

ÖFFNUNGSZEITEN im Jänner/Feber:

MONTAG, DIENSTAG	von 07:00 bis 10:00 Uhr
MITTWOCH	von 07:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 22:00 Uhr
DONNERSTAG bis SONNTAG	von 07:00 bis 22:00 Uhr






„VERGELT‘S GOTT“ unseren Partnern

Es ist uns wichtig mit frischen Zutaten österreichischer Herkunft zu kochen, da wir uns mit unserer Heimat und den Menschen die hier leben sehr verbunden fühlen.

Wir sind stolz folgende Produkte aus der Genussregion Österreich für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden zu können, dafür sind wir AUSGEZEICHNET mit:

AMA-Gastrosiegel, GENUSSSPECHTE Wipptal, Falstaff (81 Punkte)

Rindfleisch und Huhn	aus Österreich von der Fleischerei Beermeister, Innsbruck und Fleischerei Gogl, St.Jodok und Holzmann, Steinach	
Süßwasserfische:	Saiblinge frisch, Vötter, Sattelberg und Mair, Trins	
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich von den Molkereien Tirol Milch, Schärdinger, NÖM, Milchhof Sterzing	
Eier (Bodenhaltung):	Klauserhof, Trins und Wedl, Innsbruck	
Erdäpfel, Gemüse, Salat:	Giner, Thaur und Genussregion Oberland	
Brotspezialitäten:	Bäckerei Aste, Matri a.Br.	
Apfelsaft, Schnäpse:	Hörtnagl, Navis und Kranebitter, Inzing	
Steirisches Kürbiskernöl:	Ölmühle Herbersdorf, Steiermark	
Kräuterspezialitäten:	Kräuterey Hofer, Trins	
Biologische Tees:	Sonnentor, Zwettl, NÖ	

PRICKELNDER GENUSS

ZUM ERFRISCHEN UND EINSTIMMEN



Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite o

BIO-APFEL-VARIATION 3 x 0,1l

APFEL-RIBISEL|APFEL-HOLUNDER|APFEL NATURTRÜB – „ALTE SORTEN“

PREISELBEERSAFT alkoholfrei MIT EINEM SCHUSS APFELSAFT – REICH AN
VITAMIN C

APFEL SECCO alkoholfrei
VOM STIFT KLOSTER NEUBURG

CRODINO ODER SANBITTER SPRITZ
alkoholfreie KRÄUTER-APERITIFS

EISZUCKERL
BURSCHIK VERMOUTH|ZUCKERWATTE|BLUE CURACAO

ROTKÄPPCHEN
WHISKEY-ZIMT-LIKÖR|KIRSCH-HOLUNDER-LIMONADE

CAMILLA
VIENNA DRY GIN|KAMILLENLIMONADE|ZITRONENSAFT

EINE TOLLE ALTERNATIVE
zu unseren Aperitifs sind unsere
BIO-SÄFTE und **BIO-LIMONADEN** aus Österreich
.... gleich probieren



SALATE & VORSPEISEN

KLEINER BUNTER SALAT

MIT BERGKRÄUTERDRESSING

Bouquet de salades avc une sauce aux herbes de montagne

Mixed salad

„Bouquet“ di insalate con salsa alle erbe di montagna

CFGLMO

SAURES RINDFLEISCH

MIT ROTEN ZWIEBELN, ÄPFELN UND KÜRBISKERNVINAIGRETTE

Lanières de viande de boeuf en vinaigrette de pépins de courge, oignons rouges et pommes

Sour beef with red onions, apples and pumpkin oil vinaigrette

Straccetti di bue in una vinaigrette ai semi di zucca, alle cipolle rosse e alle mele

O

BUNTER BLATTSALAT

MIT FRISCHEM GRILLGEMÜSE UND KRÄUTERN

Feuilles de salades aux herbes avec légumes frais grillés

Salad with fresh grilled vegetables and herbs

Foglie di insalata alle erbe, con verdure frsche alla griglia

HLOM

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

MIT FRITTATEN

Bouillon de boeuf aux lanières de crêpes

Clear soup with pancake strips

Ristretto di bue con "tagliolini" di frittatina

ACFGL

TIROLER GRAUKASSUPPE

MIT SCHWARZBROT-CROUTONS

Crème au fromage gris du Tyrol avec croutons de pain noir

Cream of tyrolean cheese soup

Crema di formaggio grigio tirolese e crostini di pane nero

AGLO

ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROUTONS

Soupe aux oignons avec croûtons au fromage

Onion soup with cheese croutons

Zuppa di cipolle con crostini al formaggio

ACFGLO

SCHMACKHAFTES



TAGLIATELLE MIT RÄUCHERLACHS, VERFEINERT MIT ORANGEN UND WASABI

Tagliatelles aux oranges, saumon fumé et wasabi
Tagliatelle with smoked salmon, orange and wasabi
Tagliatelle all'arancia, al salmone affumicato e wasabi
ACDGLO

GRÜNKERN-RISOTTO

MIT PILZEN UND PETERSILIE

Risotto de riz vert aux campignons et au persil
Green core risotto with mushrooms and parsley
Risotto di riso verde con funghi e prezzemolo
LO

