



## VORSPEISEN & SUPPEN

### starters & soups

#### **Caprese 15,9**

Mozzarella di Buffala | fruchtige Kirschtomaten | Rucola | Basilikum  
Mozzarella di Buffala | tomatoes | arugula | basil

#### **Carpaccio vom Rinderfilet 19,5**

Pinienkerne | Pesto | Parmesanspäne  
pine-seeds | pesto | parmesan cheese

#### **Knoblauchcremesuppe & Croutons 8,2**

garlic cream soup & croutons

#### **Tomatensuppe & Basilikumöl 8,2**

tomato soup & basil oil

#### **Kürbisuppe vom Hokkaido & Kernöl 8,2**

pumpkin soup & seed oil

#### **Bouillon & Kräuterfrittaten 6,9**

beef broth & sliced herb pancakes

#### **Bouillon & Tiroler Kaspressknödel 8,2**

Beef broth & cheese dumpling

#### **Knuspriges Knoblauchbrot 7,5**

garlic bread

#### **1 Portion Salat vom Buffet**

1 portion from the salad bar

**klein / small 6,9**

**groß / big 9,9**



## STEAKS & HEISSER STEIN

### steaks & hot stone

**Servieren wir mit 1 Beilage zur Wahl**

**Are served with 1 side dish of choice**

- Pommes frites / french fries
- Knoblauchbrot / garlic bread
- Grillgemüse / grill vegetables

#### **Rumpsteak vom heimischen Rind 250g 35,5**

Pfeffersauce | Kräuterbutter | kl. Gemüse garnitur

**Rumpsteak** from Austrian beef

peppersauce | herb butter | small vegetable garnish

#### **Ribeye vom heimischen Rind 300g 35,5**

Pfeffersauce | Kräuterbutter | kl. Gemüse garnitur

**Ribeye** from Austrian beef

peppersauce | herb butter | small vegetable garnish

#### **Tomahawk vom heimischen Duroc Schwein 350-400g 35,5**

Dijonsauce | kl. Gemüse garnitur

**Tomahawk** pork chop from Austrian Duroc 350-400g

dijonsauce | small vegetable garnish

#### **Heißer Stein 49,5**

Begrenzte Verfügbarkeit

Limited availability

**300 g zartes Rinder Filet** in feine Scheiben tranchiert

zum Selbstbraten auf 300 °C heißem Lavastein

dazu Kräuterbutter | Barbecuesauce | Grüner Pfeffer Mayonnaise

**300 g beef tender loin slices**

for self-cooking on 300 °C hot lava-stone

with herb butter | barbecue sauce | green pepper mayonnaise



# KLASSISCHE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

## classic Austrian cuisine

**Wiener Schnitzel vom Schwein 22,5**  
in der Pfanne gebacken | Pommes frites  
breaded escalope of porc | crispy french fries

**Alm Cordon Bleu vom Schwein 26,5**  
gefüllt mit Speck und Almkäse | Spätzle | Champignonrahmsauce  
breaded porc loin stuffed with bacon & alpine cheese  
Austrian „Spätzle“ pasta | mushroom cream sauce

**Wiener Tafelspitz 26,5**  
**Saftiges Wiener Rindsgulasch 21,5**  
original mit Zwiebeln gebunden | Spätzle  
stewed beef goulash | Austrian “Spätzle” pasta

**Zwiebelrostbraten aus der Beiried vom heimischen Rind 28,9**  
in pikanter Zwiebelsauce | knusprige Rösti | Röstzwiebeln  
beef escalope of sirloin in tasty onion sauce | rösti potatoes | fried onions

**Saiblingsfilet 28,5**  
Kürbisrisotto | Zucchini  
Fillet of char fish | Pumpkin risotto | zucchini

**Paznauner Almkäse-Spätzle im Pfand’l serviert 17,5**  
mit würzigem Paznauner Alm- und Bergkäse | Röstzwiebeln  
Austrian “Spätzle” pasta in local alpine cheese | fried onions

**Knödel Variation an Krensauce 18,5**  
Rote Beete Knödel und Spinatknödel  
Beetroot and spinach dumpling with horseradish sauce

**Kürbisrisotto 17,5**  
Zucchini | Parmesan Späne  
pumpkin risotto | zucchini | parmesan



## DESSERT & EIS

### dessert & ice cream

**Wiener Kaiserschmarren mit Apfelmus 13,9**  
shred biscuit pancake with applesauce

**Crème Brûlée mit Tonkabohne 9,0**  
creme Brulee with tonka bean

**Mousse au Chocolat mit Mango 9,5**  
mousse au Chocolat with mango

**Coupe Dänemark 7,9**  
Cremiges Vanilleeis | warme Schokosauce | Schlagsahne  
vanilla ice cream | warm chocolate sauce | whipped cream

**Heiße Liebe 8,5**  
Cremiges Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne  
vanilla ice cream | warm raspberry sauce | whipped cream

**1 Kugel / 1 ball of 2,8**

Vanille / vanilla  
Schokolade / chocolate  
Walnuss / walnut  
Erdbeer / strawberry  
Zitrone / lemon  
Mango / mango

Sahne / whipped cream 1,2