

Suppen / Soups

Ein heißer Löffel voll Gemütlichkeit – unsere Suppen wärmen Herz und Seele.

Gulaschsuppe mit Brot

Goulash soup with bread

Knoblauchcremesuppe

Cream soup of garlic

Tiroler Knödelsuppe (Leber- oder Speckknödel)

Tyrolean dumpling soup (liver or bacon dumpling)

Bouillon mit Nudeln

Clear soup with noodles

Frittatensuppe

Sliced pancake soup

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Kleine Köstlichkeiten und frische Blätter – perfekt zum Start oder als leichter Genuss.

Salatteller vom Buffet

Mixed salad from the buffet

Knoblauchtoast (2 Stück)

Garlic toast (2 pieces)

Gebackene Edelchampignons mit Sauce Tartare

Breaded and fried mushrooms with tartar sauce

Fitness-Salat mit Hühnerbruststreifen

Fitness salad with grilled chicken strips

Backhendlsalat

Gemischte Blattsalate in Kürbiskernöl Marinade,
knusprigen Hühnerbruststreifen, Chili & Sauerrahmdip, Knoblauchtoast
*Mixed leaf salad in pumpkin seed oil dressing, crispy chicken strips,
chili & sour cream dip, garlic toast*

Für unsere Kids / For Our Kids

Für kleine Gäste mit großem Hunger – bunt, lecker und mit einem Lächeln serviert.

Sonnenschirmteller

Small Wiener schnitzel with French fries

Kinderspieß mit Pommes

Grilled pork skewer with French fries

Kinder-Pasta asciutta mit Parmesan

Spaghetti with tomato meat sauce and Parmesan

Micky-Mouse-Teller

Grilled sausage with French fries

Käpt'n Iglo

Fish fingers with French fries and tartar sauce



Vegetarisch / Vegetarian

Grüner Genuss mit Herz – unsere vegetarischen Gerichte sättigen sanft und mit Geschmack.

Bunte Blattsalate mit Kaspressknödel, Kürbiskerndressing

Leaf salad with cheese dumpling and pumpkin seed dressing

Paznauner Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu gemischter Salat

Cheese spätzle with roasted onions and mixed salad

Gefüllte Cannelloni mit Ricotta und Spinat, Rucola und Parmesan, dazu gemischter Salat

Stuffed cannelloni with ricotta and spinach, Rocked and Parmesan, served with mixed salad

Die “ 3 Guaten” aus Tirol

Käse, Spinat & Rotebeetknödel
mit Rahmkraut, dazu gem. Salat

The “3 Guaten” from Tyrol

*Cheese, spinach & red beet dumplings with cream cabbage
and mixed salad*

Vegan

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfülle, Tomatensauce und Parmesan
dazu gem. Salat

Homemade „Schlutzkarpfen“ with spinach,
tomatosauce and parmesan , Salad

Best of Alpenfrieden

Deftige Klassiker für echten Genuss – hier schmeckt man die Berge.

Mixed Grill „Americaine“ (Schwein, Rind, Pute) mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse und Pommes

Mixed grill (pork, beef, turkey) with fried onions, vegetables and French fries

Basler Grillspieß mit Pommes, dazu gemischter Salat

Grilled skewer with French fries and mixed salad

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes, dazu gemischter Salat

Breaded pork schnitzel with French fries and mixed salad

Cordon Bleu mit Pommes und Preiselbeeren, dazu gemischter Salat

Breaded pork schnitzel filled with ham and cheese, served with French fries, cranberries and salad

Champignon-Rahmschnitzel mit Nudeln, dazu gemischter Salat

Pork cutlet with mushroom cream sauce, noodles and salad

Hirschbraten mit Kroketten, Preiselbeerbirne, dazu gemischter Salat

Roast venison with croquettes, pear with cranberries and salad

Rindergulasch mit Serviettenknödel, dazu gemischter Salat
Beef goulash with bread dumplings and salad

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Speckbohnen
Beef roast with onions, spätzle and green beans with bacon

Champignonrostbraten mit Pommes, dazu gemischter Salat
Beef roast with mushrooms, French fries and salad

**Filetspitzen „Stroganoff“ mit Butterspätzle
dazu gem. Salat**
Small fillet slices of beef, butter „spätzle“ and salad

**Filetstreifen „Indienne“
in Früchtecurrysauce mit Reis dazu gem. Salat**
Small fillet slices of beef, currysauce with fruits, rice and salad

Omas Gröstl mit Speck, Spiegelei, dazu gemischter Salat
Grandma's fried potatoes with bacon, fried egg and salad

Lasagne mit Parmesan, dazu gemischter Salat
Lasagna al forno with Parmesan and mixed salad

Pasta asciutta mit Parmesan, dazu gemischter Salat
Spaghetti with tomato meat sauce, Parmesan and mixed salad

Steak

Für alle, die es kräftig lieben – unser Steakklassiker zergeht auf der Zunge

Pfeffersteak „Madagaskar“

Gemüse und Pommes

Pepersteak, vegetables, french fried potatoes

Rumpsteak „Maitre d’hotel“ mit Kräuterbutter,

Prinzessbohnen und Pommes

Rump steak with herb butter, beans and French fried potatoes

Fisch / Fish

Forelle gebacken mit Butterkartoffeln, Sauce Tartare, dazu gemischter Salat

Breaded trout with butter potatoes, tartar sauce and salad

Schollenfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln, dazu gemischter Salat

Plaice fillet in dill sauce with boiled potatoes and salad

Süßspeisen / Desserts

Das süße Finale – ein Lächeln auf dem Teller

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus

Homemade shredded pancake with apple sauce

3 Stück Palatschinken mit Marmelade

3 crêpes filled with jam

Crêpes Suchard mit Vanilleeis & Schokoladensauce

3 crêpes with chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce

Homemade apple strudel with whipped cream or vanilla sauce

Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne oder Vanillesauce

Homemade curd cheese strudel with whipped cream or vanilla sauce

Warmes Schokosoufflé mit flüssigem Kern, Himbeersorbet, Haselnusscrumble & frischen Früchten

Warm chocolate soufflé with molten center, raspberry sorbet,
hazelnut crumble and fresh fruits