


## Alpen Tapas – Vorspeisen

- Brot Gedeck – Start Up - mit Tomaten Pesto € 4,50 ✓
- Original Zillertaler Krapfen – Tiroler Hausmannskost | pro Stk. € 4,10 ✓
- Alpen Tapas mit Prosciutto | Oliven | Parmesan & Trüffelhonig € 14,80
- Beef Tatar – handgeschnitten – „**Der französische Klassiker**“ € 22,10
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola | Parmesan & Toastbrot € 22,10
- Tiroler Kaspressknödelsuppe mit 1 Stk. Knödel € 9,50 | 2 Stk. 14,50 ✓
- Gelbe Thai Kokos Suppe mit Tiefsee Garnelen & Crostini € 12,50
- Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 7,50 ✓

## Wald – und Wiesensalate

- Backhendl Salat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 19,50
- Caesar Salat mit Salat Herzen | Parmesanhobel & Croutons € 16,50 ✓
- Caesar Salat mit gegrilltem Freilandhendl & Bio Wachtelei € 19,50
- Halbes Dutzend gegrillte Garnelen mit Haussalat & Baguette € 28,10
- Frühlingsalat mit gebratenen **Kaspressknödel** & Preiselbeeren € 19,50 ✓
- Gemischter Garten Salat mit Hausdressing klein € 7,50 | groß € 16,50
- Empfehlung - Portion knuspriges **Knoblauch-Baguette** € 4,50

## Curry – Fisch International

- Gelbes Kokosnuss Gemüse Curry mit Freilandhuhn & Duftreis € 26,50
- Alpenlachs-Garnelen Curry „scharf“ mit Kokosmilch & Duftreis € 28,50
- Veganes Kokosnuss Curry mit Duftreis & Frühlingsgemüse € 23,50 

## Alpen Pasta

- Spaghetti Carbonara mit Speck | Freilandei | Rucola & Parmesan € 23,80
- Alpenlachs Pasta mit Zitronenrahmsauce | Lauch & Tomaten € 25,10
- Osttiroler **Schlipfkrapfen** – Der Klassiker aus dem Süden Tirols  
mit brauner Bergbauern Butter & grünem Salat € 24,90 ✓

## Flammkuchen „Spezialitäten“

- Elsässer Art | Bauernspeck | Zwiebel | Rucola & Parmigiano € 16,50
- Parmaschinken | Parmesan | Cherry Tomaten & Rucola € 17,80
- Diavolo „scharf“ | Salami, Tomaten, Chili & Rucola € 17,80
- Räucherlachs mit Sauerrahm | Krenwurzeln & Rucola € 17,80
- Vegetarisch | Schafskäse & Antipasti-Gemüse € 16,50 ✓

## *Wiener Schnitzel*

„Der Österreichische Klassiker“

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

**Wahlweise auch vom:**

Original vom Kalb	€ 34,80
Bio Hofschwein geklopft	€ 19,80
Bio Freilandhuhn	€ 22,80

Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb  
€ 35,10 **oder** Hofschwein € 23,10

**Mit Garnitur nach Wahl:**

Kartoffel – Vogerlsalat & Kernöl  
Pommes Frites Petersilienkartoffel  
Hausgemachte Wildpreiselbeeren

## *Sellerie Schnitzel*

„vegetarisch - Wiener Art“

**Ein herrlicher Genuss  
ohne Fleisch € 19,50**

**Dazu servieren wir:**

Wildpreiselbeeren  
hausgemachte Sauce Tartar  
gemischten Salat



**Wir verwenden ausschließlich Butterschmalz oder Pflanzenöl!**

## *Steak Spezialitäten Rare – Medium*

<b>Tiroler Premium Rinderfilet</b>	<b># Das zarteste Edelstück #</b>
<b>Regular 180g</b> € 44,00	<b>The Big One 250 g</b> € 54,00
<b>Rip-Eye Steak 200 g</b> vom Grill   fein marmoriert	€ 36,00
Alle Steaks „ <b>Surf &amp; Turf</b> “ mit Tiefsee Garnelen wahlweise mit <b>Steak Fries</b> oder <b>Caesar Salat</b>	+ € 4,80
<b>Tiroler Bio Zwiebelrostbraten</b> – medium gebraten mit Röstkartoffel   Speckbohnen & Schalotten Sauce	€ 32,10

## *Lieblingsgerichte vom Chef*

**Fangfrische Fische laut Tagesangebot**

Unser Service Team Informiert Sie gerne über den Fang  
mit Petersilien Kartoffel | Garten Salat & Antipasti Gemüse € 38,90

**Beef – Burger** | 100% Rindfleisch aus Österreich  
Eisbergsalat | Tomaten | Cheddarkäse & Röstzwiebel  
mit Knusprigen Steak Fries & Dip Saucen € 24,90

## *Süße Verführung*

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 12,00  
Schokoladenmousse mit Waldbeeren & Sorbet € 13,90  
Limoncello-Prosecco Sorbet mit Rosenblüten € 12,00  
Blechkuchen € 6,80 | Haustorten € 7,60 | Strudel € 7,60  
Eiskaffee gerührt | klein € 9,50 | groß € 12,50