

# VORSPEISENAUSWAHL SELECTION OF STARTERS SELEZIONE DI ANTIPASTI

## VORSPEISEN - STARTERS - ANTIPASTI

<b>Tomaten-Bruschetta mit Alpenkräutern</b> A,C,O,N Tomato-bruschetta with alpine herbs Bruschetta di pomodoro con erbe delle alpe	8,90 €
<b>Carpaccio von Roter Beete auf Rucola mit Schafskäse und Kürbiskernöl</b> Carpaccio from red beet, arugula, feta cheese Carpaccio di barbabietola, rucola, pecorino	12,90 €
<b>Feines Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Öl, Kapern, Parmesan</b> C,G,O Fine beef carpaccio with truffle-oil, capers, parmesan cheese Carpaccio di manzo con olio di tartufo, capperi, parmigiano	16,90 €
<b>Klassisches Beef-Tartar vom Rinderfilet</b> C,M,O Classic beef tartar Bistecca Tartar	24,50 €
<b>Geräucherter Wildwasserlachs, Kräuterrösti, bunter Salat</b> A,C,D,G Smoked wildwater salmon, herb hash browns, colourfull salad Salmone marinata in casa, rösti di erbe, insalata mista	15,90 €
<b>Garnelen im Speckmantel, pikanter Nuss-Dip, Baguette, fein garniert</b> Shrimps wrapped in bacon, spicy nut-dip, baguette, finely garnished Gamberi in bacon, tuffo noce piccante, finemente guarnito	19,90 €

## SUPPE - SOUP - ZOUPPA

<b>Kräftige Rindersuppe mit Grießnockerl oder Frittaten</b> A,C,G,L Strong beef soup with semolina dumplings or sliced pancakes Brodo di manzo con gnocchi di grana dura o frittaten	7,90 €
<b>Pikante Gulaschsuppe nach Art des Hauses</b> A,L Home made spicy goulash soup Zuppa di Gulasch piccante alla casa	8,90 €
<b>Tomatensuppe mit Sauerrahm</b> A,G Tomato soup with sour cream Zuppa di pomodoro con panna	5,90 €

# HAUPTSPEISEN MAIN COURSES SECONDI

## FLEISCH - MEAT - PIATTI DI CARNE

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb im Butterschmalz gebacken A,C,G mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</b>	24,80 €
„Wiener Schnitzel“ from veal with parsley potatoes and cranberries Scaloppina viennese di vitello con patate e mirtilli rossi	
<b>Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Pommes Frites A,C,G</b>	19,90 €
„Wiener Schnitzel“ from pork with french fries Scaloppina viennese di maiale con le patatine fritte	
<b>300 g "Kracherle-Steak" vom Schwein mit Bratkartoffeln A,C,G</b>	23,90 €
300 gr. "Kracherle steak" from pork with fried potatoes 300 gr. "Kracherle Bistecca die Maiale" con patate arrosto	
<b>Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti oder Spätzle A,C,G,L</b>	24,50 €
Sliced meat with hash browns or „Spätzle“ Spezzatino di carne preparato con una salsa con Rösti o Spätzle	
<b>Feines Faschiertes vom Rind und Kalb, grüne Pfeffersauce, Kartoffelpüree A,C,G</b>	21,90 €
Hearty Meatloaf from beef and veal, green pepper sauce, mashed potatoes Polpettone di manzo e vitello pregiati, salsa di peperoni verdi, purè di patate	
<b>Herzhafte Rindergulasch mit Semmelknödeln A,C,G</b>	19,80 €
Hearty beef goulash with dumplings Gulasch di manzo forte con gnocco di pane	
<b>Hirschgulasch, Williamsbirne, Preiselbeeren, Semmelknödel oder Spätzle A,C,G,L</b>	24,50 €
Wild goulash, Williams pear, cranberries served with bread dumpling or Spätzle Stufato di cervo, pere Williams con i mirtilli e gnoccho di pane o Spätzle	
<b>150 g „Madl'n“ Rinderfilet (dry aged) mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln</b>	29,90 €
150 gr. „Ladies“ Filet of beef, with French fries or rosemary potatoes 150 gr. „Ragazze“ Filetto di manzo con patatine fritte o patate al rosmarino	
<b>220 g „Bub'n“ Rinderfilet (dry aged) mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln</b>	38,90 €
220 gr. „Gents“ Filet of beef with French fries or rosemary potatoes 220 gr. „Ragazzi“ Filetto di manzo con patatine fritte o patate al rosmarino	
<b>340 g Rib Eye Steak (dry aged) mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln</b>	45,50 €
340 gr. Rib Eye Steak with French fries or rosemary potatoes 340 gr. Rib Eye Steak con patatine fritte o patate al rosmarino	

