

# Menü der großen Kleinigkeiten



Für mehr Informationen  
scanne den QR-Code.

gut matzen  
michael oberwaldke

## Alpen Tapas

Original Zillertaler Krapfen 1 Stk. € 2,90 | 4 Stk. € 11,50  
Zillertaler doughnuts filled with potato and Tyrolean grey cheese

Brot Gedeck mit Tomaten Pesto | Fleur de Sel & Olivenöl € 3,80  
bread cover with tomato pesto, fleur de sel & olive oil

Beef Tatar – handgeschnitten – „Der französische Klassiker“ € 19,50  
Beef tartare hand cut - french classic

Tatar von der Wildfang Lachsforelle mit Avocado & Blüten Salat € 18,90  
tartare from sea trout with avocado & flower salad

Beef Tartar Brötchen mit Wachtelei & Grüne Oliven - per Stk. € 4,80  
beef tartare bun with quail's egg & green olives

Graved Lachs Canapé mit Dillsenf Sauce & Krenwurzeln - per Stk. € 4,50  
graved salmon canapé with dill mustard & horseradish


Gelbe Thai Kokos Suppe mit Tiefsee Garnelen & Kräuter Crostini € 12,50  
thai coconut soup with deep sea prawn's & jalapeno chili

Strauchtomaten Cremesuppe mit Grana Padano & Garten Kresse € 8,50  
tomato soup with parmesan-cheese & garden cress

Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 6,90  
consommé with boiled beef with sliced herb pancakes & lovage

## Wald – und Wiesensalate

Backhendl Salat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 17,60  
fried chicken salad with pumpkin seed oil & cranberry sauce

Caesar Salat mit Salat Herzen | Parmesanhobel & Croutons € 14,50   
Caesar salad with salad hearts, parmesan & crouton

Caesar Salat mit gegrilltem Freilandhendl & Bio Wachtelei € 17,60  
Caesar salad with grilled free-range hen & quail's egg

Gebratene 4 Stk. Riesengarnelen mit Caesar Salat & Dip Sauce € 22,10  
fried tiger prawns | 4 pieces with Caesar salad & dip sauce

½ Avocado Salat mit Waldbeeren | Schafskäse & Honig Dressing € 18,90  
½ avocado salad with wild berries | sheep's milk cheese & honey dressing

Gemischter Garten Salat mit Hausdressing & Frühlingsgemüse € 6,80, Groß 13,50  
mixed salad with seasonal vegetable - small or big portion

Portion knuspriges Knoblauch – Baguette € 3,50 – *Top Tipp*  
crispy garlic baguette



## *Wiener Schnitzel* „Der Österreichische Klassiker“

**Das echte Wiener Schnitzel  
ist nur vom Kalb & Wiener Garnitur**

**Wahlweise auch vom:**

Optionally also from:

Original vom Kalb – Butterschmalz € 27,90  
Wiener Schnitzel from the veal

Bio Hofschwein geklopft € 17,80  
Wiener Schnitzel from pork

Bio Freilandhuhn geschnitten € 19,50  
Wiener Schnitzel from the free-range hen

Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb € 29,50  
Cordon bleu from the veal

Cordon Bleu vom Hofschwein € 19,50  
Cordon bleu of herbal pork

**Mit Garnitur nach Wahl:**

With set of your choice:

Kartoffel – Vogersalat & Kernöl

with potato-lamb's lettuce salad

Knusprige Pommes Frites / French fries

Hausgemachte Wildpreiselbeeren / cranberry sauce

## *Sellerie Schnitzel* „vegetarisch - Wiener Art“

celeriac Schnitzel

**Ein herrlicher Genuss  
ohne Fleisch**

€ 19,50

**Dazu servieren wir:**

Served with:

Wildpreiselbeeren  
cranberry sauce

hausgemachte Sauce Tartar  
home-made sauce tartare

gemischten Salat  
mixed salad



**Wir verwenden ausschließlich Butterschmalz oder Pflanzenöl!**

We only use clarified butter or vegetable oil!

