

Lieber Guest!

Schön, dass Sie zu uns gekommen sind!

Wir haben mit unserem Küchenteam eine umfangreiche Speisekarte mit Gerichten und passenden Beilagen zusammen gestellt.

Diese Karte liegt auf
Mittags von 12:00 bis 14:00
Abends von 17:30 bis 21:00
Für die Zeit dazwischen
gibt es eine verkleinerte Karte

Bedenken Sie, dass Umbestellungen
in der Küche Stress erzeugen.
Deshalb müssen wir Umbestellungen,
je nach Aufwand separat verrechnen.

Dear costumer

Nice to have you in our restaurant!

With our kitchen team, we created an extensive menu
with dishes and suitable side dishes
Keep in mind that changing orders
creates stress in the kitchen therefore,
we have to charge for reorders separately,
depending on the effort involved

Besonders empfehlen möchten wir unsere

Suppen,

die ohne Fertigprodukte hausgemacht sind.

Alle Suppen servieren wir
als kleine Zwischenmahlzeit in der großen Tasse mit Brot

7,20

oder

als wertvollen Beginn der Speisefolge in der kleinen Tasse

5,50

Soups

all soups can be ordered large or small

the large soup is a snack during the day and served with bread

the small soup is a starter

Wiener Suppentopf

(Nudeln, Rindfleisch und Gemüse in kräftiger Bouillon)

Noodle soup with vegetables and beef

Gulaschsuppe

Goulash soup

Frittatensuppe

Beef soup with shredded pancake

Nudelsuppe

Noodle soup

Tomatensuppe

Tomato soup

Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons

Garlic soup with bread croutons

Tiroler Knödelsuppe

Tyrolean dumpling soup

Vorspeisen (Starters)

Carpaccio vom Rindsfilet 16,20

auf Knoblauch–Sauerrahmdip
mit Parmesan und Weißbrot

Beef Carpaccio
on garlic–sour cream sauce, with parmesan and white bread

Thunfischsalat "Nicoise" 10,30

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

Matjesfilet "Hausfrauenart " 14,90

in Sauerrahm, mit Zwiebeln, Äpfeln und Essiggurken,
dazu Brot
Herring filet on a sour cream sauce with onions, apples and pickles,
accompanied with bread

Shrimpscocktail 15,90

fein garniert, mit Weißbrot
Shrimp cocktail with baguette

Weinbergschnecken überbacken 14,90

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

Fleischspeisen (Meat dishes)

Lammgeschnetzeltes 23,70

mit Knoblauch, Rosmarin und Speckbohnen,
dazu Salzkartoffeln

Chipped lamb in cream with beans and boiled potatoes

Streifen vom Huhn 19,20

in feiner Rahmsoße mit Spätzle und Gemüse

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

vom Schwein (pork)

Schweineschnitzel nach Wiener Art 19,20

Pommes frites

Pork escalope „Vienna style“ french fries

Schweinrückenstein 24,90

mit Kräuter–Parmesankruste auf Tomaten–Bohnengemüse
mit Bratkartoffeln

Roast steak of pork with a herbal parmesan crust

beans and cherry tomatoes,
roasted potatoes

Cordon bleu 23,50

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken
mit buntem Salatteller oder Pommes frites

Cordon bleu

(Escalope filled with farmers–ham and mountain–cheese breaded and
baked) accompanied with a mixed salad or french fries

Grillteller 23,10

verschiedene Fleischstücke vom Grill mit Cocktailsauce,
Kräuterbutter, Pommes frites

Mixed grill
with cocktail sauce, herb butter, French fries

Jägerrostbraten 28,90

mit heimischer Waldpilzsoße und Spätzle
Steak „hunters style“
with mushroom sauce and Spätzle

Wildspezialitäten (game)

vom heimischen Wild

Hirschsteak 37,50

an Portweinsauce, Rotkraut und Kartoffelkroketten
Venison steak with a fine sauce with port, red cabbage and croquettes

Wildragout 24,20

Spätzle und Preiselbeerbirne
Ragout of game
mountain cranberry marmalade on a pear and Spätzle

vom Kalb (veal)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (2 kleine) 31,10

Petersilkartoffeln
Escalope “Vienna style” (from the saddle of veal)
breaded and fried, with parsley potatoes

Portion Preiselbeeren 1,90
cranberries

Fisch (fish)

