

Abendmenü / Evening Menu

von 18:30 bis 20:00 Uhr

from 6.30 pm until 8.00 pm

Nutzen Sie den Vorteil unseres **4-5 Gänge Abendmenüs** mit vegetarischer Alternative für € 60,00 pro Person **oder nur € 52,00 pro Person, wenn Sie bei uns wohnen!**

*Take advantage of our 4-5 course evening menu with the vegetarian option for € 60,00 per person and **only € 52,00 per person if you are staying with us!***

Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen:

You can also choose one of the single courses:

Salat- und kleines Vorspeisenbuffet / Salads and starters from the Buffet	€ 19,90
Tagessuppe / Soup of the day	€ 8,90
Hauptgang Fleisch / Main course meat	€ 28,90
Hauptgang Fisch / Main course fish	€ 28,90
Hauptgang vegetarisch / Main course vegetarian	€ 21,90
Tagessdessert / Dessert of the day	€ 10,90

Frühstück / Breakfast

Großes Frühstück vom Buffet / Large breakfast buffet € 32,00
von 07:30 bis 10:00 Uhr / *from 7.30 am till 10.00 am*

Kleines Frühstück serviert / Small breakfast served € 19,00

(1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas 0,2l Orangensaft,
2 Stück Gebäck, Butter, Marmelade, 1 kleiner Teller mit Wurst und Käse)

*(1 hot drink of your choice, 1 glass 0,2l of Orange Juice,
2 pieces of bread, butter, jam, 1 small plate with cheese and sausage)*

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:
Substances or products, which may trigger allergies or intolerances:

A - glutenhaltiges Getreide / Gluten
B - Krebstiere / Crustaceans
C - Ei / Eggs
D - Fisch / Fish
E - Erdnuss / Peanuts
F - Soja / Soy

G - Milch oder Laktose / Milk or Lactose
H - Schalenfrüchte / Nuts
L - Sellerie / Celery
M - Senf / Mustard

N - Sesam / Sesame
O - Sulfite / Sulphite
P - Lupinen / Lupine
R - Weichtiere / Molluscs

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die während des Produktionsprozesses in der Küche verwendet werden.

Despite careful preparation of our dishes, they may contain traces of other ingredients in addition to the labelled substances which are used during the production process in the kitchen.

Köstliche Suppen & frische Salate

Fine Soups & Fresh Salads

Kräftige Rinderbouillon ACFGHLMNO
mit Frittaten, Fadennudeln oder Kaspressknödel (1 Stk.)
Beef bouillon with slices of pancakes or vermicelli or cheese dumpling (1 piece)

€ 8,50



Karotten-Ingwersuppe
Cream soup of carrots and ginger

AFHLNO

€ 8,90

Gulaschsuppe mit Gebäck
Gulasch soup with bread

AGHNO

€ 11,90

Tagessuppe aus unserem Abendmenü (ab 18:30 Uhr)
Soup of the day from our evening menu (from 6.30 pm)

AGHLMNO

€ 8,90



Gemischter Salatteller / Mixed salad

AGHLMNO

€ 8,90



„Caesar Salad“ mit Croûtons und Zitronengel
Caesar salad with croutons and lemon curd

ACFGHLMNO

€ 16,90

oder zusätzlich mit gegrillten Hühnerfiletstreifen und gebratenem Speck
or additionally with grilled chicken fillet strips and crispy bacon

ACFGHLMNO

€ 23,50

oder zusätzlich mit gegrillten Rinderfiletstreifen
or additionally with grilled beef fillet strips

ACFGHLMNO

€ 26,50



Salat- und kleines Vorspeisenbuffet (ab 18:30 Uhr)
Selection of salads and starters from the buffet (from 6.30 pm)

ABCDEFGHIJLMNOR

€ 19,90

Kleine Gerichte & Pasta

Small Dishes & Pasta

Portion Pommes frites / French fries

CFLM

€ 8,50

1 Paar Frankfurter Würstel mit Kren, Senf und Gebäck

AGHLMO

1 pair of Frankfurter sausages with horseradish, mustard and bread

€ 8,90

Schinken-Käse-Toast mit Salatbouquet

AGHLMO

Toast filled with ham and cheese, served with a salad bouquet

€ 9,50

Brettl-Jause „Hahnenkamm“

ACGHLMO

Cold plate "Hahnenkamm"

(typical Austrian snack with assorted bacon, sausages, cheese, bread, etc.)

