


## 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
- Rote Thai-Kokos-Suppe mit Tiefseegarnelen & Crostini € 12,50
- Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 7,50
- Wildkräuter-Schaumsuppe mit Croutons & Gartenkresse € 7,90 ✓

## 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

- Rotes Kokosnuss-Gemüse-Curry mit Freilandhuhn & Duftreis € 26,50
- Alpenlachs-Garnelen-Curry „scharf“ mit Kokosmilch & Duftreis € 28,50
- Miesmuschel „Klassisch“ in Weißweinsud mit Baguette € 18,50
- Veganes Kokosnuss-Curry mit Duftreis & Gemüse € 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
- Diavolo „scharf“ | Salami, Tomaten, Chili & 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*

*von 11.30-14.00 & 18.00-20.30 Uhr*

<b>Tiroler Premium Rinderfilet</b>	<b># Das zarteste Edelstück #</b>
<b>Regular 180g € 44,00</b>	<b>The Big One 250 g € 54,00</b>
<b>Rip-Eye Steak 200 g vom Grill   fein marmoriert</b>	<b>€ 36,00</b>
<b>T - Bone Steak ca. 500 g vom Heimischen Rind</b>	<b>€ 46,00</b>
ca. 30% Rinderfilet & ca. 70% Rostbraten	
Alle Steaks „ <b>Surf &amp; Turf</b> “ mit Tiefseegarnelen	<b>+ € 4,80</b>
wahlweise mit <b>Steak Fries</b> oder <b>Caesar Salat</b>	
<b>Tiroler Bio Zwiebelrostbraten – medium gebraten</b>	
mit Röstkartoffel   Speckbohnen & Schalottensauce	<b>€ 32,00</b>

## *Fangfrische Fische*

Tiroler **Bachsaiibling im Ganzen gebraten**  
mit Petersilienkartoffeln & grünem Salat € 28,90

## *Süße Verführung*

Himbeer-Panna Cotta mit Vanille € 8,90

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