

# Schön, dass Sie zu uns kommen!

Besonders empfehlen möchten wir unsere

## Suppen,

die ohne Fertigprodukte hausgemacht sind.

Alle Suppen servieren wir

als kleine Zwischenmahlzeit in der großen Tasse mit Brot

6,80

oder

als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse

5,10

## Soups

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

### 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

### Tomatensuppe

Tomato soup

### Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons

Garlic soup with bread croutons

### Tiroler Knödelsuppe

Tyrolean Dumpling soup

# Vorspeisen

(Starters)

Carpaccio vom Rindsfilet 14,80

auf Knoblauch-Sauerrahmdip  
mit Parmesan und Weißbrot

Beef Carpaccio

on garlic-sour cream sauce, with parmesan and white bread

Thunfischsalat "Nicoise" 9,70

mit Zwiebeln, Oliven, Ei pikant garniert

Tuna salad „Nicoise“

with onion, olives and sliced eggs

Matjesfilet "Hausfrauenart" 13,90

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 14,80

fein garniert, mit Weißbrot

Shrimp cocktail with baguette

Weinbergschnecken überbacken 14,20

Schnecken aus Söll in Tirol, mit Knoblauchkräutercreme  
und Weißbrot

Baked snails with herb cream and bread

# Fleischspeisen (Meat dishes)

Lammgeschnetzeltes 21,50

mit Knoblauch, Rosmarin und Speckbohnen,  
dazu Salzkartoffeln

Chipped lamb in cream with beans and boiled potatoes

Streifen vom Huhn 17,90

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 16,90

Pommes frites

Pork escalope „Vienna style“ French fries

Schweinrückensteak 19,80

mit Kräuter-Parmesankruste auf Tomaten-Bohngemüse  
mit Röstkartoffeln

Roast steak of pork with a herbal parmesan crust

beans and sherry tomatoes,  
roasted potatoes

Cordon bleu 18,90

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken  
mit buntem Salatteller

Cordon bleu

(Escalope filled with farmers-ham and mountain-cheese breaded and  
baked) accompanied with a mixed salad

## Grillteller 21,10

verschiedene Fleischstücke vom Grill mit Cocktailsauce,  
Kräuterbutter, Pommes frites

Mixed grill

with cocktail sauce, herb butter, French fries

## Jägerrostbraten 25,50

mit heimischen Waldpilzen in Rahmsoße und Spätzle  
steak „hunters style“

with mushroom cream sauce and Spätzle

## Wildspezialitäten (game)

vom heimischen Wild

### Hirschsteak 34,50

an Portweinsauce, Rotkraut und Kartoffelkroketten

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

### Wildragout 21,50

Spätzle und Preiselbeerbirne

Ragout of game

mountain cranberry marmalade on a pear and Spätzle

## vom Kalb (veal)

### Wiener Schnitzel (2 kleine) 25,90

Petersilkartoffeln

Escalope “ Vienna style”

breaded and fried, with parsley potatoes

## Fisch (fish)

Frische Bachforelle "Müllerin" 19,90

mit Kartoffeln

Trout meunière

with parsley potatoes

Filet vom Wolfsbarsch 21,50

auf Kartoffel – Spinat – Ragout

Fillet of sea bass accompanied with spinach and potato in cream

Gegrillte Garnelen 20,90

in Kokosmilchsoße und Asiagemüse, dazu Reis

Grilled prawns on rice

in a coconut milk sauce with vegetables (Asian style)

## Vegetarisch (vegetarian)

Tagliatelle 15,90

mit Rucola, Pesto, Tomaten und Pinienkernen

Noodles with rocket, pesto, pine nuts and tomatoes

Camembert 11,50

gebacken mit Preiselbeeren,

kleinem Salat und Weißbrot

Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with salad and bread

Gemüsecurry mit Reis

mit Kokosmilch – vegan! 15,90

vegetable curry with rice "vegan"

# Steaks

(220g Rohgewicht)

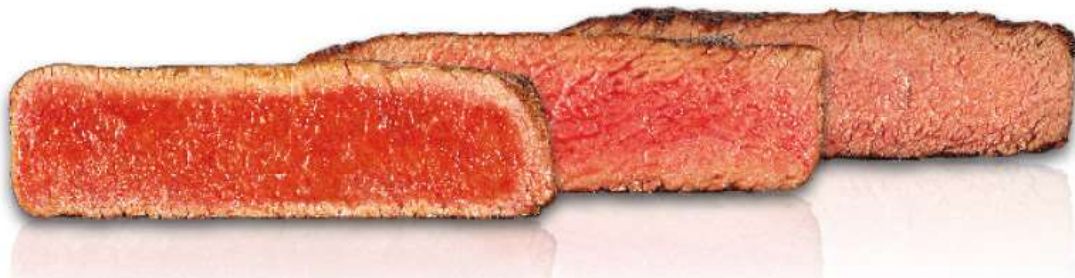
**Entrecote** +eine Beilage nach Wahl 30,50