€ 17,90

Spaghetti mit frischem Parmesan

ACGHLO

Spaghetti with fresh parmesan

Bolognese

€ 19,90

Pomodoro

€ 17,90



Rucolapesto

€ 17,90



**Tiroler Schlutzkrapfen mit Eierschwammerlfüllung,
brauner Butter und Parmesan**

ACGHO

*Traditional ravioli filled with chanterelles,
served with brown butter and parmesan*

€ 19,90



Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Ratatouille-Gemüse und Kresse

FHLMN

Baked potato with sour cream, ratatouille vegetables and Cress

€ 18,90

**Ofenkartoffel mit Sauerrahm, geräuchertem Lachs,
eingelegten Senfkörnern und Tobiko-Kaviar**

DFHGLMN

Baked potato with smoked salmon, pickled mustard seeds and Tobiko Caviar

€ 22,90

Hauptgerichte

Main Dishes



Tiroler Kasspatzl mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Tyrolean Kasspatzl with fried onions and chives

ACGHO

€ 21,90



Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan

Homemade spinach dumplings with brown butter and parmesan cheese

ACFGHLMO

€ 22,90



**Vegetarischer Gemüsegarten mit österreichischen Biokartoffeln
(und Spiegelei vom glücklichen Huhn)**

Vegetarian vegetable garden with Austrian potatoes (and fried egg sunny side up)

ACFGHLNO

€ 23,90



Fruchtiges Gemüsecurry mit Basmatireis, Mango und Kokos

Fruity vegetable curry with basmati rice, mango and coconut

AEFHLNO

€ 24,90

Wiener Schnitzel mit Pommes frites / Viennese escalope with French fries

ACFGHLM

vom heimischen Schwein

of local pork

€ 23,90

vom heimischen Huhn

of local chicken

€ 25,90

**Kurz gebratener Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken (200 g)
mit Essiggurkerl, Röstzwiebeln und Schmelzerdäpfeln**

ACFGHLNO

Briefly-fried loin of beef (200 g)

with pickled gherkins, fried onions and melted potatoes

€ 32,90

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

AFGHLMO

klassisch serviert mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

Viennese escalope of local veal

traditionally served with parsley potatoes and cranberries

€ 34,90

**Rosa gebratenes Filetsteak (220 g) vom heimischen Biorind
mit Pfefferrahmsauce, buntem Gemüse und Bratkartoffeln**

ACFGHLMO

Medium grilled fillet steak (220 g) of local beef

with creamy pepper sauce, mixed vegetables and roasted potatoes

€ 49,90



Auswahl aus 3 Hauptgängen von unserem Abendmenü (ab 18:30 Uhr)

Selection of 3 main courses from our evening menu (from 6.30 pm)

€ 28,90 bzw. € 21,90 für das vegetarische Gericht

€ 28,90 or € 21,90 for the vegetarian dish

Für unsere kleinen Feinschmecker

For our young gourmets

Spaghetti Bolognese

ACGHLO

Spaghetti Bolognese

€ 9,90

Grillwürstel mit Pommes frites

ACGHLMO

Grilled sausage with French fries

€ 9,90

Wiener Schnitzel vom Hühnerfilet

ACFGHLM

mit Pommes frites

*Viennese escalope of chicken fillet
with French fries*

€ 12,90



Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus (15 Min. Wartezeit)

ACGHO

Small portion of cut-up and caramelized pancakes with apple sauce (15 min. waiting time)

€ 14,50

Kindermenü

Am Abend bieten wir unseren Gästen bis 14 Jahre ein 3-gängiges Kindermenü an.

Children's menu

For our guests up to 14 years we offer a 3-course menu in the evening.

€ 27,00

Bewusst Tirol

genussvoll speisen.



Tirol

Die Krönung zum Abschluss

A delight to finish

**Hausgemachter Apfelstrudel, Topfenstrudel
oder Birnen-Mohnkuchen mit Schlagobers**
*Homemade apple strudel, curd cheese strudel
or pear cake with poppy seeds, with whipped cream*

ACGHO

€ 8,50

Tagesdessert aus unserem Abendmenü (ab 18:30 Uhr)
Dessert of the day of our evening menu (from 6.30 pm)

€ 10,90

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (15 Min. Wartezeit)
Cut-up and caramelized pancake with apple sauce (15 min waiting time)

ACGHO

€ 20,90

Affogato – Crème Vanilla | Espresso

ACFGH

€ 6,90



Eine Auswahl an Eisbechern finden Sie in unserer Eiskarte.
You will find a selection of sundaes in our ice cream menu.

Zimmerservice pro Person € 4,00
Room service per person € 4,00

Alles Inklusivpreise / prices include tax.