



## SALAT / Salad

---

Mit einer Dressing zur Wahl / one dressing to choose from  
French Dressing  
Balsamico Dressing  
Citrus-Ginger Dressing

**Gemischter Beilagen Salat** 6,90  
Variation of side salad

**Grüner Beilagen Salat** 5,90  
Lettuce side salad

**Crispy Chicken Salat** 15,90  
Salatvariation mit kross gebackenen Hühnerbruststreifen  
Variation of salad with crispy chicken tender strips

**Hirtensalat** 13,90  
Salatvariation mit Fetawürfeln und Oliven  
Variation of salad with feta cheese and olives

**Garnelen Salat** 17,50  
Salatvariation mit gebratenen Riesengarnelen und gerösteten Kichererbsen  
Variation of salad with king prawns and roasted chickpeas

**Bruschetta Caprese** 8,90  
Ciabatta mit Tomatenwürfel und Mozzarella  
Ciabatta with tomatoes and mozzarella cheese

**Knoblauch Brot** 6,90  
Garlic bread



## SUPPEN / Soups

---

**Bouillon mit Grießnockerl** 6,50  
Beef broth with semolina dumpling

**Bouillon mit Kräuterfrittaten** 6,50  
Beef broth with sliced herb pancake

**Knoblauchcremsuppe mit Croutons** 7,90  
Garlic cream soup with croutons

**Tomatensuppe mit Basilikum Gremolata** 7,90  
Tomato soup with basil gremolata



## HAUPTGERICHTE / main dishes

---

<b>Paznauner Almkäsespätzle</b> im Pfand'l serviert mit würzigem Paznauner Alm- und Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebeln pan served Spaetzle (flour gnocchi) in tasty cheese with fried onions	15,90
<b>Knödel Duett</b> an Krensaucce hausgemachter Spinatknödel und Rote Beete Knödel mit Fetatopping spinach and beetroot dumpling with horseradish sauce and feta topping	15,90
<b>Linguine alla Puttanesca</b> in einer scharf-würzigen Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Sardellenfilets in a tasty spicy tomato sauce with olives, capers and anchovies	15,90
<b>Tiroler Lachsforellen Filet</b> an Zitronenrisotto und Veltlinersauce fillet of tyrolean salmon trout with lemon risotto and white wine sauce	23,50
<b>Wiener Schnitzel</b> vom zarten Kalbsrücken in Butterschmalz geschwenkt dazu knusprige Pommes frites und Preiselbeeren breaded escalope of veal loin with crispy french fries and red whortleberries	24,90
<b>Bergsteiger Cordon Bleu</b> vom Schweinskarree herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln & Bergkäse dazu Spätzle und Champignonsauce breaded escalope from porc loin stuffed with bacon, onions & alpine cheese with Spaetzle (flour gnocchi) and mushroomsauce	22,50
<b>Tafelspitz</b> zartes Gustostück vom Rind an Krensaucce dazu Röstkartoffeln, Blattspinat und Wurzeljulienne tender slices of boiled beef with roasted potatoes, spinach horseradish sauce & vegetable julienne	22,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> in pikanter Zwiebelsauce dazu Röstkartoffeln und hausgemachte Röstzwiebeln freshly roasted beef escalope of sirloin in tasty onion sauce with roasted potatoes and fried onions	24,90
<b>Saftiges Wiener Rindsgulasch</b> mit Zwiebeln gebunden dazu Spätzle und Gurkenrelish Viennese beef goulash with Spaetzle (flour gnocchi) and cucumber sauce	18,50



# STEAK & Co.

---

Mit einer Beilage zur Wahl / one side dish to choose from  
Pommes frites / french fries  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm / baked potatoe with sour cream  
Knoblauchbrot / garlic bread  
Grillgemüse / grill vegetabels  
Beilagensalat / side salad

**Beef & Porc** Rindersteak und Schweinefilet vom Grill 23,50  
dazu Kräuterbutter, American BBQ-Sauce und Mais  
beef steak and medaillons from porc tender  
with herb butter, American BBQ-Sauce and sweet corn

**Rumpsteak vom heimischen Rind** 28,90  
dazu Sauce Bernaise und Kräuterbutter  
sirloin steak with sauce bernaise and herb butter

**Heißer Stein** 250 g Rinder Filet in feine Scheiben portioniert 38,50  
zum Selbstbraten auf einem 300 °C heißen Lavastein  
dazu Kräuterbutter & American BBQ-Sauce & grüne Pfeffer Mayonnaise  
**Hot stone** 250 g sliced beef tender loin  
for self-cooking on a 300 °C hot lava-stone  
with herb butter & American BBQ sauce & green pepper mayonnaise

**Heißer Stein „Surf & Turf“** 49,00  
250 g Rinder Filet + 3 Stk. Garnelen  
zum Selbstbraten auf 300 °C heißem Lavastein  
mit Kräuterbutter & BBQ-Sauce & grüner Pfeffer Mayonnaise  
**Hot stone** 250 g sliced beef tender loin + 3 pcs. King prawns  
for self-cooking on a 300 °C hot lava-stone  
with herb butter & American BBQ sauce & green pepper mayonnaise



## DESSERT & EIS / dessert & icecream

---

<b>Mousse au Chocolat</b> mit frischen Beeren Chocolate mousse with fresh berries	8,50
<b>Crème Brûlée</b> mit Bananeneis Crème brulée with banana ice cream	8,50
<b>Kokos Panna Cotta</b> mit Ananas Cocout panna cotta with pineapple	8,50
<b>Affogato al caffè</b> Espresso und Vanilleeis vanilla icecream in espresso	5,00
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis, warme Schoko Sauce, Schlagobers vanilla icecream, warm chocolate sauce, whipped cream	7,20
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis   heiße Himbeeren   Schlagobers vanilla icecream, warm raspberry sauce, whipped cream	7,90
<b>Schoko-Banane</b> Schokoeis , Bananeneis, Bananenscheiben, Schoko Sauce, Schlagobers chocolate and banana icecream, sliced banana, chocolate sauce, whipped cream	7,90
<hr/>	
<b>1 Kugel Eis / ball of icecream</b>	2,00
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane Bergkräuter, Karamell Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet	
<b>Mit Sahne / with whipped cream</b>	0,80