

Lieber Gast!

Schön, dass Sie zu uns gekommen sind!

Wir haben mit unserem Küchenteam eine umfangreiche Speisekarte mit Gerichten und passenden Beilagen zusammen gestellt.

Diese Karte liegt auf
Mittags von 12:00 bis 14:00
Abends von 17:30 bis 21:00
Für die Zeit dazwischen
gibt es eine verkleinerte Karte

Bedenken Sie, dass Umbestellungen
in der Küche Stress erzeugen.
Deshalb müssen wir Umbestellungen,
je nach Aufwand separat verrechnen.

Dear costumer

Nice to have you in our restaurant!

With our kitchen team, we created an extensive menu
with dishes and suitable side dishes
Keep in mind that changing orders
creates stress in the kitchen therefore,
we have to charge for reorders separately,
depending on the effort involved

Besonders empfehlen möchten wir unsere
Suppen,
die ohne Fertigprodukte hausgemacht sind.

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

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 15,90

auf Knoblauch-Sauerrahmdip
mit Parmesan und Weißbrot

Beef Carpaccio

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

Thunfischsalat "Nicoise" 10,20

mit Zwiebeln, Oliven, Ei pikant garniert

Tuna salad „Nicoise“

with onion, olives and sliced eggs

Matjesfilet "Hausfrauenart" 14,80

in Sauerrahm, mit Zwiebeln, Äpfeln und Essiggurken,
dazu Brot

Herring filet on a sour cream sauce with onion, apple and pickles,
accompanied with bread

Shrimpscocktail 15,50

fein garniert, mit Weißbrot

Shrimp cocktail with baguette

Weinbergschnecken überbacken 14,70

Schnecken aus Söll in Tirol, mit Knoblauchkräutercreme
und Weißbrot

Baked snails with herb cream and bread

Fleischspeisen (Meat dishes)

Lammgeschnetzeltes 23,50

mit Knoblauch, Rosmarin und Speckbohnen,
dazu Salzkartoffeln

Chipped lamb in cream with beans and boiled potatoes

Streifen vom Huhn 18,90

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 17,90

Pommes frites

Pork escalope „Vienna style“ french fries

Schweinrückensteak 23,40

mit Kräuter-Parmesankruste auf Tomaten-Bohngemüse
mit Bratkartoffeln

Roast steak of pork with a herbal parmesan crust

beans and sherry tomatoes,
roasted potatoes

Cordon bleu 22,90

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken
mit buntem Salatteller oder Pommes frites

Cordon bleu

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

Grillteller 22,90

verschiedene Fleischstücke vom Grill mit Cocktailsauce,
Kräuterbutter, Pommes frites

Mixed grill

with cocktail sauce, herb butter, French fries

Jägerrostbraten 27,50

mit heimischer Waldpilzsoße und Spätzle
steak „hunters style“

with mushroom sauce and Spätzle

Wildspezialitäten (game)

vom heimischen Wild

Hirschsteak 35,50

an Portweinsauce, Rotkraut und Kartoffelkroketten

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

Wildragout 22,90

Spätzle und Preiselbeerbirne

Ragout of game

mountain cranberry marmalade on a pear and Spätzle

vom Kalb (veal)

Wiener Schnitzel (2 kleine) 27,90

Petersilkartoffeln

Escalope “Vienna style”

breaded and fried, with parsley potatoes

Portion Preiselbeeren 1,80

cranberries

Fisch (fish)

Frische Bachforelle "Müllerin" 21,90

mit Kartoffeln

Trout meunière

with parsley potatoes

Filet vom Wolfsbarsch 22,90

auf Kartoffel – Spinat – Ragout

Fillet of sea bass accompanied with spinach and potato in cream

Gegrillte Garnelen 22,90

in Kokosmilchsoße und Asiagemüse, dazu Reis

Grilled prawns on rice

in a coconut milk sauce with vegetables (Asian style)

Vegetarisch (vegetarian)

