

Suppen/ soups

Rinderbouillon^(L) mit **Einlage nach Wahl**

Faden - Nudeln(AC), Grießnockerl(AC), hausgemachte Frittaten(ACG), Leberknödel(ACG) € 3,50

clear soup with vermicelli(AC) or semolina dumplings(AC) or homemade sliced pancakes(ACG), liver dumplings(ACG)

Tomatencremesuppe (G) mit Kräutercroutons(A)

tomato cream soup (G) with herb croutons (A)



€ 4,00

Frische Salate/ fresh salad

Salat Nizza mit grünen Bohnen, Römersalat, Salatgurke, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Eier, Thunfisch, Schwarze Oliven, mit Zitronendressing(CD)



€ 9,50

Salad Nice with green beans, romaine lettuce, cucumber, onions, peppers, tomatoes, eggs, Tuna, Black olives, with lemon dressing(CD)

Blattsalat mit Ziegenkäse(G), Pesto

leaf lettuce with goat's cheese(G) and pesto



€ 9,50

Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hühnerfilets (AC)

chicken salad mixed salad with baked chicken fillets (AC)

€12,50

Fitness – Salat Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachter Kräuterbutter(G) € 9,50

fitness salad mixed salad with grilled turkey stripes with herb butter(G)

Griechischer Salat – Blattsalat, Salatgurken, Tomaten, Zwiebel, Schafkäse, Olivenöl(G) € 9,50

Greek salad – mixed salad, cucumbers, tomatoes, onion, sheep's cheese, olive oil (G)



Bunter gemischter Salat-Teller - variation of salad

klein/small

groß/large



€ 3,90

€ 5,90

Die Klassiker/ the classics

Schnitzel „Wiener Art“ (ACG) vom Schwein oder Pute, Pommes(G), Preiselbeeren, Salat €12,50
escalope „Vienna style“ (ACG) from pork or turkey, parsley potatoes(G), cranberries, salad

Cordon bleu (ACG) vom Schwein oder Pute mit Schinken und Käse gefüllt, Petersilienkartoffeln, € 14,50
 Preiselbeeren, Salat

cordon bleu (ACG) from pork or turkey filled with ham and cheese, parsley potatoes, cranberries, salad

Kaiserschmarren (ACG) frisch aus der Pfanne mit Apfelmus oder Zwetschkenröster € 9,00
 sweet sliced pancake (ACG) with apple- or plum sauce



Fritzpfandl: Naturschnitzel mit Spiegelei, dazu Röstkartoffeln und Gemüse €13,50
 Natural schnitzel with fried egg, served with roasted potatoes and vegetables

Putenschnitzel in Kürbiskernpanier (ACG) mit Petersilienkartoffeln (G), Preiselbeeren, Salat €14,50
 Turkey escalope in pumpkin seed breadcrumbs (ACG) with parsley potatoes (G), cranberries, salad

Bei uns dahoam/ traditional Tyrolean meals

Tiroler Gröstl mit Spiegelei im Pfandl serviert, dazu Salat (CL) € 9,50
 Tyrolean hash (groestl) with egg sunny side up served in a pan with salad (CL)

Käsespätzle mit würzigem Tiroler Bergkäse, geröstete Zwiebel, im Pfandl serviert, € 9,50
 dazu Salat (ACGL)



cheese spätzle with tyrolean mountain cheese, roasted onions served in a pan with salad (ACGL)

Tiroler Speckknödel (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L) oder Sauerkraut(L) € 9,00
 Tyrolean bacon dumpling (ACG) with 2 dumplings and clear beef soup(L) or sauerkraut(L)

Käse-Press-Knödel (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L) oder Sauerkraut (L) € 9,00
 Tyrolean cheese dumpling (ACG) with 2 dumplings and clear beef soup(L) or sauerkraut(L)

Bauernomelette - Speck, würziger Käse, Zwiebel, Tomaten (CG) € 9,00
 farmers omelette bacon, cheese, onions, tomatoes (CG)

