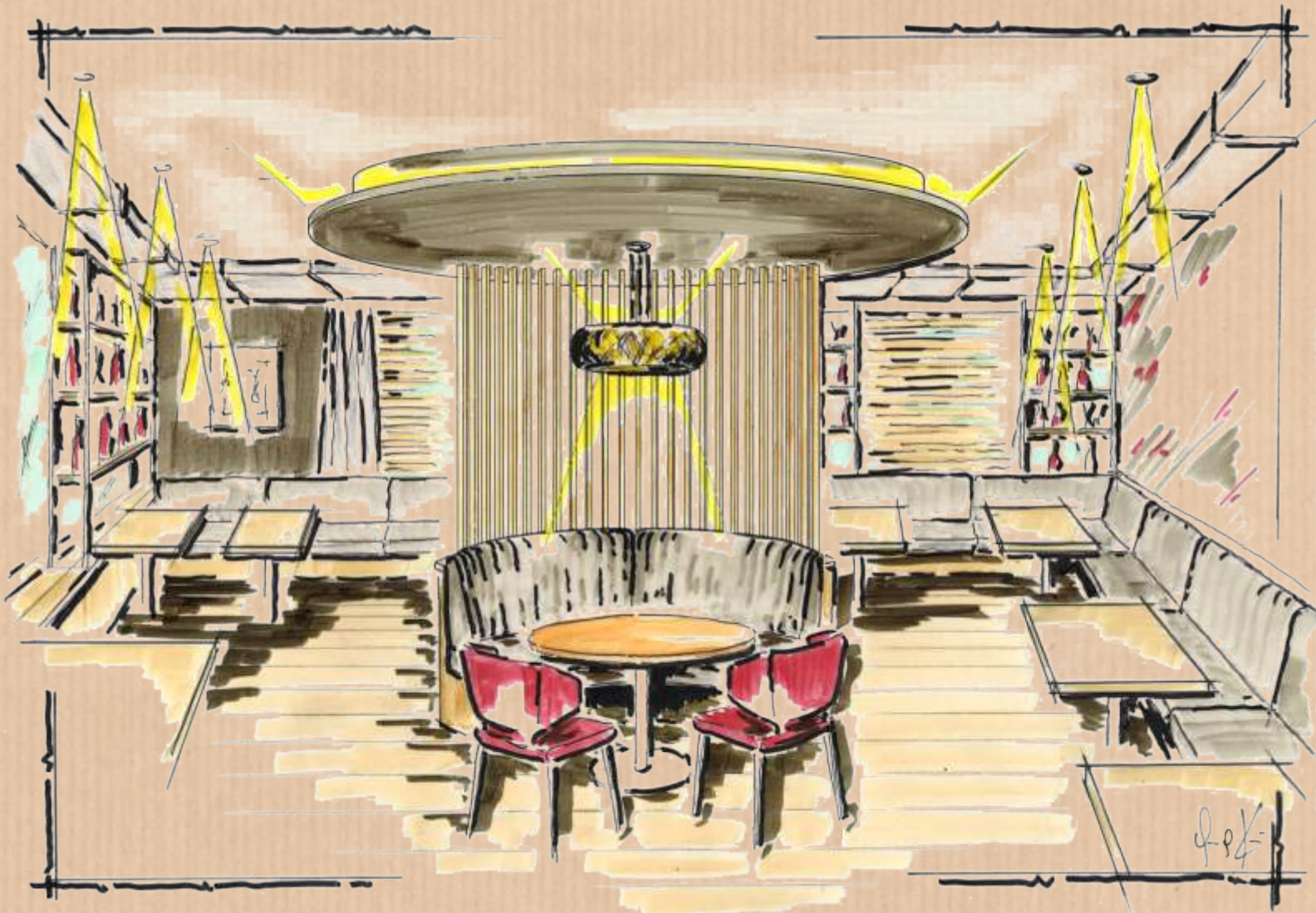


Weinbar & Restaurant

*Bank - Geheimnis*

KUNDL



HINWEIS:

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne  
über allergene Zutaten in unseren Gerichten



# VORSPEISEN

## **6 Stück Weinbergschnecken 14,50**

Burgunder- oder Toscana Art mit Weißbrot

6 pieces of Burgundy or Toscana style snails with white bread

6 morceaux d'escargots à la bourguignonne ou à la toscane avec du pain blanc

## **Mozzarella mit hausgemachtem Pesto 14,50**

Kirschtomaten, Rucola

Mozzarella with homemade pesto, cherry tomatoes, rocket

Mozzarella au pesto maison, tomates cerises, roquette

## **Carpaccio vom Jungrind 14,50**

an Himbeer Balsamico Dressing,

Rucola, Parmesan

beef carpaccio, raspberry balsamic dressing, rucola, parmesan

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

## **Beef Tartare mit Toast und Butter 18,50**

beef tartare with toast and butter

tartare de boef avec pain grillé et beurre

# 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

Alpine cheese soup with a Breadstick in Parma ham

Soupe au fromage de montagne avec gressins au Prosciutto

## **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



### **Karibischer Salat 23,50**

mit Shrimps, Ananas, Huhn und in Kokos-Panade

Caribbean salad with Shrimp, pineapple, chicken in coconut breading

Salade caribéenne avec Panure de crevettes, ananas, poulet pané à la noix de coco

