

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

Beef Tartare 18,50

mit roten Zwiebeln und Butter

Beef tartare with red onions and butter
Tartare de bœuf aux oignons rouges et au beurre

SUPPEN

Geschäumte Bergkäsesuppe 8,50

mit Speckstangerl

Foamed mountain cheese soup with bacon sticks
Soupe mousseuse au fromage de montagne avec des bâtonnets de bacon

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 Spinattopfennocken 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

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 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

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

Tomahawk vom Durocschwein 29,50

auf Maroni-Kartoffelpürre und Knoblauch-Dattelsauce

Tomahawk steak from Duroc pork on chestnut mashed potatoes and garlic-date sauce

Steak Tomahawk de porc Duroc servi sur une purée de pommes de terre aux châtaignes

et une sauce à l'ail et aux dattes

Rosa gebratenes Filet vom Berglamm 36,50

auf Basilikum-Kartoffelpürre, 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

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

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, Mangopüree und Kokoseis

Duett vom weisser und dunkler Schokolade 10,50
mit Erdbeerpüree und Carameleis

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

Hausgemachte Buchteln 9,50
mit Vanillesauce

Frische Früchte der Saison 9,50
mit Fruchtis

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