

Alpen Tapas – Vorspeisen

- Original Zillertaler Krapfen 1 Stk. € 3,10 | 4 Stk. € 12,30 ✓
Brot Gedeck mit Aufstrich | Fleur de Sel & Olivenöl € 3,90 ✓
Beef Tatar – handgeschnitten – „Der französische Klassiker“ € 21,50
Heringsschmaus Tapas mit Scampi | Thunfisch & Avocado € 21,50
Feinkost Tragerl mit Parmaschinken | Parmesan | Oliven
Mozzarella | Rucola & Bruschetta | ab 2 Personen, p.P. € 18,90
Gelbe Thai Kokos Suppe mit Tiefsee Garnelen & Kräuter Crostini € 12,50
Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 7,50

Wald – und Wiesensalate



- Backendl Salat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 18,70
Caesar Salat mit Salat Herzen | Parmesanhobel & Croutons € 14,50 ✓
Caesar Salat mit gegrilltem Freilandhendl & Bio Wachtelei € 17,90
Halbes Dutzend gegrillte Garnelen mit Haussalat & Baguette € 28,10
Gemischter Garten Salat mit Hausdressing klein € 6,80 | groß € 13,50 ✓
Portion knuspriger Knoblauch – Baguette € 3,80 ✓

Curry – Fisch International



- Gelbes Kokosnuss Gemüse Curry mit Freilandhuhn & Duftreis € 23,50
Alpenlachs-Garnelen Curry „scharf“ mit Kokosmilch & Duftreis € 26,50
Veganes Kokosnuss Curry mit Duftreis & Wintergemüse € 21,50



Alpen Pasta

- Osttiroler Schlipfkrapfen mit brauner Butter & grünem Salat € 18,90 ✓
Spaghetti mit Miesmuscheln | Rucola | Cherry Tomaten & Zitrone € 23,10
Pasta Aglio Olio mit Olivenöl | Kirsch Tomaten | Peperoncino € 16,00 ✓
Spaghetti Carbonara mit Speck | Freilandei | Rucola & Parmesan € 18,50
Alpenlachs Pasta mit Zitronenrahmsauce | Lauch & Tomaten € 23,10

Flammkuchen „Spezialitäten“



- Elsässer Art | Bauernspeck | Zwiebel | Rucola & Parmigiano € 14,50
Parmaschinken | Parmesan | Cherry Tomaten & Rucola € 16,50
Diavolo „scharf“ | Salami, Tomaten, Chili & Rucola € 14,50
Vegetarisch | Schafskäse & Antipasti-Gemüse € 14,50 ✓

Wiener Schnitzel

„Der Österreichische Klassiker“

**Das echte Wiener Schnitzel
ist vom Kalb mit Wiener Garnitur**

Wahlweise auch vom:

Original vom Kalb € 28,80
Bio Hofschwein geklopft € 18,80
Bio Freilandhuhn € 19,80

Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb
€ 30,10 **oder** Hofschwein € 20,10

Mit Garnitur nach Wahl:

Kartoffel – Vogerlsalat & Kernöl
Knusprige Pommes Frites
Hausgemachte Wildpreiselbeeren

Sellerie Schnitzel

„vegetarisch - Wiener Art“

**Ein herrlicher Genuss
ohne Fleisch € 18,50**

Dazu servieren wir:

Wildpreiselbeeren
hausgemachte Sauce Tartar
gemischten Salat



Wir verwenden ausschließlich Butterschmalz oder Pflanzenöl!

Steak Spezialitäten Rare – Medium

Tiroler Premium Rinderfilet	# Das zarteste Edelstück #
Regular 180g € 44,00	The Big One 250 g € 54,00
Rip-Eye Steak 200 g vom Grill fein marmoriert	€ 36,00
Alle Steaks “Surf & Turf,” mit Tiefsee Garnelen wahlweise mit Steak Fries oder Caesar Salat	+ € 4,60
Tiroler Bio Zwiebelrostbraten – medium gebraten mit Röstkartoffel Speckbohnen & Schalotten Sauce	€ 32,10



Lieblingsgerichte vom Chef

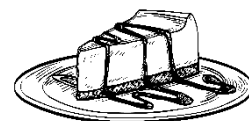
Fangfrische Miesmuscheln im Weißweinsud
mit Olivenöl | Knoblauch | Zitrone | Lauch & Baguette
Vorspeise € 18,50 | Hauptspeise 26,10

Alpen Paella mit Scampi | Miesmuschel & Safran
Hendl | Erbsen | Knoblauch & Tomatensauce € 26,50

Neu!

Bouillabaisse mit Sauce Rouille & Knoblauchbrot € 17,90

Süße Verführung



Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 9,50
Schokoladenmousse mit Waldbeeren & Sorbet € 12,80
Limoncello-Prosecco Sorbet mit Rosenblüten € 9,50
Blech Kuchen € 4,80 | Haustorten € 5,50 | Strudel € 5,50
Eiskaffee gerührt | klein € 7,50 | groß € 8,50