

Aperitif

Martini
bianco / rosso-dry 4,80

Sherry trocken medium /
Portwein 4,80

Campari Soda 5,10
Campari Orange 5,40

Pernod / Cynar 5,40

Glas Prosecco 3,80
Prosecco Hollunder 4,10
Prosecco Aperol 4,60
auch alkoholfrei

Alkoholfreier
Gin Tonic 8,00

Suppen

Frittatensuppe 6,00
Klar und traditional

PANCAKE STRIP SOUP / BRODO
CON STRISCIOLINE DI CRÊPES
BOUILLON AUX CRÊPES ÉMINCÉES

**Kresserahmsuppe mit
Sahnehäubchen 6,00**
Fein & cremig

CREAM OF CRESS SOUP WITH
WHIPPED CREAM / VELLUTATA DI
CRESCIONE CON PANNA
MONTATA / VELOUTÉ DE
CRESSON AVEC CRÈME FOUETTÉE

Kaspressknödelsuppe
**Herzhaft aromatisch in
kräftiger Brühe 7,00**

CHEESE DUMPLING SOUP
ZUPPA CON CANEDERLO AL
FORMAGGIO
SOUPE À LA BOULETTE DE FROMAGE

Kokos-Curry-Suppe 6,00
Sanft-Süß & belebend

COCONUT CURRY SOUP
ZUPPA AL COCCO E CURRY
SOUPE COCO AU CURRY

Vorspeisen & Salate

Gebackener Brie und Salatbouquet 17,00
**Goldbraun gebacken, cremig im Kern – serviert mit frischen Salaten
mit feiner Vinaigrette.**

BAKED BRIE ON LEAF SALADS / BRIE AL FORNO SU INSALATA VERDE
BRIE RÔTI SUR SALADE VERTE

Lachstartar mit Honig-Limetten-Dressing 19,00
**Zartes Lachsfilet, fein geschnitten – fruchtig-frisch veredelt mit
Limette, Avocado und Honig.**

SALMON TARTARE WITH HONEY-LIME DRESSING / TARTARE DI SALMONE AL MIELE
E LIME / TARTARE DE SAUMON AU MIEL ET CITRON VERT

Knackige Blattsalate mit Mango & Mozzarella 17,00

FARMER'S SALAD WITH BACON, POTATOES & CHEESE CUBES / INSALATA
CONTADINA CON SPECK, PATATE E FORMAGGIO / SALADE PAYSANNE AU LARD,
POMMES DE TERRE ET FROMAGE

Backhendl auf knackigen Blattsalaten 18,00
harmonisch abgerundet mit unserem Hausdressing.

CRISPY CHICKEN SALAD WITH HOUSE DRESSING / INSALATA DI POLLO CROCCANTE
CON DRESSING DELLA CASA / SALADE DE POULET CROUSTILLANT, SAUCE MAISON

Kaspressknödel auf Blattsalaten 17,00
**Kräftig im Geschmack, außen goldbraun
auf frischen Salaten angerichtet.**

CHEESE DUMPLING ON LEAF SALADS / CANEDERLO AL FORMAGGIO SU INSALATA
BOULETTE DE FROMAGE POËLÉE SUR SALADE

Bunter Salat mit Hausdressing 7,00
als Vorspeise 12,00
Frisch, leicht und vielseitig – die perfekte Begleitung.

MIXED SIDE SALAD WITH HOUSE DRESSING / INSALATA MISTA CON DRESSING
DELLA CASA / SALADE COMPOSÉE, SAUCE MAISON

Grüne Blattsalate mit Essig und Öl 5,50

LETTUCE SALAD / SALADE DE LAITUE / INSALATA VERDE

Lauwarmer Kartoffelsalat 6,00

POTATO SALADE / SALADE DE POMMES DE TERRE
INSALATA POMMES DE TERR

Unser
Küchenchef
empfiehlt

**Krustenbraten mit
Sauerkraut & Knödel
Knusprig, deftig und
klassisch**

**Ein kulinarischer Fixpunkt
auf unserer Karte 19,50**

ROAST PORK - CRISPY CRUST
SAUERKRAUT AND DUMPLINGS –
TRADITIONAL AND HEARTY.
ARROSTO DI MAIALE CON
CROSTA CROCCANTE, CRAUTI E
CANEDERLI
RÔTI DE PORC CROUSTILLANT
CHOUCRUTE ET QUENELLES –
UN GRAND CLASSIQUE.