Frische Bachforelle "Müllerin" 22,10

mit Kartoffeln

Trout meunière

with parsley potatoes

Lachsforellenfilet 23,50

auf Kartoffel – Spinat – Ragout

Salmon trout fillet accompanied with spinach and potato in cream

Gegrillte Garnelen 23,60

in Kokosmilchsoße und Asiagemüse, dazu Reis

Grilled prawns on rice

in a coconut milk sauce with vegetables (Asian style)

Vegetarisch (vegetarian)

Tagliatelle 17,10

mit Rucola, Pesto, Tomaten und Pinienkernen

Pasta with rocket, pesto, pine nuts and tomatoes

Camembert 12,60

gebacken mit Preiselbeeren,

kleinem Salat und Weißbrot

Baked Camembert with mountain cranberry marmalade with
salad and bread

Gemüsecurry mit Reis

mit Kokosmilch – vegan! 17,20

Vegetable curry with rice “vegan”

Steaks

(220g Rohgewicht)

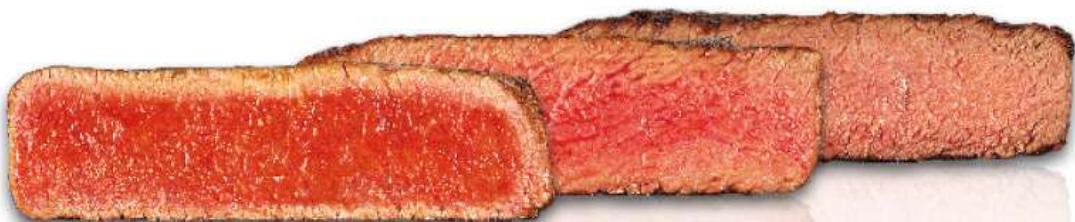
Entrecote +eine Beilage nach Wahl 36,50

Entrecote + one supplement

Filetsteak +eine Beilage nach Wahl 42,50

Filetsteak + one supplement

Ihre Garstufe??



MEDIUM RARE

MEDIUM

WELL DONE

Soßen, Dips, Topping zum wählen

Choose your sauce or dip

Saucen 3,50

Rahmsauce

cream sauce

Peffersoße

peper sauce

Waldpilzsoße

mushroom sauce

Dips 1,20

Kräuterbutter

herbbutter

Barbecuedip

Chilimayonnaise

Toppings 4,20

gebratene

Champignons

roasted mushrooms

Gebackene

Zwiebelringe

fried onionrings

Ihre Beilagen wählen Sie selbst!

Please choose your supplements yourself

Knoblauchbrot

Reis

Bratkartoffeln

Portion Gemüse

Kartoffelkroketten

Bunter Salatteller

Pommes frites

Teigwaren

2. Beilage 4,60

Ab 8.Jänner: **Donnerstag = Steakabend!**

Spezielle Steakkarte zusätzlich zur großen Standartkarte!

Kinderkarte Children's menu

Backerbsensuppe 5,50

Consommè with profiteroles

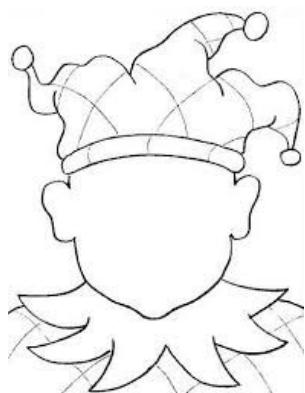


Wiener Schnitzel 10,50

mit Pommes frites

Escalope "Vienna style"

French fries



Fischstäbchen

mit Salzkartoffeln 9,50

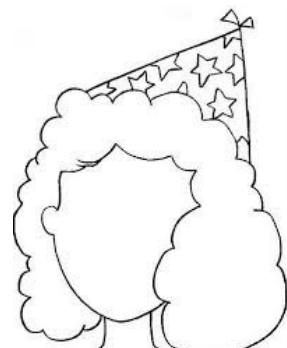
Fish sticks with boiled potatoes

Hühnergeschnetzeltes 10,50

Feine Rahmsoße, Spätzle und Gemüse

Chipped chicken in cream

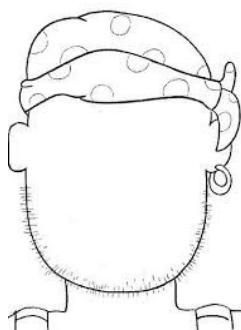
with Spätzle and vegetables



Würstl 8,70

mit Pommes frites

Sausages with French fries



Spaghetti mit Sauce Bolognaise

oder mit Tomatensoße 7,90

Noodles with minced meat sauce or tomato sauce

Salate (salads)

