

VORSPEISEN

Beef Tatare 18,50

mit geröstetem Baguette

Beef Tartare with Toasted Baguette

Tartare de bœuf et baguette grillée

Mozzarella mit Tomaten 14,50

Rucola und Basilikumpesto

Mozzarella with tomatoes, rocket and basil pesto

Mozzarella aux tomates, pesto de roquette et basilic

Carpaccio vom Jungrind 15,50

an Himbeer Balsamico Dressing, Rucola, Parmesan

beef carpaccio, raspberry balsamic dressing, rucola, parmesan

carpaccio de boef, vinaigrette balsamique à la framboise, rucola, parmesan

6 Stück Weinbergschnecken 14,50

in Knoblauchbutter und mit Parmesan überbacken

6 snails in garlic butter and baked with parmesan

6 morceaux d'escargots cuits au beurre d'ail et parmesan

SUPPEN

Marillen-Bananensuppe 8,50

mit afrikanischen Gewürzen und Knuspergarnele

Apricot banana soup with African spices and crispy shrimp

Soupe de banane abricot aux épices africaines et crevettes croustillantes

Geschäumte Bergkäsesuppe 8,50

mit Speckstangerl

Foamed mountain cheese soup with bacon sticks

Soupe de fromage de montagne mousseux avec bâtonnets de bacon

Preßknödel in der Kraftbrühe

1 Stück 5,80 2 Stück 8,50

Pressed dumplings in the broth

Boulettes pressées dans le bouillon

Klare Kraftbrühe mit Frittaten 5,80

Clear broth with fries

Bouillon clair avec frites

SALATE

Salate der Saison 23,50

mit Garnelen in Knoblauch-Kokos-Panade
mit Marillen-Mango Chutney

seasonal salads with shrimp in garlic-coconut panade, with apricot-mango chutney
salade de saison avec panure crevettes ail-noix de coco, avec abricot-mangue chutney

Salate der Saison 17,50

mit gebratenen Hühnerfiletstreifen und Cocktaildressing

Seasonal salads with chicken fillet strips and cocktaildressing
salade de saison avec lanières de filet de poulet et cocktail vinaigrette

Salate der Saison 23,50

mit Rinderfiletstreifen

with beef fillet strips
avec des lanières de filet de bœuf

Salate der Saison 23,50

mit gebratenem Bachsaiblingsfilet

seasonal salads with fried brook trout fillet
Salade de saison avec filet d'omble de fontaine frit

Salat mit Schafskäse 16,50

im Speckmantel und Basilikumpesto

Salad with feta cheese wrapped in bacon and basil pesto
Salade de feta enrobée de bacon et pesto de basilic

Salat mit Duet von

Preßknödel und Spinatpfennocken 16,50

und Preiselbeeren

Salad with duet of pressed dumplings and spinach curd dumplings and cranberries
Salade avec duo de raviolis pressés et raviolis aux épinards et aux canneberges

Knoblauchbrot 4,50

garlic bread - pain à l'ail

PASTA & VEGETARISCH

Dreierlei gefüllte Nudeln 14,50

mit Füllung der Saison, brauner Butter und Parmesan

Three kinds of stuffed pasta with seasonal filling, brown butter and parmesan

Trois types de pâtes farcies avec garniture de saison, beurre noisette et parmesan

Alpbachtaler Brez'nsuppe 15,50

mit Salatteller

Alpbachtal pretzel soup with salad plate

Soupe de bretzel d'Alpbachtal avec assiette de salade

Hausgemachte Tortellini 16,50

mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

Homemade tortellini with cherry tomatoes, mozzarella and basil pesto

Tortellini maison aux tomates cerises, mozzarella et pesto de basilic

Penne 17,50

mit Tomaten, Hühnerfleisch, Knoblauch und Speck

with tomatoes, chicken, garlic and bacon

avec tomates, poulet, ail et bacon

Penne 16,50

mit Pilzen der Saison, Pesto und Tomatenwürfel

with seasonal mushrooms, pesto and diced tomatoes

avec champignons de saison, pesto et tomates en dés

Penne 14,50

mit Schafskäse, Paprika-Tomaten-Pesto

with feta cheese, pepper and tomato pesto

avec du fromage feta, du pesto de poivrons et de tomates

Penne 23,50

mit Basilikumpesto und Paprikagemüse

mit Garnelen

with basil pesto and paprika vegetables

avec pesto au basilic et légumes au paprika

Steinpilzrisotto 14,50

mit Parmesan

with Parmesan - avec du parmesan

KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Milchkalb 26,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of Tyrolean Veal with parsley potatoes and cranberries