Tiroler Gröstl

**Ist ein traditionelles Gericht
aus der Tiroler Küche, das
aus Kartoffel, Fleisch und
Zwiebel zubereitet wird und
mit einem Spiegelei serviert
wird 19,50**

A CLASSIC TYROLEAN DISH –
CRISPY POTATOES WITH MEAT
AND ONIONS, TOPPED WITH A
FRIED EGG.
UN CLASSICO TIROLESE – PATATE
CROCCANTI CON CARNE E
CIPOLLE, SERVITE CON UOVO AL
TEGAMINO.
UN CLASSIQUE DU TYROL –
POMMES DE TERRE
CROUSTILLANTES AVEC VIANDE
ET OIGNONS, SERVI AVEC UN
ŒUF AU PLAT.

VEGI:

ohne Fleisch m. Gemüse

VEGI: WITH VEGETABLES
WITHOUT MEAT
VEGETARIANO:
CON VERDURE (SENZA CARNE)
VÉGÉ: AVEC LÉGUMES SANS
VIANDE

Hauptgerichte

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 18,00
oder vom Hühnerfilet 22,00
geklopft – paniert - goldgelb gebacken serviert mit knusprigen
Pommes frites.**

VIENNESE-STYLE SCHNITZEL (PORK OR CHICKEN) WITH FRENCH FRIES COTOLETTA
ALLA VIENNESE (MAIALE O POLLO) PATATINE FRITTE
ESCALOPE VIENNOISE (PORC OU POULET) AVEC FRITES.

**Filetgulasch „Stroganoff“ & hausgemachte Spätzle 26,00
Zartes Rindfleisch in harmonischer Verbindung
mit Sahne, Essiggurken & Pilzen ist es ein Genuss für alle
Feinschmecker.**

BEEF IN A CREAMY SAUCE WITH MUSHROOMS AND PICKLES WITH HOMEMADE
SPAETZL / MANZO IN SALSA CREMOSA CON FUNGHI E CETRIOLINI / BŒUF TENDRE
DANS UNE SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS ET CORNICHONS

Grillteller nach Art des Hauses 25,00

**Eine Auswahl von Schwein, Rind & Pute, Grillwürstl & Kräuterbutter
Pommes und saisonalem Gemüse.**

SELECTION OF PORK, BEEF AND CHICKEN – FRENCH FRIES - VEGETABLES.
MAIALE, MANZO E POLLO – CON PATATINE E VERDURE DI STAGIONE. / GRILLADE
PORC, BŒUF ET POULET – ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET LÉGUMES

**Hühnerfilet auf Preiselbeer-Rotweinsauce 23,00
gebraten, fruchtig-würzig – dazu Kroketten und
glacierte Karotten.**

CHICKEN BREAST WITH LINGONBERRY RED WINE SAUCE CROQUETTES AND GLAZED
CARROTS / PETTO DI POLLO ALLA SALSA DI MIRTILLI ROSSI E VINO ROSSO,
CROCCHETTE E CAROTE GLASSATE / FILET DE POULET À LA SAUCE AIRELLES ET VIN
ROUGE, CROQUETTES ET CAROTTES GLACÉES.

Filetsteak

**mit Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter 34,00
Edel, aromatisch und auf den Punkt gegart – serviert mit Pommes
frites und Speckbohnen.**

PEPPER CREAM SAUCE OR HERB BUTTER FRENCH FRIES AND GREEN BEANS
WRAPPED IN BACON / FILETTO DI MANZO AL PEPE O BURRO ALLE ERBE, PATATINE E
FAGIOLINI ALLO SPECK. / FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE OU BEURRE AUX
HERBES, FRITES ET HARICOTS AU LARD.

Holzfällersteak vom Schweinerücken 24,00

**Saftig gegrillt, mit Champignonsauce, Speck & Spiegelei – herzhaft
und kraftvoll.**

GRILLED PORK MUSHROOM SAUCE, BACON, FRIED EGG, FRIED POTATOES /
BISTECCA DEL BOSCAIOLO DI MAIALE SALSA AI FUNGHI, SPECK E UOVO – CON
PATATE ARROSTO. / STEAK DU BŪCHERON DE PORC SAUCE AUX CHAMPIGNONS,
LARD ET ŒUF AU PLAT – AVEC POMMES SAUTÉES.