# HAUPTSPEISEN MAIN COURSES SECONDI

## SPÄTZLE

**Kasspatzln mit heimischem Käse, Zwiebelringe** A,C,G 15,90 €  
„Kasspatzln“ with local cheese, onion rings  
Spätzle di formaggio con il formaggio di casa, anelli di cipolla

## PASTA - SPECIAL

**Pasta Aglio Olio nach "Art des Hauses" serviert auf Carpaccio vom Rind** 24,90 €  
Aglio Olio with Peperoncini served on a beef carpaccio  
Aglio Olio con Peperoncini servito su carpaccio di cotenna

## FISCH - FISH - PESCE

**Zanderfilet, Creme Fraiche Sauce, Butterkartoffeln** A,D,G 18,90 €  
Pike-perch fillets, creme fraiche sauce, butter panned potatoes  
Lucioperca, salsa di creme fraiche, patate in burro

**Wildwasserlachs, Zitronen-Orangen Sauce mit Rosmarinkartoffel** D 18,90 €  
Wild water salmon, lemon-orange sauce with rosemary potatoes  
Salmone, salsa di arance e limone con patate al forno con rosmarino

## KINDER - CHILDREN - PER BAMBINI

**Kinderschnitzel vom Schwein** A,C,G 11,90 €  
Children „Schnitzel“ french fries  
Scaloppina di maiale per bambini con patatine fritte

**Hühner-Sticks mit Pommes** A,C,G 9,50 €  
Chicken sticks with french fries  
Bastoncini di pollo con patatine fritte

**"Frankfurter" Würstl von unserem Metzger mit Pommes** 9,50 €  
„Frankfurter“ sausage from our butcher with french fries  
„Frankfurter“ Würstl del macellaio con patatine fritte

# SALATE - NACHSPEISEN

## SALAD - DESSERTS

### INSALATA - DOLCE

#### SALATE - SALAD - INSALATA

<b>Kleiner Beilagensalat M</b> Small side salad Insalata mista piccola	6,90 €
<b>Bunter Salat mit Hühnerstreifen D,G</b> Mixed salad with chicken strips Insalata mista con pollo	16,90 €
<b>Grosser Salat mit Wildwasserlachs D,G</b> Large salad with wild water salmon Insalata mista grande con il salmone	19,90 €
<b>Salat nach Art des Hauses und Saison mit Kräuterdressing M</b> Large salad with tyrolean herb dressing Insalata mista grande con la salsa di erbe	15,90 €

#### NACHSPEISEN - DESSERTS - DOLCE

<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlag oder Vanilleeis A,C,G</b> Homemade apple strudel with cream or vanilla ice Apfelstrudel di casa con la panna o con il gelato di vaniglia	6,90 €
<b>Hausgemachte Palatschinken / Pancakes / Pancakes A,C,G</b>	
mit Marmeladen / with marmelade / con la marmellata	7,90 €
mit Schokolade / with chocolate / con la cioccolato	8,90 €
mit Vanilleeis / with vanilla ice / con il gelato di vagnilia	8,90 €
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster A,C,G</b> „Kaiserschmarrn“ - snatchy pancake with plums „Kaiserschmarrn“ - con prugne arrosta	12,50 €
<b>Tiroler Käseplatte, Feigensenf und Kirsch Chutney C,G,M</b> Tyrolean cheese platter, fig mustard and cherry chutney Platto di formaggi tirolesi, senape di fichi e chutney ciliegia	14,90 €
<b>Steirischer Eisbecher - Vanilleeis mit Kürbiskernöl C,G</b> Styrian ice cream - vanilla ice cream with pumpkin seed oil Stiria Sundae - gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca	8,90 €