Escalope viennoise du Veau Tyrolien avec pommes de terre persillées et des canneberges

Cordon Bleu vom Schwein 20,50

mit Petersilkartoffel

with parsley potatoes

avec des pommes de terre persillées

Filet vom Heuschwein 28,50

mit Pilzen der Saison und Kräuterspätzle

Fillet of hay pig with seasonal mushrooms and herb spaetzle

Filet de cochon de foin aux champignons de saison et spaetzle aux herbes

Käsespätzle 17,50

mit brauner Butter, Bergkäse und Salatteller

Cheese spaetzle with brown butter, mountain cheese and salad

Spaetzle au fromage avec beurre noisette, fromage de montagne et salade

Zwiebellende 36,50

mit Speckbohnen und Kräuterspätzle

Onion loin with bacon beans and herb spaetzle

Filet d'oignon avec haricots au bacon et spaetzle aux herbes

Filet vom Bachsaibling 27,50

auf Steinpilzrisotto

Fillet of brook trout on porcini mushroom risotto

Filet d'omble de fontaine sur risotto aux cèpes

Mit Österzola gefülltes Hühnerfilet 24,50

auf Tomaten-Zucchini-püree und Basilikumgnocchi

Chicken fillet stuffed with Österzola

on tomato-zucchini puree and basil gnocchi

Filet de poulet farci à l'Österzola

sur purée de tomates-courgettes et gnocchis au basilic

UNSERE STEAKS

Surf and Turf 45,50

300g Rinderfilet mit 5 Stück Garnelen

Kartoffelwedges, Salatteller

300g beef fillet with 5 pieces of shrimp, Potato wedges, salad plates

300 g de filet de bœuf avec 5 morceaux de crevettes Quartiers de pommes de terre, assiettes à salade

Filetsteak 43,50

300g Rinderfilet, Pfefferrahm, Speckbohnen, Kartoffelwedges

300g beef fillet, pepper cream, bacon beans, potato wedges

300 g de filet de bœuf, crème au poivre, haricots blancs, quartiers de pommes de terre

Rückensteak vom Almochsen 36,50

mit Pfefferrahm, Honiggemüse und Kartoffelkrapfen

Alpine ox steak with pepper cream, honey vegetables and potato fritters

Filet de bœuf des Alpes, crème de poivre, légumes au miel et beignets de pommes de terre

Filetspitzen Stroganoff 34,50

mit Kräuterspätzle

Fillet tips stroganoff with herb spaetzle

Pointes de filet Stroganoff avec spaetzle aux herbes

Rumpsteak 400g 38,50

mit Kräuterbutter, Speckbohnen, Wedges

Rump steak 400g with herb butter, bacon beans, wedges

Rumsteck 400g avec beurre aux herbes, lardons, quartiers

Rib-Eye-Steak 400g 43,50

mit Pfeffersauce, Speckbohnen, Wedges

Rib-eye steak 400g with pepper sauce, bacon beans, wedges

Entrecôte 400g avec sauce au poivre, lardons, quartiers

Rib-Eye-Steak 400g 43,50

mit Pfeffersauce, Speckbohnen, Wedges

Rib-eye steak 400g with pepper sauce, bacon beans, wedges

Entrecôte 400g avec sauce au poivre, lardons, quartiers

Filetsteak natur 300g 39,50

mit Salatteller und Knoblauchbrot

Fillet steak natural 300g with salad plate and garlic bread

Filet de bœuf nature 300g avec assiette de salade et pain à l'ail

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen 9,50
mit Zimteis

Erdbeermousse 9,50
mit Topfenjoghurt, frischen Früchten und Mangoeis

Süßes aus Tirol 10,50
Apfelradl, Prügeltorte, Ötztaler Kirchtagskrapfen,
Schlosserbuaam, Zimteis

Frische Früchte der Saison 9,50
mit Fruchteis

Gerührter Eiskaffee 8,50

Kinderbecher 5,80

Hausgemachter Blechkuchen 5,80
mit Früchten der Saison, Eis und Sahne

Waffeln 9,50
mit Früchten und Eis

Waffeln 9,50
mit Banane, Schokosauce und Eis