Vegetarisch

**Bandnudeln
in Limettensauce & Lachs.
Frisch, leicht und
aromatisch 20,00**
Zarter Lachs trifft feine
Zitrusnoten.

PASTA WITH LIME SAUCE &
SALMON / TAGLIATELLE AL
SALMONE E LIME / TAGLIATELLES
AU SAUMON ET CITRON VERT

Risotto & Garnele 21,00
getrockneten Tomaten
Cremig und mediterran

RISOTTO WITH SHRIMP & DRIED
TOMATOES / RISOTTO CON
GAMBERI E POMODORI SECCHI /
RISOTTO AUX CREVETTES ET
TOMATES SÉCHÉES

**Käsespätzle
mit Röstzwiebeln 19,00**
Cremig, würzig und
goldbraun veredelt
ein zeitloser Genuss.

CHEESE SPAETZLE WITH CRISPY
ONIONS / SPAETZLE AL
FORMAGGIO CON CIPOLLE
CROCCANTI
SPAETZLE AU FROMAGE ET
OIGNONS CROUSTILLANTS

Probier's mal

Tiroler Specknudeln 19,00
Speck / Champignons &
Bergkäse mit verquirtem Ei
und Milch

BACON / MUSHROOMS & CHEESE
WITH BEATEN EGG AND MILK
SPECK / FUNGHI E FORMAGGIO
CON UOVA SBATTUTE E LATTE /
SPECK / CHAMPIGNONS ET
FROMAGE AVEC ŒUFS BATTUS ET
LAIT

Medaillons „Goldener Hirsch“ 26,00
Zartes Fleisch in Orangen-Balsamico
Elegant ergänzt mit Kroketten & Gemüse.

MEDALLIONS IN ORANGE BALSAMIC SAUCE, CROQUETTES AND VEGETABLES.
MEDAGLIONI SALSA ALL'ARANCIA E BALSAMICO – CON CROCCHETTE E VERDURE.
MÉDAILLONS SAUCE ORANGE-BALSAMIQUE, CROQUETTES ET LEGUMES

Wiener Schnitzel vom Kalb 27,00
Zart & fein – und wie's sich gehört - aus der Pfanne
mit Pommes oder gemischtem Salat oder Kartoffelsalat.

VIENNESE VEAL SCHNITZEL FRENCH FRIES, MIXED SALAD OR POTATO SALAD. /
COTOLETTA DI VITELLO ALLA VIENNESE CON PATATINE, INSALATA MISTA O
INSALATA DI PATATE. / ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, FRITES, SALADE MIXTE OU
SALADE DE POMMES DE TERRE.

Zwiebelrostbraten „Tiroler Art“ 28,00
Saftig und herzhaft – mit hausgemachten Spätzlen

BEEF WITH ONIONS – SERVED WITH HOMEMADE SPAETZLE.
MANZO ARROSTO CON CIPOLLE, STILE TIROLESE SUCCOSO E DECISO – CON
SPAETZLE FATTI IN CASA / BŒUF RÔTI AUX OIGNONS, AVEC SPAETZLE

Kalbs Leber auf Tiroler Art 23,00
würzig und herzhaft mit Speck & Zwiebel begleitet von Reis

VEAL LIVER PAN-FRIED LIVER WITH BACON AND ONIONS, SERVED WITH RICE /
FEGATO DI VITELLO CON SPECK E CIPOLLA, ACCOMPAGNATO DA RISO / FOIE DE
VEAU AVEC SPECK ET OIGNONS, ACCOMPAGNÉ DE RIZ

Fisch

Fischgrillteller 28,00
Zander-Lachs-Barsch & Garnele mit Gemüse und Kartoffeln Klassisch
und klar im Geschmack

PIKE-PERCH, SALMON, PERCH AND PRAWN GILLED VEGETABLE AND POTATOES
GRIGLIATA DI PESCE SANDRE, SALMONE, PERSICO E GAMBERO – CON PATATINE E
VERDURE / ASSIETTE DE POISSONS GRILLES SANDRE, SAUMON, PERCHE ET
CREVETTE, LEGUMES ET POMMES

Norwegisches Lachsfilet 26,00
mit Bandnudeln & Blattspinat
Saftig, elegant und ausgewogen – ein harmonisches Zusammenspiel
auf Limettensauce

NORWEGIAN SALMON FILLET WITH PASTA & SPINACH
FILETTO DI SALMONE NORVEGESE CON TAGLIATELLE E SPINACI FRESCHI. / FILET DE
SAUMON NORVÉGIEN AVEC TAGLIATELLES ET ÉPINARDS FRAIS.

