

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

Kürbissuppe 8,50

mit Zwetschenstücke und gerösterten Kürbiskernen

Pumpkin soup with plum pieces and roasted pumpkin seeds

Soupe à la courge, morceaux de quetsches et graines de courge grillées

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

Salat mit gebackenen Schafkäse 18,50

mit Feigen-Trauben und Melone

Salad with baked sheep's milk cheese figs-grapes and melon
Salade au fromage de brebis rôti, figues, raisins et melon

Salate Bombay 22,50

mit Ananas, Shrimps und Hühnerfilet mit, Kokospanade und Mangopüree

Bombay Salad with pineapple, shrimp, and chicken fillet with coconut breading and mango purée
Salade Bombay avec ananas, crevettes et filet de poulet, panure à la noix de coco et purée de mangue

Salat der Saison 22,50

mit geräuchertem und gebratenem Bachsaiblingfilet

Seasonal salad with smoked and pan-fried brook char fillet
Salade de saison au filet d'omble de fontaine fumé et poêlé

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 Salaten der Saison

Styrian fried chicken salad with pumpkin seed oil and seasonal salads
Salade de poulet frit de Styrie avec huile de graines de courge et salades de saison

Knoblauchbrot 4,50

garlic bread - pain à l'ail

PASTA & VEGETARISCH

Steinpilzrisotto 18,50

mit mit gerösteten Champignons, Kirschtomate und Salatteller

Porcini mushroom risotto with roasted button mushrooms, cherry tomatoes, and a side salad.

Risotto aux cèpes avec champignons rôtis, tomates cerises et salade

Alpbachtaler Brez'nsuppe 15,50

mit Salatteller

Alpbachtal pretzel soup with salad plate

Soupe de bretzel d'Alpbachtal avec assiette de salade

Spinat-Topfennocken 18,50

mit brauner Butter, Parmesan und Salatteller

Spinach and quark dumplings with brown butter, Parmesan cheese and a side salad

Boulettes d'épinards et de fromage blanc au beurre noisette,
parmesan et salade d'accompagnement

Dreierlei gefüllte Nudeln 15,50

mit brauner Butter und Parmesan

Three kinds of filled pasta with brown butter and Parmesan cheese

Trois sortes de pâtes farcies au beurre noisette et au parmesan

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 19,50

mit Tomaten, Hühnerfleisch, Knoblauch und Speck

with tomatoes, chicken, garlic and bacon

avec tomates, poulet, ail et bacon

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

Gemischter Salatteller 6,70

Mixed salad plate

Assiette de salade composée

KLASSIKER

Wiener Art Schnitzel 17,50

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

Veggie Burger 18,50

mit gebackenen Brie, Feigen, Cashewkerne und Feigensenf dazu Salatteller

Veggie burger with baked Brie, figs, cashews, and fig mustard; served with a side salad.

Burger végétarien au brie rôti, figues, noix de cajou et moutarde à la figue,
accompagné d'une assiette de salade.

Gebratenes Bachsaiblingfilet 29,50

auf Steinpilzrisotto mit Parmesan

Pan-fried brook trout fillet on porcini mushroom risotto with Parmesan

Filet d'omble de fontaine poêlé sur risotto aux cèpes et au parmesan

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 22,50

mit Honiggemüsedip und Wedges

Bank secret beef burger with honey vegetable dip and wedges

Burger de bœuf 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

Rückensteak vom Almochsen 36,50

mit Speckbohnen, Pfefferrahm und Kartoffelkrapfen

Sirloin steak from the Almochsen beef with bacon beans, pepper cream sauce and potato fritters
Entrecôte de bœuf Almochsen avec haricots au bacon,
sauce crémeuse au poivre 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

Rosa gebratener Hirschrücken 38,50

auf Speckschupfnudeln und Pilzsauce

Pan-roasted saddle of venison (medium-rare) on bacon *Schupfnudeln* with mushroom sauce
Dos de cerf rosé sur un lit de Schupfnudeln au lard et sauce aux champignons

Rosa gebratene Entenbrust 36,50

auf Rohnenpüree und Orangensauce

Pan-roasted duck breast (served pink) on chestnut purée with orange sauce
Magret de canard rosé sur purée de châtaignes et sauce à l'orange

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,
Schlosserbuaam, 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