### **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

### **Hausgemachte Tortellini 14,50**

mit Basilikumpesto und Kirschtomaten

Housemade tortellini with basil pesto and cherry tomatoes

tortellini fait maison au pesto de basilic et tomates cerises

### **Penne**

mit Basilikumpesto und Paprikagemüse

mit Garnelen 23,50

with basil pesto and paprika vegetables

avec pesto au basilic et légumes au paprika

### **Penne**

mit Tomaten, Hühnerfleisch, Knoblauch und Speck 17,50

with tomatoes, chicken, garlic and bacon

avec tomates, poulet, ail et bacon

### **Steinpilzrisotto**

mit Kirschtomaten, Ruccola und Parmesan 14,50

Porcini mushroom risotto with cherry tomatoes, rocket and Parmesan

Risotto aux cèpes avec tomates cerises, roquette et parmesan

### **Knoblauchbrot 4,50**

garlic bread - pain à l'ail

**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 Pommes frites

with with French fries

avec des frites

**Osttiroler Schlipfkrapfen 14,50**

mit brauner Butter und Parmesan

East Tyrolean Schlipfkrapfen with brown butter and parmesan

Schlipfkrapfen du Tyrol oriental avec 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

**1/2 Steirisches Backhendl 18,50**

mit Kartoffel-Gurkensalat

1/2 Styrian fried chicken with potato and cucumber salad

1/2 poulet frit de Styrie avec salade de pommes de terre et concombre

**Mit Österzola gefülltes Hühnerfilet 23,50**

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



**Filet vom Bachsaibling 26,50**  
auf Steinpilzrisotto

Fillet of brook trout on porcini mushroom risotto  
Filet d'omble de fontaine sur risotto aux cèpes

**Rumpsteak an Madagaskarsauce 35,50**  
mit Speckbohnen und Kartoffelkrapfen

Rump steak in Madagascar sauce with bacon beans and potato fritters  
Rumpsteck sauce Madagascar avec fèves au lard et beignets de pommes de terre

**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

**Lammfilet 34,50**

auf Basilikumpüree und Knoblauchsauce

Lamb fillet on basil puree and garlic sauce  
Filet d'agneau sur purée de basilic et sauce à l'ail

**Filetteller vom Rind, Schwein und Huhn 26,50**  
mit Dreierlei Dips, Pommes und Speckbohnen

Fillet plate of beef, pork and chicken  
with three types of dips, fries and bacon beans  
Assiette de filet de bœuf, de porc et de poulet  
avec trois types de trempettes, frites et lardons

# DESSERT

**Warmer Schokoladenkuchen** 9,50  
mit Zimteis

**Helles und dunkles Schokoladenmousse** 9,50

**Apfelradl** 9,50  
mit Zimteis und Schokosauce

**Frische Früchte der Saison** 9,50  
mit Fruchteis

**Gerührter Eiskaffee** 7,50

**Kinderbecher** 4,80

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

**Waffeln** 8,50  
mit Früchten und Eis

**Waffeln** 8,50  
mit Banane, Schokosauce und Eis



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

*Coca-Cola*, Fanta, Spezi, Sprite Fl. 0,33 l 3,80

Limo Fl. 0,33 l 3,80

Diverse Fruchtsäfte 0,25 l 3,00

Römerquelle 0,33 l 3,00

Römerquelle 0,7 l 4,40

Soda 0,25 l 1,50 0,5 l 3,00

Leitungswasser 1,0 l 1,50

# WARME GETRÄNKE

Verlängerter 3,10

Kleiner Brauner 2,60

Grosser Brauner 3,60

Cafe Latte 3,60

Cappuccino 3,60

Heisse Schokolade 3,60

mit echter Schokolade, weiß oder Vollmilch

Tee alle Sorten 3,20

Blütentee 4,80

# BRÄNDE & LIKÖRE 2 cl

Marillenbrand 3,50

Birnenbrand 3,50

Averna 3,50

Ramazotti 3,50

Zirbensch snaps (Zichna) 3,00

Nussschnaps 3,00

Heidelbeerlikör 3,00

## APERITIFS

Glas Prosecco	4,50
Campari Orange	4,50
Martini Bianco	4,50
Prosecco Aperol	4,50

## BIERE

Zipfer Urtyp	0,2l	2,70
Zipfer Urtyp	0,3l	3,90
Zipfer Urtyp	0,5l	4,80
Naturradler	0,3l	3,90
Naturradler	0,5l	4,80
Weihenstephan Weizen	0,2l	3,20
Weihenstephan Weizen	0,3l	3,80
Weihenstephan Weizen	0,5l	4,80
Schlossgold alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,80
Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,80

## SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

SCHLUMBERGER SPARKLING Fl. 1/1 29,00

LANSON CHAMPAGNER Fl. 1/1 69,00

VEUVE CLIQUOT Fl. 1/1 96,00



## **WHISKIES & RUM** 4 cl

Famous Grouse (Scotch Whisky)	6,50
J & B (Scotch Whisky)	5,00
Chivas Regal (12 Jahre)	7,50
Dalwhinnie (15 Jahre)	8,50
The Balvenie	8,50
Jameson (Irish Whisky)	5,00
Havanna Club 3 Jahre	4,50
7 Jahre	6,50
15 Jahre	15,00

## **COGNAC** 2 cl

Remy Martin XO	7,00
Armagnac	9,50

## **GRAPPA** 2 cl

### **NONINO**

Chardonnay	7,00
Merlot	7,00
Prosecco	7,00

### **LUIGI FRANCOLI**

Grappa Barbera	7,00
1-jähriger Nebbiolo	7,00
3-jähriger Barrique	7,00
5-jähriger Barrique	7,00