Bauernbrot mit Tiroler Speck (AG) oder mit feinem Tiroler Käse (AG) € 5,00
 farmhouse bread with Tyrolean bacon or with fine Tyrolean cheese

Gegrilltes und Burger/ Steak and Burger

American Steak mit gegrilltem Speck und Tomate, Kräuterbutter(G), dazu Grillgemüse und Steakpommes

American Steak - with grilled bacon and tomato, herb butter(G), grilled vegetables and chips € 21,90

Gegrilltes Rumpsteak(M) hausgemachte Kräuterbutter(G), Steakpommes, Barbecue Sauce(L) € 19,50

grilled Rump Steak, homemade herb butter(G), chips, barbecue sauce(L)

Surf and Turf (160g)

Rinderfilet Mignon, Garnelenspieß an Pfeffersauce mit buntem Sommergemüse und Kroketten € 23,00

Beef filet mignon, prawn skewer with pepper sauce with colourful summer vegetables and croquettes

Grillteller (Rind/Schwein/Huhn/Grillwurst),

Kräuterbutter(G), Barbecue Sauce (L) und Bauernpommes € 15,90

Mixed grill (beef/pork/chicken/sausage) herb butter (G), barbecue sauce (L)and farmers chips

Hühnerspieß mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Salat

€ 13,50

Chicken skewer with homemade herb butter, chips and salad

Hausspieß (Schweinemedallions mit Käse gefüllt im Speckmantel) mit Grillgemüse und Steakpommes € 16,90

(Pork medallions with cheese stuffed in bacon) with grilled vegetables and steak fries

„Burger Tirol“(AFGN) gegrilltes Schweinesteak, Speck, Zwiebel, Tomate,

Tiroler Käse(G), Steakpommes €10,00

grilled pork steak(AFGN), bacon, onion, tomato and spicy tyro lean cheese(G), chips

„Hot BBQ – Cheese-Burger “(AFGN) faschiertes Rindfleisch, Bacon, Emmentaler(G), Zwiebel,

Tomate, Rucola und Hot BBQ Sauce (ACGM), Steakpommes €10,00

minced beef (AFGN), bacon, cheese(G), onion, tomato, arugula and Hot BBQ sauce (ADGM), chips

„Chicken Burger “(AFGN) gegrilltes Hühnerfilet, Rucola, Tomaten, Zwiebel

und feine Cocktailsauce (CM), Steakpommes €10,00

grilled chicken (AFGN), arugula, tomato, onion and cocktail sauce (CM), chips

Kindergerichte/ children's menu

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes (AC) € 6,50

Spaghetti Bolognese(ACL) € 5,50

4 Stk. Chicken Nuggets mit Pommes(ACFGHLMNP) € 5,90

Grillwürstl mit Pommes (AF) € 5,00

Fischgerichte/ fish meals

Gegrillte Lachsschnitte (DG) mit Salzkartoffel und Blattspinat grilled salmon slices (DG) with boiled potatoes and leaf spinach	€ 14,50
Gegrilltes Seehechtfilet (DG) auf Tomatenrisotto/ frischer Parmesan grilled hake fillet (DG) on tomato risotto / fresh Parmesan	€ 13,90
Schollenfilet (DG) gebacken mit Petersilkartoffel und Sauce Tartar plaice fillet (DG) baked with parsley potato and tartar sauce	€ 13,50

