




## VORSPEISEN

---

**Tiroler Ziegenkäse** lauwarm serviert  10,90  
mit Apfel-Zwiebel-Salat und roter Zwiebelmarmelade | knuspriges Brot  
Tyrolean goat cheese with apple-onion-salad and red onion jam | crispy bread

---

**Scheiben vom medium gegarten Roastbeef** 10,90  
mit süß-saurem Gurken-Paprika Relish | knuspriges Brot  
Slices of medium roastbeef with sweet-sour cucumber-peppers-sauce | crispy bread

---



## SUPPEN

---

**Tafelspitzbouillon mit Kräuter-Grießnockerl** 5,50  
Beef bouillon with herb-semolina dumplings


---

**Tafelspitzbouillon mit Tiroler Speckknödel mit Käseherz** 5,90  
Beef bouillon with Tyrolean bacon-cheese-dumplings

---

**Knoblauchcremsuppe mit Croutons**  5,50  
Garlic-creamsoup with croutons

---

**Karotten-Melonen Suppe mit Melonenbällchen**  5,90  
Carrott-melon-soup with melon balls

---

Kalt serviert und erfrischend    Cold and refreshing

**Erbsen-Minz Gazpacho mit Tomaten Crostini**  5,90  
Gazpacho from peas and mint with tomatoes crostini



## SALAT

---

### Gemischter Beilagen Salat



Mixed side salad

5,90

---

### Sommerliche Salatplatte

9,90

mit knackigen Blattsalaten | Avocado | süße Kirschtomaten |

Gurken | Distelöl und weißer Balsamico

Leaf lettuce | avocado | sweet cherry tomatoes | cucumber |

thistle oil and white balsamico

---

### Caesars Salad



9,90

Knackige Blattsalate mit Caesars Dressing | Croutons und Parmesanspäne

Leaf lettuce with Caesars Dressing | croutons and parmesan cheese

---

### Dazu unsere Extras    Side dishes extra

### Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter

9,50

Small rumpsteak with herb butter

---

### Medaillons vom Edelschweinefilet mit Kräuterbutter

7,90

Medaillons from porc tenderloin with herb butter

---

### 4 Stk. Black Tiger Garnelen

9,50

4 Black Tiger king prawns

---

### Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherlachs

7,00

Baked potato with sour cream and smoked salmon

---

### Gebackener Paznauner Bergkäse



7,00

Fried breaded „Paznauner alpine cheese“

---

### Knuspriges Pizzabrot mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian



6,50

Crispy pizzabread with garlic, rosemary and thyme



## HAUPTGERICHTE

---

<b>Knödel Tris</b> 	14,50
hausgemachte Rohnen-, Bärlauch- und Kasknödel   braune Nussbutter Parmesanspäne   frittierter Rucola homemade dumplings of beetroot, wild garlic and cheese brown butter   parmesan cheese   fried arugula	
<b>Paznauner Almkasspatzln</b> 	12,90
mit knusprigen Röstzwiebeln Spätzle with alpine cheese   homemade fried onions	
<b>Filet von der Tiroler Lachsforelle</b>	21,50
an Graupenrisotto und Zitronenschaum Filet from the Tyrolean salmon trout with risotto from pearl barley   lemon sauce	
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken	21,50
in der Pfanne geschwenkt   knusprige Pommes frites from veal swiveled in the pan   crispy french fries	
<b>Alm Cordon Bleu</b> vom Edelschweinskarree	17,90
gefüllt mit Speck und Almkäse   knusprige Pommes frites from porc stuffed with bacon and alpine cheese   crispy french fries	
<b>Tafelspitz</b> zartes Gustostück vom Rind	20,50
mit Krensaucе   Rösti   Blattspinat   Gemüsejulienne tender slices from boiled beef horseradish sauce   fried hash browns   leaf spinach   vegetable julienne	
<b>Beef &amp; Porc</b> Rumpsteak und Edelschweinefilet vom Grill	20,50
dazu Maiskolben   Ofenkartoffel mit Sauerrahm   Kräuterbutter grilled rumpsteak and porc tenderloin mdailion corncob   baked potato with sour cream   herb butter	
<b>Rumpsteak &gt;Madagaskar&lt;</b>	25,90
mit Pfefferrahmsauce   Ofenkartoffel mit Sauerrahm   Grillgemüse with pepper sauce   baked potato with sour cream   grilled vegetables	
<b>Hauptgerichte als kleinere Portion</b>	minus 1,50
Main dishes as a smaller portion	



