



## VORSPEISEN / Starters

**Caprese** 14,90

Mozzarella di Buffala – Tomatenvariation – Rucola – Oliven Salz – Basilikum  
Mozzarella di Buffala – tomatoes – arugula – basil – olive salt

**Carpaccio vom heimischen Rind    Beef carpaccio** 18,90

Wiesenkräuterpesto – Pinienkerne – Parmesanspäne - Rucola  
Pesto of meadow herbs - pine-seeds - parmesan cheese - arugula



## SUPPEN / Soups

**Knoblauchcremesuppe mit Croutons** 7,90  
garlic cream soup with croutons

**Tomatensuppe mit Basilikumöl** 7,90  
tomato soup with basil oil

**Kürbiscremesuppe vom Hokkaido** 7,90  
pumpkin cream soup

**Bouillon mit Kräuterfrittaten** 6,90  
beef broth with sliced herb pancakes

**Bouillon mit Tiroler Kaspressknödel** 7,50  
Beef broth with cheese dumpling



## SALATBUFFET / Salad bar

**1 Portion Salat vom Buffet / 1 portion from the salad bar**

klein / small 6,90

groß / big 9,50

**Knoblauchbrot / garlic bread** 7,50



# STEAKS & Co

**Servieren wir mit 1 Beilage zur Wahl**  
**Are served with 1 side dish of choice**

knusprige Pommes / french fries

Ofenkartoffel mit Sauerrahm / baked potato with sour cream

Knoblauchbrot / garlic bread

**Beef & Porc vom heimischen Rind und Schwein** 27,50

Rumpsteak und Schweine Filet Medaillons

Maiskolben - Kräuterbutter - Barbeque Sauce

**Beef & Porc**

rumpsteak & medaillons from porc tender loin

corn cob - with herb butter - barbeque sauce

**Rumpsteak vom heimischen Rind 250g** 32,00

Pfeffersauce - Kräuterbutter

**Rumpsteak**

peppersauce - herb butter

**Ribeye vom heimischen Rind 300g** 35,00

Pfeffersauce - Kräuterbutter

**Rumpsteak**

peppersauce - herb butter



# KLASSISCHE Österreichische Küche

classic Austrian cuisine

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> in der Pfanne gebacken – Pommes frites <b>Schnitzel Vienna Style</b> breaded escalope of veal loin with crispy french fries	27,90
<b>Alm Cordon Bleu vom Schwein</b> Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Bergkäse - Spätzle - Champignonrahmsauce <b>Cordon Bleu „alpine style“</b> from porc loin, stuffed with bacon, onions & alpine cheese - Austrian „Spätzle“ pasta - mushroom cream sauce	23,90
<b>Wiener Tafelspitz</b> zart Gekochtes Gustostück vom Rind Rösti - Spinat - Krensaucce <b>Tafelspitz Vienna style</b> – tender slices of boiled beef rösti potatoes - spinach - horseradish sauce	23,50
<b>Paznauner Almkäse-Spätzle im Pfand'l serviert</b> mit würzigem Paznauner Alm- und Bergkäse - Röstzwiebeln <b>“Paznauner Almkäse-Spätzle”</b> Austrian “Spätzle” pasta in local alpine cheese - fried onions	16,90
<b>Knödel Variation an Krensaucce</b> Rote Beete Knödel und Spinatknödel – Feta - Rucola spinach and beetroot dumpling with horseradish sauce – feta cheese	18,90
<b>Saftiges Wiener Rindsgulasch</b> original mit Zwiebeln gebunden – Spätzle <b>Goulash of beef Vienna style</b> stewed beef – Austrian “Spätzel” pasta	20,50
<b>Zwiebelrostbraten aus der Beiried vom heimischen Rind</b> in pikanter Zwiebelsauce – Rösti - Röstzwiebeln freshly roasted beef escalope of sirloin in tasty onion sauce rösti potatoes - fried onions	26,50
<b>Filet von der Lachsforelle</b> Graupenrisotto - Kürbispüree – Granatapfel - Weißweinsauce <b>Fillet of salmon trout</b> pearl barley risotto - pumpkin puree – pomegranate - white wine sauce	26,50



## DESSERT & EIS / dessert & ice cream

**Wiener Kaiserschmarren** - Apfelmus 13,50  
„Wiener Kaiserschmarren“ - shred biscuit pancake with applesauce

**Crème Brûlée** 8,90  
Creme Brulee

**Mousse au Chocolat mit Mango** 9,50  
Mousse au Chocolat with mango

**Coupe Dänemark** Vanilleeis | warme Schokosauce | Schlagsahne 7,50  
Coupe Denmark vanilla - warm chocolate sauce - whipped cream

**Heiße Liebe** Vanilleeis | heiße Himbeeren | Schlagsahne 8,20  
„Heiße Liebe“ vanilla - warm raspberry sauce - whipped cream

**1 Kugel Eis | 1 ball of ice cream** 2,20

Vanille | Schokolade | Erdbeer  
Vanilla | chocolate | strawberry

Zitrone | Mango | Joghurt-Waldbeer  
Lemon | mango | yogurt wild berry

**Mit Sahne** | with whipped cream 1,00