

# À la Carte

18.00 – 21.00 Uhr

EAT & DRINK  
GUTEN APPetit!



## Vorspeisen

### Starters

Klassisches Rindercarpaccio  
mit Olivenöl, Balsamico, Rucola und Parmesanflocken 12,50 €  
*Classic beef carpaccio with olive oil, balsamico, rocket salad and parmesan*

Bruschetta & Riesengarnele  
mit geröstetem Sesam, Wachtelei und Rucola 11,90 €  
*Bruschetta & prawns with roasted sesame, quail egg and rocket salad*

„Ceasar Salat“  
Romana-Salatherzen an Ceasardressing  
mit Kräutercroutons und Parmesan-Crackers  
*Romana salad with ceasar dressing, herb croutons and parmesan crackers*

klein | *small* groß | *large*  
6,90 € / 9,90 € ✓

Gemischte Blattsalate an Balsamico Dressing  
mit gerösteten Kernen und Kräutercroûtons  
*Mixed salad with balsamic dressing, roasted seeds and herb croutons*

klein | *small* groß | *large*  
5,90 € / 8,90 € ✓



## Suppen

### *Soup*

Rinderkraftbrühe  
mit 3erlei Knödeln, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch  
*Beef tea with austrian dumplings, root vegetables and fresh chive* 5,90 €

Cremesuppe von Paprika und Marille mit Sesamstangerl  
*Paprika/apricot cream soup, sesame cracker* 6,50 € ✓

„Ramen“  
Japanische Hühnersuppe  
mit Udonnudeln, Hühnerbrustfilet, Soya-Ei und geröstete Nori-Algen  
*Japanese chicken soup with udon noodles, chicken filet, soy egg and roasted nori algae* 8,90 €

## Pasta

### *Pasta*

Zweierlei Kartoffel-Gnocchi in Rucola-Pesto mit cremigen Waldpilzen,  
Grana Padano, gerösteten Buchenpilzen und Pinienkernen  
*Potato gnocchi with rocket pesto, creamy mushrooms, grana padano and pine nuts* 16,90 € ✓

„Almpasta“  
Hausgemachte Tagliatelle in Paprika-Marillenrahm  
*Homemade tagliatelle with paprika-apricotcream*

- mit frischem Gemüse, Rucola und Parmesan  
*vegetables, rocket, parmesan* 14,50 € ✓
- mit gegrillten Rinderfiletspitzen  
*with grilled beef filet slices* 17,90 €

Kaspressknödel auf frischem Blattspinat mit brauner Butter,  
konfierten Kirschtomaten und Sojer's würzigem Bergkäse  
*Cheese dumplings with spinach, brown butter, cherry tomatoes and mountain cheese* 14,90 € ✓



## Fischgerichte

### Fish

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zucchinisauté, Safranschaum, Pellkartoffeln und Zitrusöl <i>Roasted salmon filet with zucchini sauté, saffron, potatoes and citrus oil</i>	18,90 €
Tiroler Gebirgsforelle im Ganzen gebraten mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln <i>Whole tirolean trout with almond butter, spinach and potatoes</i>	21,50 €



Fragen Sie auch nach unserer Pizzakarte!

*Don't forget to ask for our pizza menu!*



## Fleischgerichte

### Meat

Tiroler Rahmrostbraten mit Speckbohnen, Kartoffel-Kürbis-Rösti und knusprigen Röstzwiebeln <i>Roast beef with bacon beans, pumpkin hash browns and crispy fried onions</i>	20,90 €
Geschmortes Rindsbackerl in eigener Sauce mit Parmesan-Kartoffelstampf und sautierten Baby-Maiskölbchen <i>Braised beef cheeks with parmesan-potatoe mash and sauteed baby corn</i>	18,50 €
Saftige Medaillons vom Schweinefilet mit Speck auf Waldpilzrahm, Wurzelgemüse und Butterspätzle <i>Medallions of pork with bacon, mushroom cream, root vegetables and spaetzle</i>	18,90 €
Gegrilltes Rinderhüftsteak mit pikantem Pfefferrahm, Schmorgemüse und Parmesangratin <i>Grilled beef steak with pepper sauce, vegetables and parmesan gratin</i>	21,90 €



Black Angus Filetsteak  
mit Balsamico-Glace, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 28,90 €  
*Black Angus Filet steak with balsamico, grilled vegetables and rosemary potatoes*

Wiener Schnitzel vom Milch Kalb  
mit Petersiel- Kartoffeln und Wildpreiselbeeren 19,50 €  
*„Wiener Schnitzel“ of veal with parsly- potatoes and cranberries*

### Abend Buffet / *evening buffet*

Genießen Sie unser täglich wechselndes Abend Buffet, wir präsentieren eine große Auswahl an internationalen Vor- und Hauptspeisen mit Produkten aus der Region!

*Enjoy our evening buffet with a lot of different starters and mains from the international cuisine, made out of regional products!*

Erwachsene/adults 42,00€

Kinder/kids 21,00€

### Desserts ✓

#### Dessert

Kaiserschmarrn Natur oder mit Blaubeeren  
dazu Apfelmus oder Marillentröster 9,90 €  
*„Kaiserschmarrn“ natural or with blueberries served with apple puree or apricot roast*

Lauwarmer Schokobrownie  
auf Eierlikörcreme mit Espresso- und Vanilleeis 7,80 €  
*Lukewarm chocolate brownie with advocaat, waffle and vanilla ice cream*

Mandel- Zitronenstreuselkuchen  
mit Portwein- Weichselragout und Schokoladeneis 7,20 €  
*Almond- Lemoncake, port wine cherry ragout and chocolate ice cream*

Maracuja- Mousse Kugel  
mit Kokosterrine, Limetten- Minzgelee und Himbeersorbet 7,50 €  
*Passionfruit mousse, coconut terrine, lime- mint gelee and raspberry sorbet*



Eiskarte!  
*ice cream menu!*

