

Lieber Gast!

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

## Schweinrückensteak 24,90

mit Kräuter-Parmesankruste auf Tomaten-Bohngengemüse  
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

## Wilddragout 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)

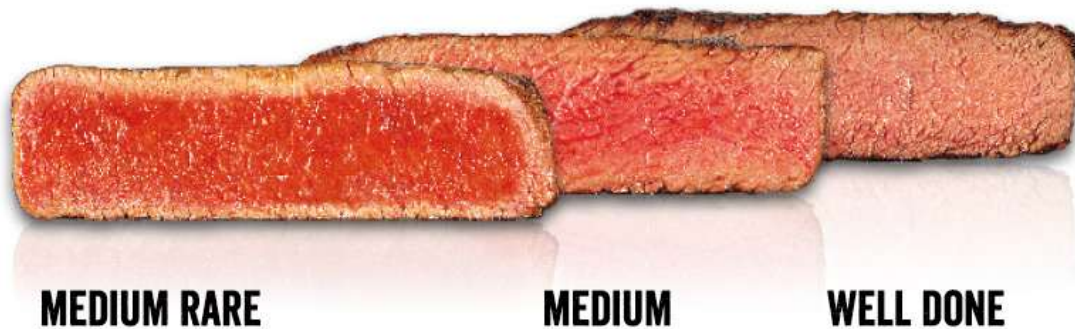
**Entrecote** +eine Beilage nach Wahl 36,50

Entrecote + one supplement

**Filetsteak** +eine Beilage nach Wahl 42,50

Filetsteak + one supplement

**Ihre Garstufe??**



**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  
Bratkartoffeln  
Kartoffelkroketten  
Pommes frites

Reis  
Portion Gemüse  
Bunter Salatteller  
Teigwaren

2. Beilage 4,60

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

Spezielle Steakkarte zusätzlich zur großen Standartkarte!

Restaurant Claudia | Mühlbachweg 2 | Serfaus

## Kinderkarte Children's menu

### Backerbsensuppe 5,50

Consommé with profiteroles

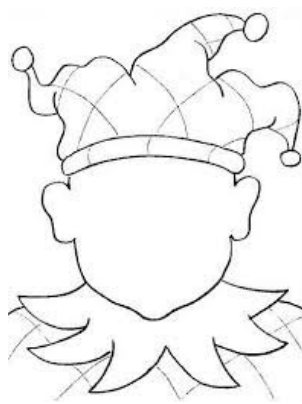


### Wiener Schnitzel 10,50

mit Pommes frites

Escalope "Vienna style"

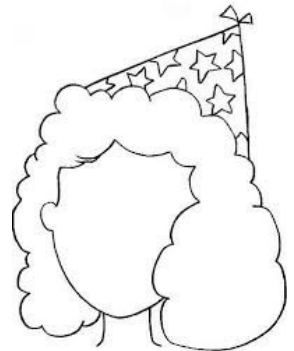
French fries



### Fischstäbchen

mit Salzkartoffeln 9,50

Fish sticks with boiled potatoes

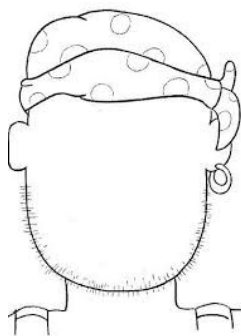


### Hühnergeschnetzeltes 10,50

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

Kaminwurzeln, 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

Früchtetea

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

(Orangennektar, Traubensaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Apfelsaft)

gespritzt 0,25l 3,40

gespritzt 0,4l 4,70

Schwasser (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 |

## Weißweine

offen 1/4l 6,60

### Seeprinz

Voller, milder, blumiger Neuburger

### Grüner Veltliner

Spritziger, herber Weißwein

### Pinot Blanc

Weißer Burgunder, exzellenter, 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 Weißwein aufgespritzt auf 1/4l  
mit Mineralwasser (sauer)  
oder  
Limonade (süß)

## Rotweine

offen 1/4l 6,60

### Blaifränkisch

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,<br>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,—  |