|---------|------|
| Obstler | 2,80 |
| Rum | 2,80 |

Edelbrände

| | |
|--|------|
| Tiroler Zwetschgenschnaps, Enzian, Williamsbrand, Marillenbrand, Kirschbrand, Zirbe | 3,20 |
| Feiner Grappa (Nardini) | 3,40 |

Very special

| | |
|---|------|
| Grappa Mompra | 4,80 |
| Grappa Sarpo Oro di Poli | 4,80 |
| Heidelbeer- oder Himbeergeist | 3,40 |
| Williams mit Birne oder Wodka mit Feige | 3,40 |

Liköre 2cl

| | |
|-------------------------------|------|
| Pfirsichlikör | 2,90 |
| Eierlikör | 2,90 |
| Jägermeister oder Appenzeller | 2,90 |
| Fernet Branca | 3,20 |
| Ramazotti | 3,20 |
| Averna | 3,20 |
| Cointreau | 4,20 |
| Grand Manier | 4,20 |
| Baileys | 2,90 |
| Sambucca | 2,90 |

Whiskey 4cl

| | |
|--------------------------|------|
| Jack Daniels, Red Label, | 6,20 |
|--------------------------|------|

Special

| | |
|--------------------------------|------|
| Glenfiddich, Macallan Fine Oak | 8,40 |
|--------------------------------|------|

Cognac-Weinbrände 2cl

| | |
|---------------|------|
| Scharlachberg | 3,00 |
| Asbach Uralt | 3,40 |
| Remy Martin | 4,20 |
| Armagnac | 4,20 |