

Suppenkreationen | Soups | Zuppe

Die Klassische Rindssuppe | *Frittaten | *Speckknödel | *Kaspressknödel* 4,90

The Classic Beef Soup | * Sliced Pancakes | *Cheese Dumpling | *Ham Dumplings

La Classica Zuppa Di Manzo | * Frittelle A Fette | * Canederli Al Formaggio | * Canederli Di Prosciutto

Die Kokos-Currysuppe | Zitronengras-Garnele 5,60

The Coco-Curry Soup | Lemongras Shrimp

La Zuppa Di Cocco E Curry | Gamberetti Di Citronella

Die Parmesanschaumsuppe | Grissini | Pesto | Prosciuttochip 7,50

The Parmesan-Foam-Soup | Grissini | Pesto | Prosciuttochip

La Zuppa Di Parmigiano-Schiuma | Grissini | Pesto | Prosciuttochip

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über alle allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Our staff will be happy to inform you on request about all allergenic ingredients in our dishes

Il nostro staff sarà lieto di informarvi su richiesta di tutti gli allergeni presenti nei nostri piatti

Letzter Einlass 21:45 Uhr | Take place till 09:45 | Ultimo tavolo 21:45

Küchenschluss 22:00 Uhr | Kitchen closing 22:00 | Chiusura della cucina 22:00

Vorspeisenkreationen | Starters | Primi Piatti

Das Rindscarpaccio | Parmesanspäne | Rucola | Tomate 10,90

The Beef Carpaccio | Slices Parmesan | Rucola | Tomato

A Carpaccio Di Manzo | Fette Di Parmigiano | Rucola | Pomodoro

Der Salat der Saison | Tomate | Gurke | Karotte | Gegrilltes Hühnchenbrüstchen | 10,90

Balsamico-Limettenvinaigrette

The Salad Of The Season | Tomato | Cucumber | Carrot | Grilled Chicken Breast |

Balsamico-lime-vinaigrette

*B'*insalata Di Stagione | Pomodoro | Cetriolo | Carota | Petto Di Pollo Alla Griglia |

Dressing | Balsamico | Lime

Das Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern | Blattsalat 10,90

The Vitello Tonnato | Thuna Creme | Capers | Salad

A Vitello Tonnato | Crema Di Tonno | Capperi | Insalata

Hauptkreationen | Main Courses | Secondi Piatti

Das Gute Alte Original Kalbswiener Preiselbeere *Petersilienkartoffel *Gemischter Salat	19,90
<i>The Good Old Original “Wiener Schnitzel” Escalope Of Veal Cranberry *Parsley Potatoes *mixed salad</i>	
<i>L’originale “Wiener Schnitzel” Cotoletta Di Vitello Marmellata Di Mirtilli *Patate *Insalata Mista</i>	
Das Duett Der Schlutzkrapfen Braune Butter Parmesan Kirschtomate	12,90
<i>The Duet Of Tyrolean Ravioli Brown Butter Parmesan Cherry Tomato</i>	
<i>Un duetto di ravioli tirolesi Burro Parmigiano Pomodoro</i>	
Das Perlhuhn Safranrisotto Zuckererbsenschote Oliven-Thymian Jus	19,90
<i>The Guinea-Fowl Risotto Of Saffron Sugar Pea Pod Olive-Thym Jus</i>	
<i>La Faraona Risotto Allo Zafferano Baccelli Di Piselli Salsa Al Timo E Olive</i>	
Der Zander Filet Kross Gebraten Linsenragout Gnocchi	17,90
<i>The Pike-Perch Filet Crispy Fried Lentil Ragout Gnocchi</i>	
<i>La lucioperca Filetto Fritto Croccante Ragú Di Lenticchie Gnocchi</i>	
Der Lammrücken Ratatouille Polentino Honig-Rosmaringlace	22,90
<i>The Rack Of Lamb Ratatouille Polentino Honey-Rosemary-Glace</i>	
<i>Un Carré Di Agnello Ratatouille Polenta Fritta Glassa Al Miele E Rosmarino</i>	
Die Pasta Bolognese Parmesan Pesto	10,90
<i>The Pasta Bolognese Parmesan Pesto</i>	
<i>La Pasta Bolognese Parmigiano Pesto</i>	
Das Filetsteak Vom Heimischen Stier BBQ-Sauce Wedges Kräuterbutter Glaciertes Gemüse	27,90
<i>The Steak Filet Of Tyrolean bull BBQ-Sauce Wedges Herb Butter Glazed Vegetables</i>	
<i>La Bistecca Di Toro Tirolese Salsa-BBQ Patate Wedges Burro Alle Erbe Verdure Glassate</i>	
Der Veggie-Teller Natur Paniert Gebraten	13,90
<i>The Veggie Dish Nature Breaded Fried</i>	
<i>Un Piatto vegetariano Natura Impanato Fritto</i>	

Dessertkreationen | Dessert

Der Vanille-Ricotta-Cheesecake | Sauerrahmtopping | Schokoeis | Banane | Honig 8,90

The Vanilla-Ricotta-Cheesecake | Sour Cream Topping | Chocolate | Banana | Honey

La Cheesecake Alla Vaniglia E Alla Ricotta | Topping Alla Panna Acida | Cioccolato | Banana | Miele

Das Wachweiche | Belgische Schokolade | Sauerkirsche | Fruchtsalat 8,90

The Creation | Belgian Chocolate | Sour Cherries | Fruit Salad

La Creazione | Cioccolato Belga | Ciliegie acide | Macedonia

Der *Apfelstrudel | *Topfenstrudel | Schlagsahne (A,C,G) 3,90

The *Apple Strudel | *Curd Strudel | Whipped Cream

*Lo *Strudel Di Mele | *Strudel di ricotta | Panna*

Das Sorbet | Zitrone | Limette | *Sekt (o) 3,00|*7,90

The Sorbet | Lemon | Lime | *Sparkling Wine

*A Sorbetto | Limone | Lime | *Spumante*

Zum Abschluss | At The End | Alla Fine

Die Variation | Tiroler Käse (G) 8,50

The variation | Tyrolean cheese

Tagliere di formaggi

Edelschnaps Rochelt Tirol 2cl

Wachauer Marille/apricot/albicocca

10,50

Quitte/quince/mela cotogna

9,80

Schnaps Kranebitter Tirol 2cl

3,80

Kirsch/Cherry/ciliegia

Himbeer/raspberry/lampone

Golden delicious/golden delicious/ golden delicious

Obstler/fruit-snaps/grappa alla frutta

Holunder/elder/sambuco

Espresso 2,30 Cappuccino 3,30 Choko Lá 3,80

Fragen Sie nach unserer Barkarte/ Ask for our bar menu