

VORSPEISEN & SALATE

— APPETIZERS & SALADS

Salate aus Tirol, Butter und Käse aus dem Zillertal
— *Salads from Tyrol, butter and cheese from Zillertal*

GEMISCHTER SALAT DER SAISON MIT ZITRONEN-VINAIGRETTE ACGL  — <i>Seasonal mixed salad with lemon vinaigrette</i>	10,20 €
BEEF TATAR, KAPERN, ESSIGGURKEN, SCHALOTTEN, SENFKÖRNER, TOASTBROT, BAUERNBUTTER ACDGM — <i>Beef tartare, capers, pickles, shallots, mustard seeds, toast, farmhouse butter</i>	21,50 €
BURRATA, DATTERINI-TOMATEN, BASILIKUM, RUCOLA, OLIVENÖL, CIABATTA ACGLO  — <i>Burrata, datterini tomatoes, basil, arugula, olive oil, ciabatta</i>	18,90 €
AVOCADO TATAR, LIMETTE, TOMATEN, KRÄUTER, VOLLKORN-TOASTBROT ACGLO  — <i>Avocado tartare, lime, tomatoes, herbs, wholemeal toast</i>	15,50 €
ZIEGENKÄSE, JUNGER BLATTSALAT, KARAMELLISIERTE MARILLEN, WALNÜSSE, HÖNIG, BROT ACGHLMO  — <i>Goat cheese, young leaf salad, caramelised apricots, walnuts, honey, bread</i>	19,80 €
KNOBLAUCHBROT ACGLO  — <i>Garlic bread</i>	5,20 €
BROTKORB MIT BAUERN-BUTTER UND OLIVENÖL ACG  — <i>Bread basket with farmer's butter and olive oil</i>	KLEIN — small GROSS — big 5,20 € 8,90 €

SUPPEN — SOUPS

Bouillon täglich frisch vom Kessel, hausgemachte Knödel und Frittaten, Tiroler Speck und Käse aus dem Zillertal
— *Made fresh daily, homemade dumplings and sliced pancakes, Tyrolean bacon and cheese from Zillertal*

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON MIT KASPRESSKNÖDEL ACGLO ODER SPECKKNÖDEL ACGLO — <i>Beef broth with cheese dumpling or bacon dumpling</i>	8,20 €
PRO EXTRA KNÖDEL — <i>for each additional dumpling</i>	3,50 €
KRÄFTIGE RINDERBOUILLON MIT FRITTATEN ACGL — <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	7,50 €
TAGESSUPPE ACGLO — <i>Soup of the day</i>	6,90 €

KINDER — CHILDREN

FRITTIERTE HÜHNERSTREIFEN SALZKARTOFFELN ODER POMMES FRITES ACG — <i>Chicken fingers with salted potatoes or french fries</i>	10,90 €
GRILLWÜRSTEL SALZKARTOFFELN ODER POMMES FRITES A — <i>Grilled sausages with salted potatoes or french fries</i>	9,50 €
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE, PARMESAN ACGLO  — <i>Spaghetti with tomato sauce, parmesan</i>	8,90 €
SPAGHETTI BOLOGNESE, PARMESAN ACGLO — <i>Spaghetti with Bolognese sauce, parmesan</i>	9,80 €

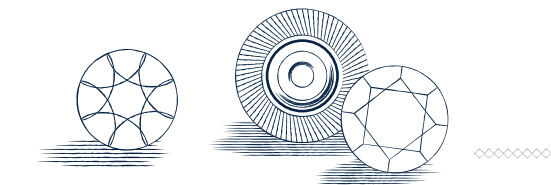
HAUPTSPEISEN — MAINS

Fleisch und Geflügel aus Tiroler Qualitätsbetrieben, Gemüse aus Tirol, Butter und Käse aus dem Zillertal
— *Meat and poultry from Tyrol, vegetables from Tyrol, butter and cheese from Zillertal*

