

## Vorspeisen / starters

<b>Rindertatar</b>	als Vorspeise 150g	€19,00
<b>Brioche</b>	als Hauptspeise 220g	€29,00
beef tartare / brioche		
<b>Bruschetta</b>		
Räucherlachs/ Creme fraîche		€16,50
Bruschetta smoked salmon/ creme fraîche		
<b>Eierschwammerl Toast</b>		€16,50
Speck/ Rucola/ Parmesan chanterelle toast bacon/ rocket/ parmesan		
<b>Schlutzkrapfen</b>		€15,00
gefüllt mit Räucherfleisch vom Schwein Sauerkraut "Schlutzkrapfen" filled with smoked pork meat/sauerkraut		
<b>Karamellisierte Ziegenfrischkäse</b>		€15,50
zubereitet mit hofeigenem Käse		
Tomatencarpaccio/ Rucola		
caramelized goat's cheese prepared with our own cheese tomato carpaccio/ rocket		



## Suppen / soups

- Rinderkraftsuppe wahlweise** / beef consommé optional  
**mit Frittaten** / with pancake slices €6,70  
**mit Speckknödel** / with tyrolean bacon dumpling €6,90  
**mit Kaspressknödel** / with cheese dumpling €6,90

**Tomatencremesuppe** €7,50  
Parmesan/ Basilikum   
tomato cream soup / parmesan cheese/ basil

**Knoblauchcremesuppe** €7,50  
Croutons   
Garlic cream soup/ croutons

## Salate / salads

**kleiner gemischter Salat** €6,50  
small mixed salad 

**Caesar Salat** €18,50  
Hühnerfiletstreifen/ Knoblauchbaguette  
caesar salad /chicken fillet strips/ garlic baguette

**Garnelen Salat** (6 Stück) €24,50  
Kräuterdressing/ Knoblauchbaguette  
shrimp salad/ herb dressing/ garlic baguette

**Ochsenfetzen Salat** €19,50  
Balsamicodressing/ Knoblauchbaguette  
Ox slices/ salad  
Balsamic dressing/ garlic baguette

## Hauptspeisen / main courses

**Wiener Schnitzel vom Kalb** €24,50

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

viennese escalope of veal / parsley potatoes / cranberries

**Zwiebelrostbraten** €24,80

Rösti / Speckbohnen / Röstzwiebel

roasted beef with onions

Rösti / bacon beans / fried onions

**Filet vom Saibling** €25,90

dreierlei Risotto / Gemüse garnitur

fillet of char

three kinds of risotto / vegetable garnish

**Grillteller** €25,90

Rind / Schwein / Huhn / Würstel

Pommes / Gemüse

grill plate / beef / pork / chicken / sausage

french fries / vegetables

**Paznauner Käsespätzle** €14,50

zubereitet mit hofeigenem Käse

Röstzwiebeln

Paznaun cheese spaetzle / prepared with our own cheese

roasted onions



**Gemüselasagne** €14,50

Weißweinsouße

vegetable lasagna / white wine sauce



## Saisonale Empfehlungen

### seasonal recommendations

**Entrecote mit Eierschwammerl** € 26,80

neue Kartoffeln/ Gemüse garnitur

Entrecote with chanterelles

small potatoes/ vegetable garnish

**Eierschwammerl Tagliatelle**

frischer Spinat

chanterelle tagliatelle

fresh spinach



€18,50

**Eierschwammerl Gulasch**

Serviettenknödeln

chanterelle goulash

dumplings



€ 19,50

**Tagliatelle mit weißem Sugo vom Kalb**

gereifter Bergkäse

Tagliatelle with white veal sugo

mature mountain cheese

€ 16,50

**Spaghetti Bolognese**

Parmesan

Spaghetti Bolognese

Parmesan cheese

€ 14,50

## Dessert / desserts

<b>Apfelstrudel / Vanillesauce / Vanilleeis</b> apple strudel / vanilla sauce / vanilla ice cream	€7,20
<b>Kaiserschmarrn / Apfelmus / Zwetschkenröster</b> Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancakes)/ apple sauce / plum roaster	€14,50
<b>Crème brûlée</b> crème brûlée	€13,50
<b>Warmer Brownie / Karamellisierte Wallnüsse</b> hot brownie / caramelized walnuts	€8,50
<b>Affogato al caffè</b> 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 1 scoop of vanilla ice cream with an espresso	€5,70
<b>süße Versuchung in Miniformat</b> 1 Kugel Vanilleeis mit warmen Himbeeren sweet temptation in mini format 1 scoop of vanilla ice cream with warm raspberries	€6,50
<b>„kloaner“ Bananen Split</b> 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Bananen small banana split 1 scoop of vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas	€6,50

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.