

VORSPEISEN

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

Geschäumte Muskatkürbissuppe 8,50

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Foamed butternut squash soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Soupe de courge musquée mousseuse aux graines de citrouille grillées

et à l'huile de graines de citrouille

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

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 filet 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

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 Duett 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

Steierischer Backhendelsalat 17,50

mit Kernöl und Blattsalaten der Saison

Styrian fried chicken salad with pumpkin seed oil and seasonal leaf salads

Salade de poulet frit de Styrie avec huile de graines de courge et salades de feuilles de saison

Knoblauchbrot 4,50

garlic bread - pain à l'ail

PASTA & VEGETARISCH

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

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 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 Garnelen in Tomaten-Knoblauchsauce

Penne with shrimp in tomato and garlic sauce

Penne aux crevettes à la sauce tomate et à l'ail

Miesmuscheln »Toskana Art« 18,50

mit Weißbrot

Mussels »Tuscany style« with white bread

Moules à la toscane avec pain blanc

Kleiner Salatteller 6,70

Small salad plate

Petite assiette à salade

KLASSIKER

Wiener Art Schnitzel 15,50

vom Schwein oder Huhn mit Kartoffel-Vogerlsalat

Viennese-style schnitzel from pork or chicken with potato and coleslaw

Escalope viennoise de porc ou de poulet avec pommes de terre et salade de chou

Cordon Bleu vom Schwein 20,50

mit Petersilkartoffel

with parsley potatoes

avec des pommes de terre persillées

Wiener Schnitzel vom Tiroler 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

Rosa gebratener Rücken vom Tiroler Hirsch 36,50

auf Speckschupfnudeln, Pfifferling-Wacholdersauce

Pink roasted loin of Tyrolean venison on bacon dumplings,
chanterelle and juniper sauce

Longe de chevreuil tyrolien rôtie en rose sur des quenelles de bacon,
sauce aux girolles et au genièvre

Rosa gebratenes Filet vom Berglamm 36,50

auf Basilikum-Kartoffelpüree, Knoblauch-Dattelsauce

Pink roasted fillet of mountain lamb on basil mashed potatoes,
garlic and date sauce

Filet d'agneau de montagne rôti rosé sur purée de pommes de terre au basilic,
sauce à l'ail et aux dattes

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

Bankgeheimnis Burger vom Rind oder Huhn 19,50

mit Honiggemüsedip und Wedges

Bank secret beef or chicken burger with honey vegetable dip and wedges

Burger de bœuf ou de poulet secret de la banque avec trempette de légumes
au miel et quartiers de pommes de terre

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, Kartoffelkrapfen

300g beef fillet, pepper cream, bacon beans, potato fritters
300 g de filet de bœuf, crème au poivre, haricots au bacon, beignets de pommes de terre

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

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

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 10,50

mit flüssigem Orangenbitterschokoladenkern,
frischen Früchten und Zimteis

Raphaelomousse 10,50

mit frischen Früchten, Mangopürre und Kokoseis

Duett vom weisser und dunkler Schokolade 10,50

mit Erdbeerpürre und Caramелеis

Süßes aus Tirol 10,50

Apfelradl, Prügeltorte, Ötztaler Kirchtagskrapfen,
Schlosserbäumchen, Zimteis

Hausgemachte Buchteln 9,50

mit Vanillesauce

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 oder Banane, Schokosauce und Eis