

Vorspeisen / starters

Rindertatar	als Vorspeise 150g	€19,50
	als Hauptspeise 220g	€29,50
Schalotten / Mayo / Toast		
beef tartare / shallots / mayo / toast		
Bruschetta		
Räucherlachs/ Creme fraiche / Dill / Apfel		€18,50
Bruschetta		
smoked salmon/ creme fraiche / dill / apple		
Eierschwammerl Toast		€17,50
Speck/ Rucola/ Parmesan		
chanterelle toast		
bacon/ rocket/ parmesan		
Kartoffel-Topfen - Schlutzkrapfen		€17,50
Buttersauce/ Trüffel / Haselnuss-Crumble		
potato-curd cheese "Schlutzkrapfen"		
butter sauce/ truffle/ hazelnut crumble		
Salat aus gerösteter Rote Beete		€19,50
mit hofeigenem Ziegenfrischkäse		
Walnüsse		
salad from roasted beetroot		
with our farm-owned goat's cheese		
walnuts		

Suppen / soups

Rinderkraftsuppe wahlweise / beef consommé optional
mit Frittaten / with pancake slices €7,50
mit Speckknödel / with tyrolean bacon dumpling €7,80
mit Kaspressknödel / with cheese dumpling €7,80

Tomatencrèmesuppe €8,70
Parmesan/ Basilikum
tomato cream soup / parmesan cheese/ basil



Karottencrèmesuppe €8,70
Ingwer / Orange
carrot cream soup/ ginger / orange



Salate / salads

kleiner gemischter Salat €8,00
small mixed salad



Caesar Salat €20,50
Hühnerfiletstreifen/ Knoblauchbaguette
caesar salad /chicken fillet strips/ garlic baguette

Garnelen Salat (6 Stück) €27,50
Kräuterdressing/ Knoblauchbaguette
frische Mango / Avocado
shrimp salad/ fresh mango and avocado
herb dressing/ garlic baguette

Ochsenfetzen Salat €22,50
Balsamicodressing/ Knoblauchbaguette
Ox slices/ salad
Balsamic dressing/ garlic baguette

Hauptspeisen / main courses

Wiener Schnitzel vom Kalb €33,50
vom Schwein €21,50

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

viennese escalope of veal or pork / parsley potatoes / cranberries

Zwiebelrostbraten €29,50

Rösti / Speckbohnen / Röstzwiebel

roasted beef with onions

Rösti / bacon beans / fried onions

Gegrilltes Zanderfilet €28,50

Frühlingsgemüse / Erbsen / Meerrettichsoße / Basilikumöl

grilled pike-perch fillet

spring vegetables / peas / horseradish sauce / basil oil

Grillteller €29,90

Rind / Schwein / Huhn / Würstel

Pommes frites / Gemüse

grill plate / beef / pork / chicken / sausage

french fries / vegetables

Paznauner Käsespätzle

zubereitet mit hofeigenem Käse

Röstzwiebel

Paznaun cheese spaetzle / prepared with our farm-owned cheese
roasted onions



€15,50

Gemüselasagne

Weißweinsauce

vegetable lasagna / white wine sauce



€17,00

Saisonale Empfehlungen

seasonal recommendations

Entrecôte mit Eierschwammerl Kartoffeln/ Gemüsegar nitur Entrecote with chanterelles potatoes/ vegetable garnish		€ 29,50
Eierschwammerl Tagliatelle Rucola chanterelle tagliatelle rocket	 VEGGIE	€20,50
Eierschwammerl Gulasch Semmelknödel chanterelle goulash bread dumplings	 VEGGIE	€ 21,50
Spaghetti Bolognese Parmesan Spaghetti Bolognese Parmesan cheese		€ 15,50

Dessert / desserts

Apfelstrudel / Vanillesauce / Vanilleeis apple strudel / vanilla sauce / vanilla ice cream	€7,80
Kaiserschmarrn / Apfelmus / Zwetschkenröster Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancakes)/ apple sauce / plum roaster	€15,50
Crème brûlée crème brûlée	€10,50
Warmer Brownie / karamellisierte Wallnüsse hot brownie / caramelized walnuts	€8,50
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 1 scoop of vanilla ice cream with an espresso	€5,70
süße Versuchung im Miniformat 1 Kugel Vanilleeis mit warmen Himbeeren sweet temptation in mini format 1 scoop of vanilla ice cream with warm raspberries	€6,90
„kloaner“ Bananen Split 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Bananen small banana split 1 scoop of vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas	€6,90

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen und Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie von unseren Service Mitarbeiter/innen.
Information about the ingredients in our food and drinks,
which can trigger allergies or intolerances, can be obtained from our employees.