Hausgemachte Pizza/ homemade pizza – auch zum Mitnehmen/also take away

„Margherita“ : Tomaten, Käse/ tomato, cheese (AG)		€ 8,50
„Diavolo“ : Tomaten, Käse, Pfefferoni, Salami/ tomato, cheese, bell-pepper, salami (AG)		€ 9,90
„Salami“ : Tomaten, Käse, Salami / tomato, cheese, salami (AG)		€ 9,90
„Tyrolienne“ : Tomaten, Käse, Speck, Champignons, Zwiebel, Knoblauch (AG) tomato, cheese, bacon, mushrooms, onions, garlic (AG)		€10,50
„Spinaci“ : Tomaten, Blattspinat, Schafkäse/ tomato, spinach, feta cheese (AG)		€10,50
„Calzone“ : gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignon (AG)/filled with tomato, cheese, ham and mushrooms (AG)		€10,50
„Charly“ : Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni, scharf (AG) tomato, cheese, ham, salami, mushrooms, bell-pepper, hot (AG)		€10,50
„Prosciutto“ : Tomaten, Käse, Schinken/ tomato, cheese, ham (AG)		€ 9,50
„Tonno“ : Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel/ tomato, cheese, tuna, onion (ADG)		€10,50
„Frutti di Mare“ : Tomaten, Käse, Meeresfrüchte/ tomato, cheese, seafood (ABGR)		€12,00
„Hawai“ : Tomaten, Käse, Schinken, Ananas/ tomato, cheese, ham, pineapple(AG)		€ 9,90

FAMILIENPIZZA 50cm € 32,00

die Familienpizza wird in 4 Teile als Salami, Prosciutto, Margherita und Tonno belegt
wir verrechnen für jede Beilagenänderung 0,70 Euro /Frutti di mare 2,00 euro
family pizza is served in 4 parts as salami, prosciutto, margherita and tonno
we charge 0.70 euro for every supplement change/ frutti di mare 2,00 Euro

Nudelgerichte - noodle dishes

Wählen Sie Ihre Lieblings Nudeln zur Liebling Sauce:

Choose your favourite noodles as your favourite sauce:

Penne, Fusilli, Tortelloni, Spaghetti, Tagliatelle (AC)

* Pollo Funghi - Huhn, Pilze, Tomaten, Lauch(G) – chicken, mushrooms, tomato, leek	€ 10,90
* Schafkäse und Cremespinat (G) - feta cheese and creamy spinach	€ 9,90
* Bolognese (L)	€ 9,50
* Carbonara - mit Schinken und Ei (CG) – with ham and egg	€ 9,50
* Arrabiata – Tomatensauce scharf (L) – tomato sauce hot	€ 8,90



Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (ACFGHL) € 3,00

mit Sahne (G) € 3,50

mit Vanillesauce (CG) oder Eis (G) € 3,80

Kleiner Kaiserschmarren (ACG)

(mit Apfelmus oder Zwetschkenröster) € 6,00

Früchtebecher (G)

(Gemischtes Eis mit Früchten der Saison/Frucht Sauce) € 5,50

Eis- Kaffee (G) (Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis) € 5,20

Eisschokolade (G) (Trinkschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis) € 5,00

Heiße Liebe(G) (Vanilleeis mit heißen Himbeeren) € 5,20

Coup Danmark(G) (Vanilleeis mit heißer Schokosauce) € 5,00

Bananensplit(G) (Vanilleeis mit Schokosauce, Banane) € 5,00

Baileys - Becher (AG) (Kaffee- und Schokoeis, Baileys) € 5,50

Smarties – Becher(AG) (2 Kugeln Eis Vanille/Schoko /Smarties) € 3,00

Steckerleis:

Pinguin, Jolly, Twinny € 1,50

Eiswaffel (ACEFGH) – Sahne (G)

Aperitif

Aperol Spritz (0,25l) (o)	€ 4,00
Hugo oder Helga (0,25l) (o)	€ 4,00
Mirtillo Spritz (0,25l)	€ 4,00
Mirtillo on the Rocks (4cl)	€ 3,00
Campari Soda (0,3l)	€ 3,50
Campari Orange (0,3l)	€ 5,00
Spritz Bitter Orange (0,25l)	€ 4,00
Spritz Hugo Limette (0,25l)	€ 4,00

Hauswein /house wine – Weingut Waltschek (CGO)

Grüner Veltliner / Zweigelt (1/8 l)	€ 2,20
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/4 l)	€ 4,40
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/2 l)	€ 8,80
Gespritzter rot, weiß	€ 2,80
Sommerspritzer	€ 2,50

Stiegl - Bier vom Fass/ beer from barrel (A)

