


Alpen Tapas – Vorspeisen

- Brot Gedeck – Start Up - mit Tomatenpesto € 4,50 ✓
- Original Zillertaler Krapfen – Tiroler Hausmannskost | pro Stk. € 4,10 ✓
- Beef Tatar – handgeschnitten – „**Der französische Klassiker**“ € 19,50
- Kräftige Rindssuppe mit Kapsressknödel & Schnittlauch € 9,50
- Gelbe Thai-Kokos-Suppe mit Tiefseegarnelen & Crostini € 12,50
- Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 7,50

Wald – und Wiesensalate

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

Fisch – Curry International

- Lachsfiletschnitte mit Petersilienkartoffeln & Sauce Tatar € 28,50
- 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
- Alpenlachspasta 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 | Krenwurzel & 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 € 29,50
Bio Hofschwein geklopft € 19,80
Bio Freilandhuhn € 22,80

Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb
€ 31,50 **oder** Hofschwein € 21,80

Mit Garnitur nach Wahl:

Kartoffel – Vogerlsalat & Kernöl
Pommes Frites Petersilienkartoffeln
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

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
T - Bone Steak ca. 500 g vom Heimischen Rind	€ 46,00
ca. 30% Rinderfilet & ca. 70% Rostbraten	
Alle Steaks „ Surf & Turf “ mit Tiefseegarnelen	+ € 4,80
wahlweise mit Steak Fries oder Caesar Salat	
Tiroler Bio Zwiebelrostbraten – medium gebraten	
mit Röstkartoffel Speckbohnen & Schalottensauce	€ 32,00

Lieblingsgerichte vom Chef

Tiroler Milchkalb Leber – Der Klassiker

mit Erdäpfelpüree, Speckbohne, Rotkraut & Saft l € 28,50

Süße Verführung

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 12,00

Schokoladenmousse mit Waldbeeren & Sorbet € 13,90

Hausgemachtes **Zitronensorbet** mit Prosecco € 9,50

Blechkuchen € 5,40 | Haustorten € 5,50 | Strudel € 7,60

Eiskaffee gerührt | klein € 7,50 | groß € 8,50