## HEISSER STEIN / hot stone

---

### 300 g Rinder Filet

32,00

in feine Scheiben portioniert  
zum Selbstbraten auf einem 300 °C heißen Lavastein  
dazu hausgemachte Saucen und Kräuterbutter

### 300 g beef tenderloin

portioned into slices  
for self-cooking on a 300 °C hot lava-stone  
homemade sauces and herb butter

### wählen Sie eine Beilage dazu aus / choose one side dish

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

baked potato with sour cream

Pizzabrot mit Knoblauch und Kräutern

pizza bread with garlic and herbs

Pommes Frites

french fries

Gegrilltes Gemüse

Vegetables

Gemischter Beilagensalat

mixed side salad

### zusätzlich als Extra / to choose additionally

3 Stk. Black Tiger Garnelen

6,00

3 Black Tiger King Prawns



Symbolbild



# PIZZA

---

## Margherita

Tomatensauce – Käse  
tomatosauce – cheese



9,00

## Salami

Tomatensauce – Käse – Salami  
tomatosauce – cheese – salami

9,70

## Prosciutto

Tomatensauce – Käse – Schinken  
tomatosauce – cheese – ham

9,70

## Inferno

Tomatensauce – Käse – pikante Salami – Jalapenos  
tomatosauce – cheese – spicy salami – jalapenos

10,40

## Prosciutto funghi

Tomatensauce – Käse – Schinken – Champignons  
tomatosauce – cheese – ham – mushrooms

10,40

## Hawaii

Tomatensauce – Käse – Schinken – Ananas  
tomatosauce – cheese – ham – pineapple

10,40

## Parma Rucola

Tomatensauce – Käse – Parma – Ruccolasalat  
tomatosauce – cheese – parma ham – arugula

12,50

## Quattro Formaggi

Tomatensauce - 4 Käse  
tomatosauce - 4 cheese



12,00

## Hellas



Tomatensauce – Käse – Spinat – Feta  
tomatosauce – cheese – leaf spinach – feta cheese

11,70

## Extras

pro Zutat per garnishing

0,70 – 2,00



## DESSERT & EIS

---

**Grießflammerie** Banane-Zitrone 6,90  
dazu hausgemachte Hippe und mit frischen Beeren garniert  
Semolina pudding Banana-Lemon  
with homemade biscuit and garnished with fresh berries

---

**Mousse au Chocolat** mit Mango im Glas geschichtet 6,90  
dazu hausgemachte Hippe und mit frischen Beeren garniert  
layered in the glass with Mango | homemade biscuit and garnished with fresh berries

---

**After Eight Parfait** 6,90  
dazu hausgemachte Hippe und mit frischen Beeren garniert  
with homemade biscuit and garnished with fresh berries

---

**Affogato al caffè** Espresso und Vanilleeis 4,80  
Espresso and vanilla ice cream

---

**Coupe Dänemark** Vanilleeis | Schoko Sauce | Schlagobers 5,90  
Vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

---

**Caramello** Karamelleis | Bergheueis | Toffee Sauce | 6,90  
hausgemachte Toffee Würfel | Schlagobers  
Caramel ice cream | alpine herb ice cream | toffee sauce |  
homemade toffee cubes | whipped cream

---

**Heiße Liebe** Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagobers 6,20  
Vanilla ice cream | warm raspberry sauce | whipped cream

---

**Erdbeerbecher „rot-grün“** Erdbeereis | Vanilleeis | 6,50  
frische Erdbeeren | Kürbiskernöl | grüner Pfeffer | Schlagobers  
Strawberry and vanilla ice cream | fresh strawberries | pumpkin seeds oil |  
green pepper | whipped cream

---

**Bananesplit** Vanilleeis | Bananenscheiben | Schoko Sauce 6,20  
geröstete Mandelsplitter | Schlagobers  
Vanilla ice cream | bananas | chocolate sauce | fried almonds | whipped cream

---

**1 Kugel Eis** 1 ball of ice cream 1,80

Cremeeis Premium: Vanille | Schokolade | Erdbeer

Cremeeis vom Bauernhof: Bergheue | Karamell

Sorbet vom Bauernhof: Zitrone | Himbeer | Mango