## *Steak Spezialitäten*

**# Rare Medium #**

### **Tiroler Premium Rinderfilet**

**Das zarteste Edelstück**

premium fillet of beef



**Regular 180g**

€ 42,00

**The Big One 250 g**

€ 52,00

Alle Steaks **“Surf & Turf,”** mit Tiefsee Garnelen

all steaks “Surf & Turf” with deep sea prawn

+ € 4,60

Wahlweise mit **Steak Fries** oder **Caesar Salat** ✓

BBQ Dip Saucen | Speckbohnen & Kräuterbutter

Optionally with steak fries or Caesar salad

barbecue dip sauce, bacon beans & herb butter

**Tiroler Bio Rostbraten** vom Alpenrind

€ 29,10

Mit Röstkartoffel | Speckbohnen & Schalotten Sauce

Tyrolean organic rosbef #medium roasted# with fried potatoes, broad beans & onion sauce

## Curry – International

Gelbes Kokosnuss Gemüse Curry mit Freilandhuhn & Duftreis € 22,50  
coconut vegetable curry with chicken & fragrant rice

Alpenlachs-Garnelen Curry „scharf“ mit Chili | Koriander & Reis € 24,50  
Alp salmon-prawn curry with chilli, coriander & rice - hot

Veganes Kokosnuss Curry mit Duftreis & Frühlingsgemüse € 18,70  
vegan curry with coconut, fragrant rice & seasonal vegetable



Penne Arrabiata – scharf - mit Tomaten Sauce & Chilischotten € 17,50  
Penne arrabiata with tomato sauce & chilli - vegetarian

4 Stk. Gambas mit Olivenöl | Spaghetti | Knoblauch & Paradeiser € 26,50  
prawns in olive oil - 4 pieces - spaghetti, garlic & tomato

Pasta Aglio Olio mit Olivenöl | Kirsch Tomaten | Peperoncino € 15,50  
pasta aglio olio with olive oil, tomato & peperoncino

Spaghetti Carbonara mit Speck | Freilandeier | Rucola & Parmesan € 18,50  
spaghetti carbonara with bacon, egg, arugula & parmesan

Alpenlachs Pasta mit Zitronenrahmsauce | Lauch & Tomaten € 18,90  
pasta with salmon with lemon & pot-herbs

## Flammkuchen „Spezialitäten“

Elsässer Art | Bauernspeck | Zwiebel | Rucola & Parmigiano € 14,50  
tarte flambée with bacon, onion, arugula & parmesan

Parmaschinken | Parmesan | Cherry Tomaten & Rucola € 16,50  
tarte flambée parma ham with parmesan, arugula & cherry tomato

Diavolo „scharf“ | Salami, Tomaten, Chili & Rucola € 14,50  
tarte flambée diavolo salami, tomato, chili peppers & arugula - spicy

Räucherlachs | Grillgemüse | Rucola & frischen Kren € 16,10  
arte flambée with salmon with grilled vegetables, arugula & fresh horseradish

Vegetarisch | Schafskäse & Antipasti-Gemüse € 14,50  
tarte flambée vegetarian with sheep's milk cheese & antipasti vegetables

## *Für unsere kleinen & großen Gäste*

For our small & big guests

Hexenwürstel mit knusprigen Pommes Frites € 9,50  
barbecue sausage with French fries, ketchup & mayonnaise

Gebackene Fischstäbchen mit Sauce Tartar & Zitrone € 13,90  
fried fish sticks with tartar sauce & lemon

Pasta Tomaten Sauce & frische Garten Kräuter € 9,50  
pasta with tomato sauce with fresh garden herbs

Kinder Wienerschnitzel mit knusprigen Steak Fries  
wahlweise vom Hofschwein € 12,50 oder Freilandhuhn € 14,50

Wiennese Schnitzel from pork with french fries  
Wiennese Schnitzel from the free-range hen with french fries

Schinken Käse Toast mit Salat Garnitur | Rot – Weiß € 9,50  
ham & cheese toast with salad garnish, ketchup & mayonnaise

## *Süße Verführung*

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 9,50  
Crème brûlée | The classic from France

Eiskaffee gerührt | groß € 8.50 oder klein € 7,50  
chilled coffee with vanilla ice cream and whipped cream

Schokoladenmousse mit Mango-Sorbet € 9,80  
chocolate mousse with mango-sorbet

Blechkuchen € 4,30  
sheet cake

Haustorten € 4,50  
home-made torte

Strudel € 4,80



### *Wochenempfehlungen*

Scanne den QR-Code für die  
wöchentlichen Empfehlungen.



*Im Mai die Blüten sich  
entfalten & das Gefühl  
ist kaum zu halten,  
der Wonnemonat  
bringt viel Freud'  
denn bis zum  
Sommer ist's nicht weit.*



Geschätzte Gäste!

Informationen über die verwendeten Zutaten, Allergene oder Inhaltsstoffe die Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei einem unserer Servicemitarbeitern.

\*Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Steuern.