Bier (Pfiff 0,2 l)	€ 2,00
Bier (0,3 l) / Radler/sauer (0,3 l)	€ 2,90
Bier (0,5 l) / Radler/sauer (0,5 l)	€ 3,50
Stiegl Weisse hell (0,3l)	€ 3,30
Stiegl Weisse hell (0,5l)	€ 3,90
Weizen Cola (0,3l)	€ 3,30
Weizen Cola (0,5l)	€ 3,90

Flaschenbier/ bottled beer (A)

Kaiser Braugold (0,5l)	€ 3,20
König Ludwig Weizenbier dunkel (0,5l)	€ 3,90
Gösser – Stiftszwickel hell (0,5l)	€ 3,90
Wieslbürger – Schwarzbier (0,5l)	€ 4,00
Stiegl Sport Weisse – Alkoholfrei Weizen (0,5l)	€ 3,60
Zipfer - Alkoholfrei (0,5 l)	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke/ non-alcoholic drinks

Libella Limonaden:

Orange, Zitrone (0,3l)	
Original Coca Cola, Spezi (0,3l)	€ 2,50

Libella Limonaden:

Orange, Zitrone (0,5l)	
Original Coca Cola, Spezi (0,5l)	€ 3,50

Fl. Cola light oder Cola Zero (0,33l), Eistee, Almdudler (0,33l)	€ 3,00
Mineralwasser still, mild oder prickelnd(0,33 l)	€ 2,50
Mineralwasser mild oder prickelnd (1l)	€ 4,80

Apfelsaft, Johannisbeersaft (0,3l)	€ 2,90
Orangensaft, Multivitaminsaft (0,2 l)	€ 2,70
Säfte gespritzt Soda (0,3l) € 3,00 (0,5l)	€ 3,20

Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,3l)	€ 2,50
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,5l)	€ 3,20

Red bull Original oder Lemon (0,25l)	€ 3,00
Red bull Organics – Bitter Lemon oder Ginger Ale (0,25l)	€ 3,00

Spirituosen/ Spirits

Obstler, Williams, Marillenbrand 2cl	€ 2,50
Grappa, Williams mit Honig, Zirberl mit Honig, Haselnuss (H) 2cl	€ 2,70

Hasselnussliquor, Himbeergeist, Kirschgeist 2cl	€ 3,50
---	--------

Baileys (G) 2cl	€ 3,00
Flügerl, Rüscherl 4cl	€ 3,50
Jägermeister, Underberg, Fernet, Metaxa 2cl, Asbach 2cl	€ 3,00
Jack Daniels Whiskey4cl	€ 5,00

Longdrinks

Bacardi Cola oder Whiskey Cola	€ 6,00
Wodka Orange, Wodka bull, Wodka Lemon	€ 6,00
Malibu Orange	€ 5,00
Gin Tonic mit Zitrone	€ 5,00

Kaffee – und Teespezialitäten

Verlängerter	€ 2,70	Ristretto	€ 2,20	Irish Coffee	€ 5,00
Espresso	€ 2,20	Großer Brauner	€ 3,50	Espresso Macchiato (G)	€ 2,50
Cappuccino (G)	€ 2,80	Latte Macchiato	€ 3,00	Chococcino (G)	€ 2,40
Heiße Schokolade (G)	€ 2,40	mit Sahne (G)	€ 2,90	mit Rum (G)	€ 4,50

Portion Tee (Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Magenfreund, Ingwer Zitrone) € 2,50

Zu unseren Kaffee- und Teespezialitäten servieren wir Kaffeemilch(G) und Milka Naps (AGH)

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croûtons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teiganteil oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksklößen, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftesauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischergüsse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeesatz, Flüssigwürze



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühen, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratins, Kartoffelgüres, Kneteten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instantdrink



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kacchunüsse (*Conocarpium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Bläulorfi), Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gebäckbrot, Wurst, Fleischergüsse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengrün, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischergüsse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, erweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischergüsse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate