

SUMMER SALADS | INSALATE ESTIVE

Seasonal leaf salad • Lamb's lettuce • Lollo Bionda • Butterhead lettuce

Tomatoes • Cucumber • Radishes • White balsamic dressing

Insalata di stagione • Valeriana • Lattuga Lollo Bionda • Lattuga "butterhead"

Pomodori • Cetrioli • Ravanelli • Condimento al balsamico bianco

Großer Salatteller mit Kartoffelrösti

16,50

Garden Salad with Homemade Potato Rösti

homemade potato rösti, Sour cream

Insalata di stagione con rösti di patate fatti in casa

Rösti di patate dorato, Panna acida

Großer Salatteller mit Speck & Ei

19,50

Garden Salad with Bacon & Egg

Golden homemade potato rösti, grilled bacon, hard-boiled egg

Insalata di stagione con speck e uovo

Rösti di patate dorato, Speck alla griglia, Uovo sodo

Großer Salatteller mit Kaspressknödel

19,50

Garden Salad with Tyrolean Pan-Fried Cheese Dumplings

Two homemade Tyrolean cheese dumplings, browned butter, Parmesan

Insalata di stagione con canederli tirolesi al formaggio dorati in padella

Due canederli tirolesi al formaggio fatti in casa, Burro nocciola

Parmigiano

Tiroler Knödel Salat

18,50

Tyrolean Dumpling Salad

Two Tyrolean bacon dumplings with brown butter and onion

Lamb's lettuce, butterhead lettuce, cucumber, tomatoes

Insalata con canederli tirolesi

Due canederli tirolesi allo speck con burro nocciola e cipolla

Valerianella, lattuga cappuccina, cetriolo, pomodori

Großer Salatteller mit gegrilltem Hühnerbrüstchen

21,50

Garden Salad with Grilled Chicken Breast

Homemade cocktail sauce, curry sauce

Insalata di stagione con petto di pollo ruspante alla griglia

Salsa cocktail fatta in casa, Delicata salsa al curry

Salad Bowl | Insalata mista

9,50

CLASSIC CAESAR SALADS | INSALATE CAESAR

Classic Caesar dressing • Olive oil • Egg yolk • Anchovies
Lemon juice • Worcestershire sauce
Condimento Caesar • Olio d'oliva • Tuorlo d'uovo • Acciughe
Succo di limone • Salsa Worcestershire

Caesar Salad – Original

18,50

Original Caesar Salad

Romaine hearts, butterhead lettuce, parmesan, Caesar dressing, Croutons

Caesar Salad classica

Cuori di lattuga romana, Lattuga "butterhead", Parmigiano
Condimento Caesar, Crostini di pane

Caesar Salad mit Bratkartoffeln

20,00

Original Caesar Salad with Roasted Potatoes

Romaine hearts, butterhead lettuce, parmesan, Caesar dressing, potatoes

Caesar Salad con patate arrosto

Cuori di lattuga romana, Lattuga "butterhead"
Scaglie di Parmigiano, Condimento Caesar classico, Patate arrosto

Caesar Salad mit Pfifferlingen

22,50

Original Caesar Salad with Alpine Chanterelles

Sautéed Alpine chanterelles, Romaine hearts, Butterhead lettuce
Classic Caesar dressing, Croutons

Caesar Salad con finferli alpini

Finferli alpini saltati, Cuori di lattuga romana, Lattuga "butterhead"
Condimento Caesar, Crostini

FROM OUR SUMMER GRILL | GRIGLIATA ESTIVA

Homemade cocktail sauce • curry sauce • Garlic sauce
Salsa cocktail fatta in casa • Salsa al curry • Salsa all'aglio

Tiroler Grillwürstel

19,50

Tyrolean Grill Sausages

Regional grilled sausages, Grilled zucchini, Eggplant, Peppers
Warm potato & lamb's lettuce salad

Salsicce tirolesi alla griglia

Salsicce regionali alla griglia, Zucchine grigliate, Melanzane
Peperoni, Insalata tiepida di patate e valeriana

Gegrilltes Lachsfilet

26,00

Grilled Local Salmon Fillet from Tyrol

Creamed leaf spinach, zucchini, eggplant, peppers, seasonal salads

Filetto di salmone locale del Tirolo alla griglia

Spinaci novelli alla crema, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Insalate

Großer gemischter Grillteller

25,00

Mixed Grill Selection

Beef escalope, Chicken escalope, Pork medallions
Tyrolean grilled sausages, Grilled vegetables
Warm potato & lamb's lettuce salad

Gran piatto misto alla griglia

Manzo, Pollo, Medaglioni di maiale, Salsicce tirolesi
Verdure grigliate, Insalata tiepida di patate e valeriana
Salsicce regionali alla griglia, Senape, Patate arrosto, Crauti

TYROLEAN CUISINE | CUCINA TIROLESE

Tiroler Spätzle 16,50

Homemade Tyrolean Spätzle / egg noodles

Spätzle, crispy bacon, crispy fried onions, rocket, shredded cabbage salad

Spätzle / gnocchetti tirolesi fatti in casa

Spätzle con speck croccante, cipolle fritte croccanti e rucola, insalata di cavolo

Käsespätzle 18,50

Homemade Cheese Spätzle / egg noodles

Spätzle with Alpine cheese, "Räss" cheese, Gouda cheese
crispy fried onions, shredded cabbage salad

Spätzle / gnocchetti tirolesi al formaggio fatti in casa

Spätzle con formaggio di malga, formaggio "Räss"
formaggio Gouda e cipolle fritte croccanti, insalata di cavolo

Tiroler Tris mit Krautsalat 22,50

Tyrolean Trio with Cabbage Salad

Spinach-filled Schlutzkrapfen/ravioli, cheese dumpling, spinach dumpling
served with freshly shredded cabbage salad

Tris tirolese con insalata di cavolo

Schlutzkrapfen ripieni di spinaci, gnocco al formaggio e
canederlo agli spinaci, servito con insalata di cavolo fresco

Rostbratwürstln mit Arzler Sauerkraut 19,50

Grilled Tyrolean Sausages with Arzl Sauerkraut

from the Thiersee village butcher, mustard, roasted potatoes

Salsicce tirolesi alla griglia con crauti di Arzl

del macellaio del villaggio di Thiersee, senape e patate arrosto

Schmankerl Teller 19,50

Tyrolean Specialties Platter

Tyrolean pan-fried cheese dumplings & bread dumplings
Spinach-filled Tyrolean Schlutzkrapfen / ravioli
Browned butter, Parmesan, Fresh cabbage salad

Piatto di specialità tirolesi

Canederli tirolesi al formaggio dorati in padella
Canederli tradizionali tirolesi, Schlutzkrapfen tirolesi ripieni di spinaci
Burro nocciola, Parmigiano, Insalata di cavolo

Hausgemachte Spinatknödel 19,50

Homemade Spinach Dumplings

two spinach dumplings, braised cherry tomatoes
light Gorgonzola sauce, Parmesan, parsley

Gnocchi di spinaci fatti in casa

due gnocchi di spinaci, pomodorini brasati
salsa leggera al Gorgonzola, Parmigiano, prezzemolo

Gemüse Gröstl	19,50
----------------------	-------

Vegetable Hash

Grilled vegetables (zucchini, eggplant, bell peppers, broccoli)

Cherry tomatoes, sour cream, fried egg

Hash di verdure

Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni, broccoli)

Pomodorini, panna acida, uovo fritto

Tiroler Gröstl mit Krautsalat	22,50
--------------------------------------	-------

Traditional Tyrolean Gröstl

Boiled beef, Smoked pork, Crispy bacon

Parsley, Roasted potatoes, Free-range fried egg

Gröstl tirolese tradizionale

Manzo bollito, Carne affumicata, Speck croccante

Prezzemolo, Patate arrosto, Uovo all'occhio di bue

VIENNESE SPECIALTIES | SPECIALITÀ VIENNESI

Wiener Backhendl	21,50
-------------------------	-------

Viennese Fried Chicken

fried chicken, potato & lamb's lettuce salad, Lemon

Pollo fritto alla viennese

Pollo fritto dorato, Insalata tiepida di patate e valeriana, Limone

Das Wiener Schnitzel	20,50 23,50
-----------------------------	---------------

Classic Viennese Schnitzel

Breaded pork escalope, potato & lamb's lettuce salad, cranberries, Lemon

Classica cotoletta alla viennese

Cotoletta di maiale impanata, Insalata tiepida di patate e valeriana

mirtilli rossi, Limone

Sacherwürstel	16,50
----------------------	-------

Traditional Sacher Sausages with bread

Pair of smoked Sacher sausages, Goulash gravy, pickled gherkin

Salsicce Sacher tradizionali

Coppia di salsicce Sacher affumicate, Salsa gulasch

Cetriolino sottaceto, Pane

Orig. Wiener Saftgulasch	21,50
---------------------------------	-------

Original Viennese Goulash

Slow-cooked beef goulash, Viennese sausage, pickled gherkin

fried egg, Homemade spaetzle / egg noodles

Gulasch viennese originale

Gulasch di manzo, Salsiccia Viennese, Cetriolino sottaceto

Uovo all'occhio di bue, Spätzle / gnocchetti tirolesi

Der Tafelspitz	26,00
-----------------------	-------

Traditional Austrian Tafelspitz

Boiled veal, Creamed leaf spinach, Roasted potatoes, Styrian horseradish

Tafelspitz tradizionale austriaco

Tafelspitz di vitello, Spinaci novelli alla crema, Patate arrosto, Rafano della Stiria

SEASONAL CHANTERELLE SPECIALTIES

SPECIALITÀ STAGIONALI AI FINFERLI

Pfifferlinge auf Kopfsalat

18,50

Garden Salad with Sautéed Alpine Chanterelles

Fresh seasonal leaf salad topped with sautéed
Alpine chanterelles, crispy bacon and onions

Insalata di stagione con finferli alpini

Insalata fresca di stagione con finferli alpini saltati
speck croccante e cipolle dorate

Kartoffelrösti mit Pfifferlingsrahm

19,50

Homemade Potato Rösti with creamy Chanterelles

Crispy homemade potato rösti served with sautéed
chanterelles in a rich cream sauce and grilled Mediterranean vegetables

Rösti di patate con finferli alla crema

Rösti di patate fatto in casa con finferli in salsa cremosa e verdure grigliate

Pfifferling Spätzle

22,50

Homemade Spaetzle with Alpine Chanterelles

spaetzle / egg noodles, sautéed chanterelles
broccoli, tomatoes, Parmesan and fresh cabbage salad

Spätzle biologici fatti in casa con finferli

Spätzle/gnocchetti tirolesi con finferli, broccoli, pomodori
Parmigiano e insalata di cavolo

Tiroler Knödel Pfifferlinge

19,50

Traditional Tyrolean Bread Dumplings with Chanterelles

Traditional Tyrolean bread dumplings creamy chanterelle sauce
fresh cabbage salad

Canederli tirolesi tradizionali con finferli

Canederli tradizionali con salsa cremosa ai finferli e insalata di cavolo

Schlutzkrapfen mit Pfifferlingen

20,50

Spinach-Filled Tyrolean Schlutzkrapfen/ravioli with Chanterelles

Traditional Tyrolean half-moon pasta filled with spinach,
served with sautéed chanterelles, browned butter
Parmesan and creamy chanterelle sauce

Schlutzkrapfen tirolesi con finferli

Schlutzkrapfen ripieni di spinaci con finferli saltati
burro nocciola, Parmigiano e salsa ai finferli

Pfifferling Kotelette

22,50

Grilled Young Pork Cutlet with Alpine Chanterelles

Grilled young pork cutlet topped with sautéed Alpine chanterelles
broccoli, cherry tomatoes and golden homemade potato rösti

Costoletta di maiale alla griglia con finferli

Costoletta di maiale alla griglia con finferli alpine
broccoli, pomodorini e rösti di patate

HOMEMADE POTATO RÖSTI | RÖSTI DI PATATE FATTI IN CASA

Rösti mit Rahmblattspinat & Spiegelei

19,50

Homemade Potato Rösti with creamy Leaf Spinach

potato rösti, creamy leaf spinach, melted Alpine mountain cheese
roasted cherry tomatoes, a fried egg and fresh rocket

Rösti di patate con spinaci alla crema e uovo

Rösti dorato con spinaci alla crema, formaggio di malga fuso
pomodorini arrostiti, uovo all'occhio di bue e rucola

Rösti mit gegrilltem Freilandhendl

21,50

Homemade Potato Rösti with grilled Free-Range Chicken

potato Rösti with creamy leaf spinach, cherry tomatoes and fresh rocket

Rösti con pollo ruspante alla griglia

Rösti di patate con petto di pollo ruspante alla griglia
spinaci alla crema, pomodorini e rucola

Rösti mit kleinem Tafelspitz

22,50

Homemade Potato Rösti with Austrian Tafelspitz

tender slices of Austria's boiled veal, creamy leaf spinach, Styrian horseradish

Rösti con Tafelspitz

Rösti di patate con tenero Tafelspitz, spinaci alla crema e rafano fresco della Stiria

SIGNATURE CLASSICS | I CLASSICI DELLA CASA

Jungschweins Kotelette Herb-Roasted Young Pork Cutlet seasonal vegetables and roasted potatoes Costoletta di maiale alle erbe Con verdure di stagione e patate arrosto	20,50
Gebackene Hirschnitzel Golden Breaded Venison Escalopes Served with traditional Austrian potato salad, cranberries and lemon Scaloppine di cervo impanate Con insalata di patate alla austriaca, mirtilli rossi e Limone	24,50
Zürcher Geschnetzeltes Zurich-Style Sliced Pork Fillet Tender pork fillet with sautéed mushrooms, homemade potato rösti and parsley Filetto di maiale alla zurighese Filetto di maiale con funghi saltati, rösti di patate e prezzemolo	22,50
Zwiebelrostbraten Traditional Austrian Onion Roast Beef Beef sirloin with rich onion gravy, crispy onions and spaetzle / egg noodles Roast beef alle cipolle Controfiletto di manzo con salsa alle cipolle, cipolle croccanti e spätzle/gnocchetti tirolesi	26,00
Das Innsbrucker Schnitzel Beef Sirloin "Innsbruck Style" Beef sirloin, bacon-mustard sauce, cherry tomatoes and spaetzle / egg noodles Controfiletto alla maniera di Innsbruck Controfiletto di manzo con salsa alla senape e speck, pomodorini e spätzle / gnocchetti tirolesi	26,00
Filetstück vom heimischen Zander Fillet of local zander Passeier Valley, zander fillet, broccoli, cherry tomatoes, parsley potatoes Filetto di lucioperca locale Val Passiria, Filetto di lucioperca scottato alle erbe, broccoli, pomodorini patate al prezzemolo	26,00