SCHWEINEFILET, PFIFFERLINGE À LA CRÈME, POMMES DUCHESSE, KRÄUTERÖL ACGLO — <i>Pork tenderloin, chanterelles in cream sauce, duchesse potatoes, herb oil</i>	23,90 €
GEBRATENES LACHSFILET, FREGOLA SARDA, BLATTSPINAT, PFIFFERLING-SPUMA ADGLO — <i>Pan-fried salmon fillet, fregola sarda, spinach leaves, chanterelle spuma</i>	28,90 €
WIENER SCHNITZEL, PREISELBEEREN, POMMES FRITES ODER PETERSILIENKARTOFFEL ACG — <i>Viennese schnitzel, cranberry jam, french fries or parsley potatoes</i>	HUHN — chicken KALB — veal 19,80 € 29,40 €
ROASTBEEF SANDWICH, TOMATEN, WASABI-MAYONNAISE, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, RUCOLA, BEILAGENSALAT ACGLMO — <i>Roast beef sandwich, tomatoes, wasabi mayo, caramelized onion, arugula, side salad</i>	22,20 €
PFIFFERLING-TAGLIATELLE, FRISCHE PFIFFERLINGE, JUNGLAUCH, PARMESAN, KRÄUTER ACG  — <i>Chanterelle tagliatelle, fresh chanterelles, spring onions, parmesan, herbs</i>	20,90 €
PASTA MEDITERRANEA, BURRATA, DATTERINI-TOMATEN, BASILIKUM, PINIENKERNE, RUCOLA, PARMESAN ACGLO  — <i>Mediterranean pasta, burrata, datterini tomatoes, basil, pine nuts, rocket, parmesan</i>	19,20 €
LINSENCURRY, BASMATIREIS, PAPADAM, ROTE ZWIEBEL, KORIANDER FL  — <i>Lentil curry, basmati rice, papadam, red onions, cilantro</i>	17,90 €

BOWLS — BOWLS

TERIYAKI BOWL, REIS, EDAMAME, SPROSSEN, GURKE, KAROTTE, SESAM, TERIYAKI SAUCE — <i>Teriyaki bowl, rice, edamame, sprouts, cucumber, carrot, sesame, teriyaki sauce</i>	17,90 €
MIT HUHN — <i>with chicken</i> AFLMNO MIT LACHS-SASHIMI — <i>with salmon sashimi</i> ADFLMNO	26,90 €
FALAFEL BOWL, REIS, AVOCADO, VEGANES HAUSGEMACHTES DRESSING, GRANATAPFEL, BLATTSALATE DER SAISON FLMN  — <i>Falafel bowl, rice, avocado, homemade vegan dressing, pomegranate, seasonal leaf salads</i>	15,90 €
CAESAR BOWL, TRANCHIERTES MAISHENDL, CAESAR SALAD, CAESAR DRESSING, SONNENGEREIFTE TOMATEN, PARMESAN, CROÛTONS, TOMATEN-ÖL ACDGLMO — <i>Caesar bowl, carved corn-fed chicken, Caesar salad, Caesar dressing, sun-ripened tomatoes, Parmesan, croûtons, tomato oil</i>	21,90 €



BURGER — BURGER

Patties vom Tiroler Wagyu Rind
— *Burger patties from Tyrolean Wagyu*

BEILAGE ZUR AUSWAHL: POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL-POMMES — <i>Side dish choice: French fries or sweet potato fries</i>	
TIROLER WAGYU BURGER (200G), BRIOCHE BUN, BERGKÄSE, TRÜFFEL-MAYONNAISE, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL, SALAT ACGM — <i>Tyrolean Wagyu burger (200 g), brioche bun, salad, mountain cheese, truffle mayonnaise, caramelized onions</i>	28,50 €
CRISPY CHICKEN BURGER, BUTTERMILK CHICKEN, BRIOCHE BUN, CHILI-MAYONNAISE, GEWÜRZGURKEN, SALAT, KARAMELLISIERTE ZWIEBEL ACGM — <i>Crispy chicken burger, buttermilk chicken, brioche bun, chilli mayonnaise, gherkins, lettuce, caramelized onions</i>	19,80 €
VEGGIE BURGER, GEMÜSE PATTY, BRIOCHE BUN, AVOCADO, RUCOLA, TOMATE, BERGKÄSE ACGLMO  — <i>Veggie burger, vegetable patty, brioche bun, avocado, arugula, tomato, mountain cheese</i>	22,40 €
PORTION POMMES FRITES MIT KETCHUP  — <i>French fries with ketchup</i>	7,20 €