Kleiner gemischter Salat 6,60

Small mixed salad

Gemischter Salat 10,20

Mixed salad

Bunter Ski-Fit-Salat 17,20

mit Streifen vom gebratenen Hühnerbrüstchen

Big salad with sliced chicken breast

Kalte Gerichte (Cold dishes)

Tiroler Brettljause 15,70

Kaminwurzen, Speck, Käse und Brot

Tyrolean snack

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

Tiroler Bergkäse 15,70

mit Butter und Brot

Tyrolean mountain cheese with butter and bread

Auf Vorbestellung

On reservation

Schweinshaxe

knusprig gebraten, mit Semmelknödel oder Bratkartoffeln
und Sauerkraut

Haxe für 1 Person (ca. 1100g Rohgewicht) 23,-

Haxe für 2 Personen (ca 1500g Rohgewicht) 36,-

Shank of pork

sauté with bread dumpling, Sauerkraut and roasted potatoes

für 2 Personen oder mehr (2 persons or more)

Chateau Briand

pro Person 52,-- (220g Rohgewicht per person)

mit Grillgemüse, Kroketten,

Pfeffer- und Pilzsoße

Chateau Briand (double thick fillet steak)

with grilled vegetables and potato croquettes, two sauces

Grillhuhn

pro Person 17,50

mit Pommes frites und kleiner Salat

Grilled chicken with French fries and mixed salad

Ente à l'orange

pro Person 29,--

im eigenen Saft mit Orangenspalten,

Apfelrotkraut und Kartoffelgebäck

Duck with orange sauce

with sliced orange, red cabbage Flemish style and potato croquettes

Auf Vorbestellung

On reservation

Fondue

Fondue Bourguignonne pro Person 50,-

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 50,-

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)

Pork, beef and chicken in a consommé boiled
with the same garnish **as the Bourguignonne**
In the end you can enjoy the soup with a shot of fine sherry

SÜSSES (Sweets)

.....viele Kalorien,
aber die Seele im Himmel!



Kaiserschmarren 15,70

mit Apfelmus oder Preiselbeeren
sweet cut-up pancake
accompanied with apple sauce or cranberries

Germknödel 8,50

mit gezuckertem Mohn und zerlassener Butter
oder mit Vanillesoße
powdered with sugared poppy and melted butter or vanilla sauce

Eispalatschinken 9,60

mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße
Pancake with ice cream and hot chocolate sauce

Irish Coffee 8,90

(4cl Irish Whiskey)

French Coffee 8,90

(4cl Orangenlikör)

Bitte werfen Sie auch einen Blick in
unsere Eiskarte und in die Tortenvitrine.

Milchshake (mit einer Kugel Eis) 6,50

Erdbeer-, Himbeer-, Banane- oder Vanillegeschmack

Joghurtspezialitäten

Joghurt natur 3,40

Joghurt mit Waldbeeren 6,80
mit gemischten Früchten

Hausgemachte Torten

Hausgemachte Torten pro Stück 5,50

Apfel- oder Topfenstrudel 5,10

Tiroler Nusscake 4,60

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
5,80

Tee

Jede Tasse 3,80

Schwarztee
Assam
Earl Grey
Darjeeling

Rooibos
Grüner Tee

Kräutertee
Pfefferminze
Hagebutte
Kamille
Ingwer – Zitrone
Zitronenverbene

Früchtetee

2cl Inländer Rum 3,10

Kaffee

Tasse Kaffee	3,90
Portion Kaffee	6,80
Espresso	3,30
Espresso Macchiato	3,30
Kaffee mit Schlagobers	4,60
Cappuccino mit Milchschaum	4,60
Großer Brauner	5,40
Flat White	6,--
Latte Macchiato	4,60
Irish Coffee	8,90
French Coffee	8,90

Kakao

Kakao	4,60
Kakao mit Schlag	4,90
1/4l Milch, warm oder kalt	3,10

Beachten Sie, dass wir für diese Getränke keine Automaten haben, sondern wirklich frische Milch verwenden!