Tagliatelle 16,90

mit Rucola, Pesto, Tomaten und Pinienkernen

Pasta with rocket, pesto, pine nuts and tomatoes

Camembert 12,20

gebacken mit Preiselbeeren,

kleinem Salat und Weißbrot

Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with salad and bread

Gemüsecurry mit Reis

mit Kokosmilch – vegan! 16,90

vegetable curry with rice *"vegan"*

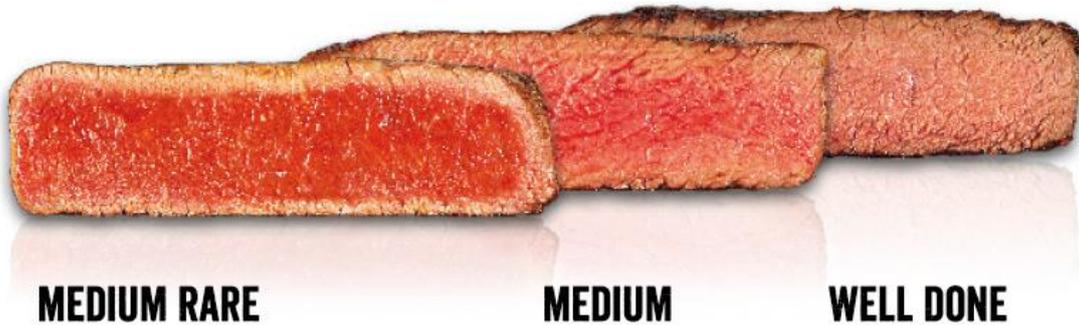
Steaks

(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

Rahmsauce
cream sauce

Peffersoße
peper sauce

Waldpilzsoße
mushroom sauce

Dips 1,10

Kräuterbutter
herbbutter

Barbecuedip

Chilimayonaise

Toppings 4,--

gebratene
Champignons
roasted mushrooms

Gebackene
Zwiebelringe
fried onionrings

Ihre Beilagen wählen Sie selbst!

Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot
Bratkartoffeln
Kartoffelkroketten
Pommes frites

Reis
Portion Gemüse
Bunter Salatteller
Teigwaren

2. Beilage 4,40

Ab 9.Jänner: **Donnerstag = Steakabend!**

Spezielle Steakkarte zusätzlich zur großen Standartkarte!

Kinderkarte Children's menu

Backerbsensuppe 5,40

Consommé with profiteroles

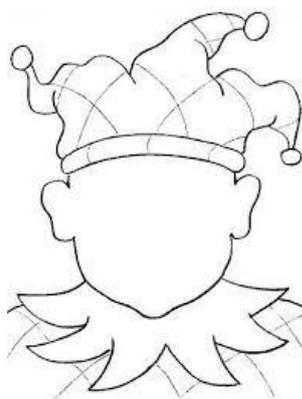


Wiener Schnitzel 10,50

mit Pommes frites

Escalope "Vienna style"

French fries



Fischstäbchen

mit Salzkartoffeln 9,50

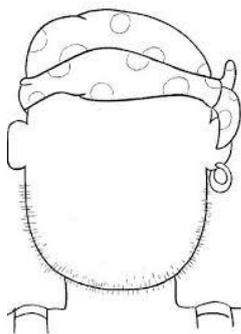
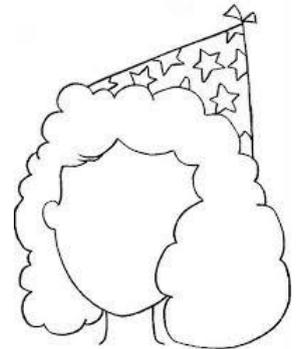
Fish sticks with boiled potatoes

Hühnergchnetzeltes 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

Salate (salads)

Kleiner gemischter Salat 6,40

Small mixed salad

Gemischter Salat 9,50

mixed salad

Bunter Ski-Fit-Salat 16,90

mit Streifen vom gebratenen Hühnerbrüstchen

Big salad with sliced chicken breast

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) 22,-

Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 34,-

Shank of pork

sauté with bread dumpling, Sauerkraut and roasted potatoes

für 2 Personen oder mehr (2 persons or more)

Chateau Briand

pro Person 48,-- (220g Rohgewicht per person)

mit Grillgemüse, Kroketten,
Pfeffer- und Pilzsoße

Chateau Briand (double thick fillet steak)

with grilled vegetables and potato croquettes, two sauces

Grillhuhn

pro Person 17,00

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 Bourguignonne oder Chinoise

pro Person 47,-

Schweine – und Rinderfilet, sowie Hühnerfleisch
wird in Öl oder Bouillon 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 or soup

We serve mixed sauces, french fries, baguette and salad

Auf Vorbestellung

On reservation

Fondue

Fondue Bourguignonne pro Person 47,-

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 47,-

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 **Bourguignonne**
In the end that of you can enjoy the soup with a shot of fine sherry

SÜSSES

(Sweets)

……viele Kalorien,
aber die Seele im Himmel!



Kaiserschmarren 15,20
mit Apfelmus oder Preiselbeeren
sweet cut-up pancake
accompanied with apple sauce

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
(4cl Irish Whiskey)

French Coffee 8,70
(4cl Orangenlikör)

**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

Früchtetea

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	
Schwasser (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
Franziskaner Hefe	0,3l	4,90
	0,5l	5,90

Flaschenbier

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

Erfrischendes

Aperol mit Prosecco	0,25l	7,90
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,--
Campari Orange	6,90
Martini weiß oder rot	5,--
Cynar	5,--
Pernod, Ricard	5,--

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

Blaifränkisch 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. 2019 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