Entrecote + one supplement

**Filetsteak** +eine Beilage nach Wahl 35,50

Filetsteak + one supplement

## Ihre Garstufe??



**MEDIUM RARE**

**MEDIUM**

**WELL DONE**

## Soßen, Dips, Topping zum wählen

Choose your Sauce or dip

**Saucen** 2,--

Rahmsauce

Cream sauce

Peffersoße

peper sauce

Pfifferlingssoße

chanteller sauce

**Dips** 0,70,--

Kräuterbutter

herbbutter

Barbecuedip

Chilimayonaise

**Toppings** 2,--

gebratene

Champignons

roasted mushrooms

Glacierte Zwiebel

sautèed onions

## Ihre Beilagen wählen Sie selbst!

Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot

Röstkartoffeln

Kartoffelkroketten

Pommes frites

Reis

Portion Gemüse

Bunter Salatteller

Teigwaren

2. Beilage 4,20

## Kinderkarte Children's menu

Backerbsensuppe 5,10  
Consommé with profiteroles

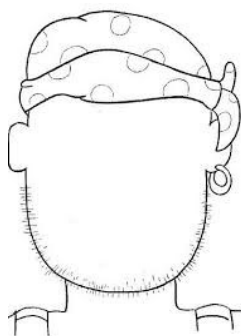
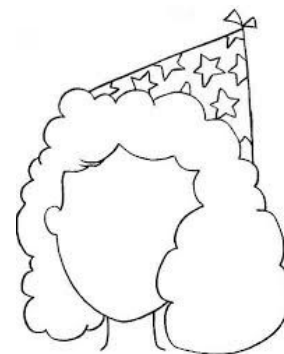


Wiener Schnitzel 9,90  
mit Pommes frites  
Escalope "Vienna style"  
French fries



Fischstäbchen  
mit Salzkartoffeln 9,--  
Fish sticks with boiled potatoes

Hühnergchnetzeltes 9,90  
Feine Rahmsoße, Spätzle und Gemüse  
Chipped chicken in cream  
with Spätzle and vegetables



Würstl 8,20  
mit Pommes frites  
Sausages with French fries

Spaghetti mit Sauce Bolognese  
oder mit Tomatensoße 7,40  
Noodles with minced meat sauce or tomato sauce

## Salate (salads)

Kleiner gemischter Salat 5,90  
Small mixed salad

Gemischter Salat 8,90  
mixed salad

Bunter Ski-Fit-Salat 16,20  
mit Streifen vom gebratenen Hühnerbrüstchen  
Big salad with sliced chicken breast

## Kalte Gerichte (Cold dishes)

Tiroler Brettljause 14,90  
Kaminwurzeln, Speck, Käse und Brot  
Tyrolean snack  
( Bacon, ham and cheese from Tyrol) with bread and butter

Tiroler Bergkäse 14,90  
mit Butter und Brot  
Tyrolean mountain cheese with butter and bread



# Auf Vorbestellung

## On reservation

### Schweinshaxe

knusprig gebraten, mit Semmelknödel oder Röstkartoffeln  
und Sauerkraut

Haxe für 1 Person (ca. 1100g Rohgewicht) 19,-

Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 31,-

Shank of pork

sauté with bread dumpling, Sauerkraut and boiled potatoes

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

**Chateau Briand** pro Person 40,-- (220g Rohgewicht per person )

mit feinem Gemüse, Kartoffelgebäck

und zweierlei Saucen oder Beilagen nach Wahl

Chateau Briand ( double thick fillet steak)

with delicious vegetables and potato croquettes, two sauces

**Grillhuhn** pro Person 15,50

mit Pommes frites und kleiner Salat

Grilled chicken with French fries and mixed salad

**Ente à l`orange** pro Person 26,50

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 Bourgignone      pro Person      42,-

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      42,-

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)

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 13,90  
mit Apfel- oder Preiselbeeren  
sweet cut-up pancake  
accompanied with apple sauce

Germknödel 7,70  
mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter  
oder mit Vanillesoße  
powdered with sugared poppy and melted butter or vanilla sauce

Eispalatschinken 8,20  
mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße  
Pancake with ice cream and hot chocolate sauce

Irish Coffee 8,20

French Coffee 8,20

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

**Milchshake** (mit einer Kugel Eis) 5,50

Erdbeer-, Himbeer-, Banane- oder Vanillegeschmack

## Joghurtspezialitäten

Joghurt natur	3,40
Joghurt mit Preiselbeeren	6,40
mit Erdbeeren	
mit Himbeeren	
mit Heidelbeeren	
mit gemischten Früchten	
Joghurt spezial	7,--

## Hausgemachte Torten

Hausgemachte Torten	pro Stück	4,80
Apfel- oder Topfenstrudel		4,50
Haustorte		4,--
Portion Schlagobers		1,50
Portion Vanillesoße		1,50