TIROLER KÄSESPÄTZLE

MIT RÖSTZIEBELN

„Spaetzles“ (mini gnocchis) tyroliens au fromage aux oignons rôtis
Tyrolean cheese „noodles“ with roasted onions
„Spaetzle“ (gnocchetti) tirolesi al formaggio con cipolle arrostate
ACGL

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

pour les petits per i più piccoli

KINDERWIENER MIT POMMES FRITES

Mini escalope viennoise avec pommes frites
Small breaded pork cutlet „Vienna style“ with chips
Piccola cotoletta alla viennese con patatine fritte
ACFG

GRILLWÜRSTL MIT POMMES FRITES

Saucisse grillée avec pommes frites
Grilled sausage with chips
Würstel grigliato con patatine fritte
O

Sowohl kleinere, als auch größere Portionen sind auf Wunsch erhältlich (- / + 10 Prozent)

Des portions plus petites ou plus grandes peuvent être servies sur demande (- / + 10%)

Both smaller and larger portions are available (- / + 10%)

A richiesta si servono porzioni più piccole o più grandi (- / + 10%)

AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE



„GEBACKENES“ SCHWEINSCHNITZEL

MIT PETERSILIEN-KARTOFFELN UND PREISELBEEREN

Escalope de porc à la viennoise avec pommes de terre persillées et une coupelle d'airelles
Fried pork escalope with potatoes and cranberries
Cotoletta di maiale alla viennese con patate prezzemolate e una coppetta di mirtilli rossi
ACFGO

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ÖSTERR.-BEIRIED

MIT SPECKBOHNEN UND ERDÄPFELRÖSTI

Rumpsteak de boeuf d'alpage aux oignons rôtis, avec haricots et roesti de pommes de terre
Rumpsteak with onions, green beans with bacon, fried potatoes
Bistecca alle cipolle arrostite con fagiolini e roesti di patate
AGLMO

3ERLEI VOM TRINSER BERGLAMM

MIT KARTOFFEL-SELLERIEPÜREE UND BALSAMICOLINSEN

Tris d'agneau de la vallée avec purée de celeri et lentille au vinaigre balsamique
Variation from mountains lamb, potato-celery pure and balsamic lentils
Tris di agnello della valle con purea di sedano e lenticchie al balsamico
GLMO

RAHMBEUSCHEL VOM TIROLER MILCHKALB

MIT SERVIETTENKNÖDEL UND WURZELGEMÜSE

Emincé de mou de veau à la crème avec des quenelles de pain cuites au torchon, bouquet de légumes
Cream of calf's lights with bread dumplings and root vegetable
Delizia alla panna (cuore e polmone) di vitello da latte delle vallate tirolesi, canederli di pane cotti al tovagliolo, bouquet di verdure
ACDGLO

WIENERS GRILLTELLER

GEGRILLTES FLEISCH (Rind, Schwein, Hendl)

ROSTBRATWÜRSTL | GRILLGEMÜSE | SENFRAGOUT | SÜSSKARTOFFELN

Grillade de la maison (tris de viandes | saucisse | légumes | ragout de moutarde | patates douces)
Mixed grill with sweet potatoes and vegetables
Grigliata della casa (tris di carni | salsiccia | verdure | ragout di senape | patate dolci)
FGHLMO

VARIATION VON HEIMISCHEN SÜSSWASSERFISCHEN

MIT ERDÄPFEL-ORANGENGRATIN UND GRILLGEMÜSE

Variation de filets de poissons de la vallée avec gratin de pommes de terre et oranges et légumes grillés
Variation of domestic fish filets, gratinated potatoes with orange and grilled vegetables
Variazione di filetti di pesce della valle con gratin di patate all'arancia e verdure alla griglia
ADGLO

SÜSSE VERFÜHRUNGEN



DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE

Dessert aux trois chocolats
Variation from the chocolate
Dessert ai tre cioccolati
ACFGH

CREMEBRÛLEE

MIT JOHANNISBEERSORBET
Crème brûlée avec sorbet de groseilles
Creme brulee with currant sorbet
Crema catalana con sorbetto di ribes
ACG

SAUERRAHM-MOUSSE

MIT GETROCKNETEN WIESENKRÄUTERN UND WALDBEERRAGOUT

Mousse à la crème acidulée avec herbes séchées et ragout de baies rouges
Sour cream mousse with dried herbs and wild berries ragout
Mousse alla panna acida con erbe secche e ragout di frutti di bosco
AFGH

KAISERSCHMARRN

MIT PREISELBEEREN UND APFELMUS

Omelette de l'empereur au lait-ribot avec airelles et compôte de pommes
Traditional sweet pancake with cranberries and apple puree
Omelette dell'imperatore al latticello con mirtilli rossi e composta di mele
ACGO

GERNE VERWÖHNEN WIR SIE AUCH MIT.....

UNSEREN HAUSGEMACHTEN TORTEN UND KUCHEN

ODER UNSEREN WINTERLICHEN EISSPEZIALITÄTEN

VON DER EISMANUFAKTUR VALENTINO

... UND DANACH EINEN

HEIMISCHEN EDELBRAND ODER LIKÖR?