2cl Inländer Rum 3,10

Heiße alkoholische Getränke

Jägertee	5,80
Glühwein 1/4l	5,80

Alkoholfreie Erfrischungen

Limonade 0,25l 3,60

Große Limonade 0,4l 5,10

Fanta

Sprite

Coca Cola

Spezi

Almdudler

Cola zero 0,3l 4,30

Fruchtsäfte 0,25l 3,60

(Orangennectar, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)

gespritzt 0,25l 3,40

gespritzt 0,4l 4,70

Schiwasser (Himbeer-Zitronensirup mit Wasser) 0,25l 3,20
0,4l 4,20

Eistee 0,25l 3,60 0,4l 5,10

Rauch-Fruchtsäfte 0,2l 3,70

Rauch-Fruchtsäfte gespritzt auf 0,4l 4,70

❖ Mango

❖ Marille

Mineralwasser 0,3l 3,60

Mineralwasser 1l 6,90

Stilles Mineralwasser 0,3l 3,60

Stilles Mineralwasser 0,7l 6,50

Tonic Water (Thomas Henry) 0,2l 3,70

Bitter Lemon(Thomas Henry) 0,2l 3,70

Ginger Ale (Thomas Henry) 0,2l 3,70

Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,3l	5,10
	0,5l	6,10
Pfiff	0,2l	3,30
Franziskaner Hefe	0,3l	5,10
	0,5l	6,10

Flaschenbier

Stiegl Goldbräu	0,5l	5,30
Dunkles Bier (König Ludwig)	0,5l	5,30
Weizen dunkel	0,5l	6,10

Erfrischendes

Aperol mit Prosecco	0,25l	8,20
Radler	0,3l	5,10
	0,5l	6,10
Alkoholfreies Bier	0,3l	4,20
Alkoholfreies Weizenbier	0,5l	6,10

Sunbitter 0,1l

alkoholfreier Aperitif mit bittersüßem Geschmack nach Zitrusfrüchten und Kräutern mit Soda 5,--

Aperitif 4cl

Gin (Beefeater)	5,90
Gin (aus Österreich)	8,10
Sherry trocken oder halbsüß	5,--
Campari Soda	5,50
Campari Orange	6,90
Martini weiß oder rot	5,50
Cynar	5,50
Pernod, Ricard	5,50

Weiβweine

offen 1/4l 6,60

Seeprinz

Voller, milder, blumiger Neuburger

Grüner Veltliner

Spritziger, herber Weiβwein

Pinot Blanc

Weißer Burgunder, exzenter, trockener Wein

Rosewein

offen 1/4l 6,50 1/8l 3,40

Rose Exklusiv

Feiner Rose aus dem Burgenland

Gpritzter

4,30

1/8l Rot- oder Weiβwein aufgespritzt auf 1/4l
mit Mineralwasser (sauer)
oder
Limonade (süß)

Rotweine

offen 1/4l 6,60

Blaufränkisch

Kräftiger, trockener Rotwein
mit ausgeprägtem Sortenbouquet

Zweigelt

halbtrockener Rotwein

Chianti (D.O.C.G.) offen 1/4l 8,80

trockener, kräftiger, italienischer Rotwein

Dornfelder offen 1/4l 7,80

lieblicher, gehaltvoller Rotwein aus der Pfalz

Côtes du Rhône Réserve

Grenache, Syrah, Mourvèdre

13,5% Jhg. 2023

Intensive, tiefrote Farbe
In der Nase besonders ausdrucksvoll
mit Aromen von frischer Kirsche
Am Gaumen wunderbar ausgewogen
mit sehr eleganten Tanninen

1/8l 5,80

1/4l 11,60

Über ein umfangreiches Angebot an
ausgewählten Flaschenweinen
informiert Sie unsere Weinkarte!

Spirituosen 2cl

Obstler	3,10
Inländer Rum 38%Vol	3,10

Obstbrände 2cl

Enzian, Williamsbrand, Marillenbrand,	
Kirschbrand, Zirbe	3,60
Heidelbeer- oder Himbeergeist	3,80
Williams mit Birne	3,80
Tiroler Zwetschgenschnaps	3,80

Very special

Feiner Grappa (Bianca)	3,80
Grappa Mompra	5,90
Grappa Sarpo Oro di Poli	5,70
Diplomatico Reserva Exclusiva Rum(40%)	6,60

Liköre/ Bitter 2cl

Pfirsichlikör	3,50
Eierlikör	3,50
Cointreau	4,60
Grand Manier	4,60
Baileys	3,50
Sambucca	3,50
Jägermeister oder Appenzeller	3,50
Fernet Branca	3,50
Ramazzotti	3,50
Averna	3,50

Whiskey 4cl

Jack Daniels, Johnny Walker Red Label	6,80
Special	
Glenfiddich, Glenmorangie	9,20

Cognac-Weinbrände 2cl

Asbach Uralt	3,80
Remy Martin	5,--