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

5,10

# Tee

Jede Tasse 3,30

## Schwarztee

Assam

Earl Grey

Darjeeling

Roibosh

Roibosh-Vanille

Grüner Tee

Pfefferminze

Hagebutte

Kamille

Ingwertee

Zitronenverbene

## Früchte

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

2cl Inländer Rum 3,--

# Kaffee

Tasse Kaffee	3,60
Portion Kaffee	6,20
Espresso	3,10
Espresso Macchiato	3,10
Kaffee mit Schlagobers	4,10
Cappuccino mit Milchschaum	4,10
Großer Brauner	5,10
Latte Macchiato	4,10
Irish Coffee	8,20
French Coffee	8,20

# Kakao

Kakao	4,10
Kakao mit Schlag	4,30
1/4l Milch, warm oder kalt	2,90

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

2cl Inländer Rum 3,--

# Heiße alkoholische Getränke

Jägertee	4,90
Glühwein 1/4l	4,90

# Alkoholfreie Erfrischungen

Limonade	0,25l	3,20		
Große Limonade	0,4l	4,80		
Fanta				
Sprite				
Coca Cola				
Spezi				
Almdudler				
Cola light	0,3l	3,90		
Fruchtsäfte	0,25l	3,20		
(Orangensaft, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)				
gespritzt	0,25l	3,10		
gespritzt	0,4l	4,40		
Schwasser (Himbeer-Zitronensirup mit Wasser)	0,25l	3,--		
	0,4l	4,--		
Eistee	0,25l	3,20	0,4l	4,80
Rauch-Fruchtsäfte	0,2l	3,40		
Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf	0,4l	4,40		
❖ Multivitaminsaft				
❖ Mango				
❖ Marille				
Mineralwasser	0,3l	3,20		
Mineralwasser	1l	6,40		
Stilles Mineralwasser	0,3l	3,20		
Stilles Mineralwasser	0,7l	6,--		
Tonic Water ( Thomas Henry)	0,2l	3,40		
Bitter Lemon( Thomas Henry)	0,2l	3,40		
Ginger Ale ( Thomas Henry)	0,2l	3,40		



## Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,3l	4,40
	0,5l	5,50
Pfiff	0,2l	3,10
Franziskaner Hefe	0,3l	4,40
	0,5l	5,50

## Flaschenbier

Stiegl Goldbräu	0,5l	4,70
Dunkles Bier (König Ludwig)	0,5l	4,70
Weizen dunkel	0,5l	5,50

## Erfrischendes

Aperol mit Prosecco	0,25l	6,80
Radler	0,3l	4,40
	0,5l	5,50
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,70
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	5,50

## Aperitif 4cl

Gin spezial	8,--
Gin ( Beefeater)	5,80
Sherry trocken oder halbsüß	4,90
Campari Soda	4,90
Campari Orange	4,90
Martini weiß oder rot	4,90
Cynar	4,90
Pernod, Ricard	4,90

## Weißweine

offen 1/4l

Seeprinz 6,--

Voller, milder, blumiger Neuburger

Grüner Veltliner 6,--

Spritziger, herber Weißwein

Pinot Blanc 6,--

Weißer Burgunder, exzellenter, trockener Wein

## Rosewein

offen 1/4l

Rose Exklusiv 6,--

Feiner Rose aus dem Burgenland

Gpritzter 3,80

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

mit Mineralwasser (sauer)

oder

Limonade (süß)

# Rotweine

offen 1/4l

Blaufränkisch 6,--

Kräftiger, trockener Rotwein  
mit ausgeprägtem Sortenbouquet

Zweigelt 6,--

halbtrockener Rotwein

Kalterer See 6,--

herber, trockener, leichter Wein  
aus Südtirol

Chianti (D.O.C.G.) 8,20

trockener, kräftiger, italienischer Rotwein

Dornfelder 7,40

lieblicher, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz

## aus Spanien

Castillio de Alemansa

Reserva aus Spanien Jhg. 2017 14% Alk

Cuvee aus Tempranillo, Manstrell und Garnacha

12 Monate im Eichenfass

feiner, samtiger Rotwein  
weich und elegant am Gaumen

1/8l 5,10

1/4l 10,20

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

## Spirituosen 2cl

Obstler	3,--
Inländer Rum 38%Vol	3,--

## Obstbrände

Enzian, Williamsbrand, Marillenbrand, Kirschbrand, Zirbe	3,40
Heidelbeer- oder Himbeergeist	3,60
Williams mit Birne	3,60
Tiroler Zwetschgenschnaps	3,60

## Very special

Feiner Grappa ( Nardini)	3,60
Grappa Mompra	5,10
Grappa Sarpo Oro di Poli	5,10
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum(40%)	6,50

## Liköre/ Bitter 2cl

Pfirsichlikör	3,30
Eierlikör	3,30
Cointreau	4,40
Grand Manier	4,40
Baileys	3,30
Sambucca	3,30
Jägermeister oder Appenzeller	3,30
Fernet Branca	3,30
Ramazzotti	3,30
Averna	3,30
Karlsbader Bitter	3,30

## Whiskey 4cl

Jack Daniels, Johnny Walker Red Label,	6,50
--	------

## Special

Glenfiddich, Glenmorangie	8,80
---------------------------	------

## Cognac-Weinbrände 2cl

Asbach Uralt	3,60
Remy Martin	4,50
Armagnac	4,50