Rotbarschfilet gebacken 19,50
Knusprig – serviert mit Kartoffelsalat und
feiner Sauce Remoulade

BREADED REDFISH FILLET WITH POTATO SALAD AND REMOULADE.
FILETTO DI SCORFANO IMPANATO CON INSALATA DI PATATE E SALSA REMOULADE
FILET DE SÉBASTE PANÉ, SALADE DE POMMES DE TERRE ET SAUCE RÉMOULADE.

Für unsere kleinen Gäste

Kleine Gerichte (nach 14.00 Uhr)

Schweizer Wurstsalat
und Semmel 9,80

Saure Sulze
und Semmel 8,50

Würstl
mit Senf & Kren, Semmel 5,20

Debreziner
mit Brot 5,80

Klapptoast
Schinken & Käse mit
Salatgarnitur 9,80

Schlemmerttoast
Rind & Schweinefleisch
Speck, Zwiebel, Coctailsauce
Salatgarnitur 19,00

INFORMATIONEN ÜBER
ZUTATEN UNSERER
GERICHTE IM FALLE EINER
LEBENSMITTELALLERGIE
ODER –
UNVERTRÄGLICHKEIT
ERHALTEN SIE BEI UNSEREM
SERVICEMITARBEITERINNEN.

ÄNDERUNGEN DER
BEILAGEN BEI ALLEN
GERICHTEN 1,50
FÜR SENIORENGERICHTEN
ZIEHEN WIR 1,00 AB

Donald Duck – kleines Schnitzel „Wiener Art“ 11,00
Knusprig gebacken – mit Pommes frites und Ketchup.

CRISPY FRIED – SERVED WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP.
CROUSTILLANT – SERVI AVEC DES FRITES ET DU KETCHUP.
CROCCANTE – SERVITO CON PATATINE FRITTE E KETCHUP.

Grisu – Grillwürstl 9,00
Saftig gegrillt mit Pommes frites und Ketchup.

JUICY GRILLED SAUSAGES – SERVED WITH FRENCH FRIES AND KETCHUP.
SAUCISSES GRILLÉES JUTEUSES – DES FRITES ET DU KETCHUP.
SALSICCE GRIGLIATE E SUCCOSE – CON PATATINE FRITTE E KETCHUP.

Käpten Iglo – Fischstäbchen 10,00
Goldbraun gebacken – mit Pommes frites serviert.

GOLDEN FRIED FISH FINGERS – SERVED WITH FRENCH FRIES.
BÂTONNETS DE POISSON DORÉS – AVEC DES FRITES.
BASTONCINI DI PESCE DORATI – CON PATATINE FRITTE.

Pumuckl
Nudeln oder Spätzle in Tomatensauce 7,00

NOODLES OR SPAETZLE IN TOMATO SAUCE
TAGLIATELLES OR SPÄTZLE CON SALSA DI POMODORI
TAGLIATELLE O SPÄTZLE ET SAUCE DE TOMATOES

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,50
Apfelstrudel mit Sahne 5,00
Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,00

Butterwaffeln mit Vanille Eis & Früchten der Saison € 14,00

Schokoladeküchlein (Haselnüssen) & Sahne 6,50
Marmelade- oder Schokoladepalatschinken 6,00
2 St. Marmelade- oder Schokopalatschinken 9,90
Eispalatschinken 7,50

Naturjoghurt mit Früchten 6,50
Kaiserschmarren mit Apfelmus 14,00

„An Steirer“ Vanilleeis & Kürbiskernöl“ 5,40

Affogato Vanilleeis & Espresso 4,40
Gemischtes Eis mit Sahne 5,40
Cupe Dänemark 6,50
Eierlikörbecher oder Heiße Liebe 6,90
Eiscafé oder Eisschokolade 6,90