

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.

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 6,80
oder als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse 5,10
all soups can be ordered large or small the large soup is a snack during the
day and served with bread 6,80
the small soup is a starter 5,10

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 14,90
Beef Carpaccio with pesto from herbs, with parmesan and white bread

Thunfischsalat „Nicoise“ 9,70

mit Zwiebeln, Oliven, und Ei garniert
Tuna salad „Nicoise“
with onion, olives and sliced eggs

Weinbergschnecken überbacken 14,50

aus Söll in Tirol, mit Knoblauchkräutercreme und Weißbrot
Baked snails with herb cream and bread

Vegetarisches vegetarian

Tagliatelle 15,90

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

Camembert gebacken

dazu Preiselbeeren, Salatgarnitur und Brot 11,50
Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with
salad and bread



Käsespätzle 14,20

cheese spätzle



Hausgemachte Spinatknödel

mit brauner Butter und Parmesan 13,80
spinach dumplings with melted butter and parmesan



Gemüsecurry mit Reis

mit Kokosmilch – vegan! 15,90
vegetable curry with rice (vegan!)

Ofenkartoffel 15,50

auf Grillgemüse mit Sauerrahmdip
Baked jacket potato with grilled vegetables and sour cream sauce

Sommerzeit–Salatzeit

Summerseason – Saladseason!

ab 18:00 Uhr:

Großes Salatbuffet!

Salads from the buffet

Gemischter Salat 9,20

Big mixed salad

Kleiner Salat 5,90

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) 25,90

Petersilkartoffeln

Escalope " Vienna style"

breaded and fried, with parsley potatoes



Schweineschnitzel nach Wiener Art

Pommes frites 16,90

Pork escalope „Vienna style“ French fries

Schweinrückensteak 21,80

mit Kräuter-Parmesankruste auf Tomaten-Bohnengemüse
mit Röstkartoffeln

with herb parmesan crust on tomato and bean vegetables with potatoes

Cordon bleu (vom Schwein) 18,90

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 21,10

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 18,20

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

Wildragout 21,50



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 19,90

Trout meunière with parsley potatoes

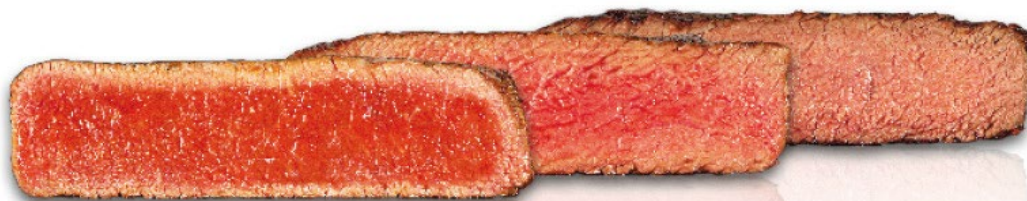
Steaks

(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,--

Dips 0,70

Toppings 2,--

Peppersoße
peper sauce

Kräuterbutter
herbbutter

gebratene Pilze
roasted mushrooms

Ihre Beilagen wählen Sie selbst!

Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot
Röstkartoffeln
Kartoffelkroketten
Pommes frites
Teigwaren
Reis
Portion Gemüse
Bunter Salatteller

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

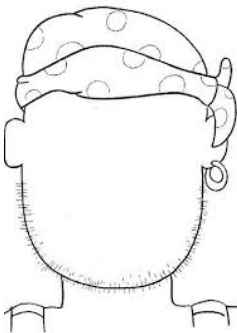


Hühnergeschnetzeltes 9,90

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

Kalte Gerichte (Cold dishes)

Tiroler Brettljause 15,20

Kaminwurzeln, Speck, Käse und Brot

Tyrolean snack

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

Tiroler Bergkäse 15,20

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 42,- (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 15,80

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 40,-

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 40,-

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 13,90

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Sweet omelet cut up in pieces

accompanied with applesauce or mountain cranberries

Germknödel 7,70

mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter

oder mit Vanillesoße

powdered with sugared poppy and melted butter or vanilla sauce

Eispalatschinken 8,90

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) 5,90

Erdbeer-, Himbeer-, Banane- oder Vanillegeschmack

Joghurtspezialitäten

Joghurt natur	3,50
Joghurt mit Preiselbeeren	6,50
mit Erdbeeren	
mit Himbeeren	
mit Heidelbeeren	
mit gemischten Früchten	
Joghurt spezial	7,20

Hausgemachte Torten

Hausgemachte Torten	pro Stück	4,90
Apfel- oder Topfenstrudel		4,50
Haustorte		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
5,40

Tee

Jede Tasse 3,30

Schwarztee

Assam

Earl Grey

Darjeeling

Roibosh

Grüner Tee

Pfefferminze

Hagebutte

Kamille

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,--

Alkoholfreie Erfrischungen

Limonade 0,25l 3,20

Große Limonade 0,4l 4,80

Fanta

Sprite

Coca Cola

Spezi

Almdudler

Eistee Zitrone oder Pfirsich

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,--

Rauch-Fruchtsäfte 0,2l 3,40

Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf 0,4l 4,40

- ❖ Multivitaminsaft
- ❖ Ananas
- ❖ 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

Flaschenbier

Stiegl Goldbräu	0,5l	4,70
Dunkles Bier (König Ludwig)	0,5l	4,70
Weizen	0,5l	
hefetrüb oder dunkel		5,50
Kleines Weizen hefetrüb	0,3l	4,40

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. 2016 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, Macallan Fine Oak	8,80
--------------------------------	------

Cognac–Weinbrände 2cl

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

TAGESGERICHTE