


## Alpen Tapas - Vorspeisen

Original Zillertaler Krapfen 1 Stk. € 3,10 | 4 Stk. € 12,30   
Zillertaler doughnuts filled with potato and Tyrolean grey cheese

Brot Gedeck mit Tomaten Pesto | Fleur de Sel & Olivenöl € 3,90   
bread cover with tomato pesto, fleur de sel & olive oil

Beef Tatar – handgeschnitten – „**Der französische Klassiker**“ € 21,50  
Beef tartar hand cut - french classic

Avocado Tatar mit Orangen | Granatapfel & Tempura Garnelen € 15,10  
Avocado tartar with oranges | pomegranate & Tempura prawns

*Neu!* Internationale Käse Degustation mit Trüffelhonig & Prosciutto € 18,50  
international cheese tasting session with truffle-honey & prosciutto

Rollgerstel Suppe mit Wurzelgemüse | Selchfleisch & Schnittlauch € 7,80  
Barley soup with root vegetables | smoked meat & chives

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

Geschmorte Hokkaido Kürbisrahmsuppe mit Kernöl & Croutons € 7,50   
pumpkin soup with pumpkinseed oil & croutons

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

## Lieblingsgerichte vom Chef

**Fangfrische Miesmuscheln** aus Frankreich im Weißweinsud mit Olivenöl  
Knoblauch | Zitrone | Lauch & Baguette - Vorspeise € 18,50 | Hauptspeise € 26,10  
fresh mussel in white wine with olive oil, garlic, lemon, leek and baguette




**Alpen Paella** mit Scampi | Miesmuscheln & Safran  
Hendl | Erbsen | Knoblauch & Tomatensauce € 26,50  
Alp paella | mussel | hen | saffron | peas | garlic & tomato sauce

**Gamsragout** – Aus der Achensee Region! *Neu!*  
mit Rotkraut | Schmorgemüse & Butter Spätzle kl. Portion € 21,50 | gr. Portion € 28,90  
chamois ragout from the Achensee region, with red cabbage, braised vegetable & tyrolean noodles

## Wald – und Wiesensalate


Backhendl Salat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 18,70  
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 € 17,90  
Caesar salad with grilled free-range hen & quail's egg

Halbes Dutzend gegrillte Garnelen mit Haussalat & Baguette € 28,10  
half a dozen fried tiger prawns with salad & baguette

Gemischter Garten Salat mit Hausdressing klein € 6,80 | groß 13,50   
mixed salad with seasonal vegetable - small or big portion

Portion knuspriges Knoblauch – Baguette | crispy garlic baguette € 3,50 

## *Wiener Schnitzel* „Der Österreichische Klassiker“

Das echte Wiener Schnitzel  
ist nur vom Kalb & Wiener Garnitur

### Wahlweise auch vom:

Original vom Kalb – Butterschmalz Wiener Schnitzel from the veal	€ 28,80
Bio Hofschwein geklopft Wiener Schnitzel from pork	€ 18,80
Bio Freilandhuhn geschnitten Wiener Schnitzel from the free-range hen	€ 19,80
Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb Cordon bleu from the veal	€ 30,10
Cordon Bleu vom Hofschwein Cordon bleu of herbal pork	€ 20,10

### Mit Garnitur nach Wahl:

With set of your choice:

Kartoffel – Vogelsalat & Kernöl

with potato-lamb's lettuce salad

Knusprige Pommes Frites / French fries

Hausgemachte Wildpreiselbeeren / cranberry souce

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

Ein herrlicher Genuss ohne Fleisch  
a delicious enjoyment without meat

€ 18,50

### Dazu servieren wir:

Served with:

Wildpreiselbeeren  
cranberry sauce

hausgemachte Sauce Tartar  
home-made sauce tartar

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



<b>Regular</b> 180g	€ 44,00
<b>The Big One</b> 250 g	€ 54,00
<b>Rip-Eye Steak</b> 200 g vom Grill   fein marmoriert	€ 36,00

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 Zwiebelrostbraten** – medium gebraten  
Mit Röstkartoffel | Speckbohnen & Schalotten Sauce  
Stewed sirlon steak with fried onions, baked, broad beans & shallot sauce € 32,10




## Fisch – Curry International

Gelbes Kokosnuss Gemüse Curry mit Freilandhuhn & Duftreis € 23,50  
coconut vegetable curry with chicken & fragrant rice


Alpenlachs-Garnelen Curry „scharf“ mit Kokosmilch & Reis € 26,50   
Alp salmon-prawn curry with coconut milk & rice - hot

Veganes Kokosnuss Curry mit Duftreis & Wintergemüse € 21,50   
vegan curry with coconut, fragrant rice & seasonal vegetable

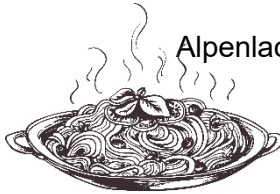
## Alpen Pasta

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebel & grünem Wintersalat € 18,50   
tyrolean cheese noodles with fried onions & green winter salad

Spaghetti mit Miesmuscheln | Rucola | Cherry Tomaten & Zitrone € 23,10  
Spaghetti with mussel | arugula | cherry tomato & lemon

Pasta Aglio Olio mit Olivenöl | Kirsch Tomaten | Peperoncino € 16,00   
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 € 23,10  
pasta with salmon with lemon & pot-herbs


## Flammkuchen „Spezialitäten“

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

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

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

Räucherlachs | Grillgemüse | Rucola & frischen Kren € 16,50  
tarte flambé with salmon with grilled vegetables, arugula & fresh horseradish

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

## Süße Verführung

sweet seduction

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 Waldbeeren & Sorbet € 12,80  
chocolate mousse with wild berries & sorbet

Blechkuchen € 4,80 | Haustorten € 5,50 | Strudel € 5,50  
sheet cake | home-made torte

