



## VORSPEISEN / Starters

---

### Caprese

Büffelmozzarella - Tomaten - Basilikum – Olivenöl – Rucola – Brot 12,90  
**Mozzarella di bufala** - tomatoes - basil – olive oil - arugula – bread

---

### Carpaccio

Rind – Dijon-Honig-Vinaigrette – Rucola - Pinienkerne – Parmesanspäne - Brot 14,90  
**Beef** – dijon-honey-vinaigrette – arugula - pine-seeds - parmesan cheese – bread

---



## SUPPEN / Soups

---

**Knoblauchcremesuppe / garlic cream soup** 5,90

**Tomatensuppe / tomato soup** 5,90

**Creemesuppe vom Hokkaido Kürbis / pumpkin cream soup** 6,20

**Tiroler Speckknödelsuppe / tirolean dumpling soup** 6,50

**Kaspressknödelsuppe / cheese dumpling soup** 6,50



## SALATBUFFET / Salad bar

---

### 1 Portion Salat vom Buffet / 1 portion from the salad bar

klein / small 6,20

groß / big 8,90

---

**Knoblauchbrot / garlic bread** 6,90



## PASTA / Pasta

---

**Tagliatelle Gamberetti** 19,90

in cremiger Sauce mit Garnelen

**Tagliatelle Gamberetti**

in creamy sauce with prawns

---

**Tagliatelle mit Spinat** 15,90

Pinienkernen und Datterinotomaten

**Tagliatelle with spinach**

pine seeds and datterino tomatos

---



## STEAKS & Co

---

### Servieren wir mit 1 Beilage zur Wahl

Are served with 1 side dish of choice

- knusprige Pommes / french fries
  - Ofenkartoffel mit Sauerrahm / baked potato with sour cream
  - Knoblauchbrot / garlic bread
  - Grillgemüse / grill vegetables
- 

**Beef & Porc** mit Kräuterbutter & Pfeffersauce 22,90  
Rumpsteak Medaillon & Filet Medaillons vom Kräuterschwein

**Beef & Porc** with herb butter & peppersauce  
rumpsteak & medaillons from porc tender loin

---

**Rumpsteak** mit Kräuterbutter & Pfeffersauce  
**Rumpsteak** with herb butter & peppersauce

Gentlemen's cut 300 g 32,50  
Ladie's cut 200 g 27,50

---

**Rib Eye Steak** mit Kräuterbutter & Pfeffersauce 30,50  
**Rib Eye Steak** with herb butter & peppersauce

---

**Heißer Stein 300 g Rinder Filet** in feine Scheiben portioniert 38,50  
zum Selbstbraten auf 300 °C heißem Lavastein  
mit Kräuterbutter & BBQ-Sauce & grüner Pfeffer Mayonnaise  
**Hot stone 300 g beef tender loin slices**  
for self-cooking on 300 °C hot lava-stone  
with herb butter & BBQ sauce & green pepper mayonnaise

---

**Heißer Stein „Surf & Turf“** 47,50  
300 g Rinder Filet + 3 Stk. Riesengarnelen  
zum Selbstbraten auf 300 °C heißem Lavastein  
mit Kräuterbutter & BBQ-Sauce & grüner Pfeffer Mayonnaise  
**Hot stone „Surf & Turf“**  
300 g beef tender loin + 3 pcs. king prawns  
for self-cooking on 300 °C hot lava-stone  
with herb butter & BBQ sauce & green pepper mayonnaise

---



## FISCH / fish

---

**Filet von der Tiroler Lachsforelle** 23,50 €  
Graupenrisotto | Kürbisgemüse | Zitronenschaumsauce  
**Fillet of tyrolean salmon trout**  
risotto of pear barley | pumpkin | lemon foam sauce

---

**Garnelen Pfanne** 21,90 €  
Black Tiger Riesen Garnelen in würzigem Knoblauch-Kräuter-Tomaten-Sud  
Weißbrot  
**King Prawns** in savory garlic-herb butter-tomato-sauce  
White bread

---



## KLASSIKER aus Österreich

Typical Austrian dishes

---

**Wiener Schnitzel** mit knusprigen Pommes frites 23,90  
vom zarten Kalbsrücken - in der Pfanne gebacken  
**Schnitzel Vienna Style** breaded escalope of veal loin with crispy french fries

---

**Alm Cordon Bleu** mit knusprigen Pommes frites 21,90  
Paniertes Schweinerückenschnitzel vom österreichischen Edelschwein  
gefüllt mit Paznauner Almkäse und Speck  
**Cordon Bleu „alpine style“** with crispy french fries  
breaded escalope from porc loin - stuffed with alpine cheese and bacon

---

**Wiener Tafelspitz** zart Gekochtes Gustostück vom Rind 20,90  
Knusprige Rösti | Spinat | Krensaucce  
**Tafelspitz Vienna style** – tender slices of boiled beef  
Crispy rösti-potatoes | spinach | horseradish sauce

---

**Paznauner Almkäse-Spätzle** im Pfand'l serviert 15,50  
mit würzigem Paznauner Alm- und Bergkäse - hausgemachte Röstzwiebeln  
**“Paznauner Almkäse-Spätzle”**  
flour gnocchi in tasty Paznauner alpine cheese, fried onions

---

**Saftiges Wiener Rindsgulasch** aus der Wade 17,90  
nur mit Zwiebeln gebunden – Spätzle - Gurkenrelish  
**Goulash of beef** Vienna style  
stewed beef – flour gnocchi – cucumber relish

---



## DESSERT & EIS / dessert & ice cream

---

**Wiener Kaiserschmarren** - hausgemachtes Apfelmus 11,50  
„Wiener Kaiserschmarren“ - shred biscuit pancake with applesauce

---

**Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanillesauce 8,00  
Homemade applestrudel with vanilla sauce

---

**Crème Brûlée „Tonka“ mit Bergheueis** 8,90  
Creme Brulee with alpine herb ice cream

---

**Mousse au Chocolat mit Mango** im Glas geschichtet 8,90  
dazu hausgemachte Hippe und Beerenspieß  
Mousse au Chocolat with mango, homemade biscuit and fresh berries

---

**Coupe Dänemark** Vanilleeis | warme Schokosauce | Schlagsahne 6,90  
Coupe Denmark vanilla - warm chocolate sauce - whipped cream

---

**Heiße Liebe** Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne 7,50  
„Heiße Liebe“ vanilla - warm raspberry sauce - whipped cream

---

**Bananensplit** Vanilleeis | Banane | Mandeln | Schokosauce | Schlagsahne 7,50  
Banana split vanilla – banana – almonds - chocolate sauce - whipped cream

---

**Caramello** Karamelleis | Bergheueis | Toffee Sauce | Schlagobers 7,20  
Caramello caramel ice cream | alpine herb ice cream | toffee sauce |  
whipped cream

---

**1 Kugel Eis | 1 ball of ice cream** 1,70

Vanille | Schokolade | Erdbeer  
Vanilla | chocolate | strawberry

**Bauernhof Eis | farmers ice cream**

Bergheu | Karamell  
Alpine herb | caramel

Zitronensorbet | Himbeersorbet | Mangosorbet  
Lemon sorbet | raspberry sorbet | mango sorbet

Mit Sahne | with whipped cream + 1,00