DESSERTS — INDULGE

KUCHEN & DESSERTS AUS DER VITRINE
— *Selected cakes and desserts from the display case*
Preis: siehe Vitrine — For prices please see the display case

KAFFEE — COFFEE

ESPRESSO	3,30 €
ESPRESSO MACCHIATO G	3,50 €
VERLÄNGERTER — <i>Regular coffee</i>	3,90 €
CAPPUCCINO G	4,20 €
DOPPELTER ESPRESSO — <i>Double espresso</i>	5,50 €
LATTE MACCHIATO G	5,20 €
ICED LATTE MACCHIATO G	5,50 €
KARAMELL LATTE MACCHIATO G	5,50 €
GERÜHRTER EISKAFFEE G — <i>Stirred iced coffee</i>	8,70 €
AFFOGATO G	5,70 €
AUFPREIS FÜR VEGANE MILCH — <i>Extra charge for vegan milk</i>	0,50 €

MILCHGETRÄNKE — MILK DRINKS

HEISSE SCHOKOLADE FG — <i>Hot chocolate</i>	5,20 €
HEISSE SCHOKOLADE MIT RUM FG — <i>Hot chocolate with rum</i>	6,60 €
AUFPREIS FÜR SCHLAGOBERS G — <i>Extra charge for whipped cream</i>	0,40 €

TEE — TEA

DARJEELING SCHWARZTEE „SUMMER GOLD“ — <i>Darjeeling black tea “Summer Gold”</i>	3,90 €
SCHWARZTEE MIT GEWÜRZEN „MASALA CHAI“ — <i>Black tea with spices “Masala Chai”</i>	
SCHWARZTEE „ENGLISH BREAKFAST“ — <i>Black tea “English Breakfast”</i>	
GRÜNTEE „GREEN DRAGON“ — <i>Green tea “Green Dragon”</i>	
KRÄUTERTEE „BERGKRÄUTER“ — <i>Herbal tea “Mountain Herbs”</i>	
KRÄUTERTEE MIT MINZE — <i>Herbal tea with mint</i>	
KRÄUTERTEE KAMILLE MIT ORANGENSCHALE — <i>Chamomile herbal tea with orange peel</i>	
FRÜCHTETEE MIT ERDBEER- UND HIMBEERGESCHMACK — <i>Fruit tea with strawberry and raspberry flavor</i>	

ALKOHOLFREI — SOFT DRINKS

MONTES MINERALWASSER, PRICKELND/STILL — <i>Montes mineral water, sparkling/still</i>	0,33 L 0,75 L 3,60 € 6,90 €
FANTA, SPRITE, COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, MEZZO MIX	0,33 L 4,20 €
CHABESO	0,33 L 4,20 €
ALMDUDLER	0,35 L 4,20 €
RAUCHE ISTEE, ZITRONE/PFIRSICH — <i>Rauch iced tea, lemon/peach</i>	0,33 L 4,20 €
SCHWEPPE BITTER LEMON, TONIC WATER, RUSSIAN WILD BERRY, GINGER ALE	0,2 L 4,20 €
SODA ZITRON — <i>Soda water with lemon</i>	0,2 L 0,5 L 3,10 € 4,10 €
SODA HOLUNDER — <i>Soda water with elderberry</i>	0,2 L 0,5 L 3,10 € 4,10 €
SKIWASSER — <i>Raspberry lemonade</i>	0,2 L 0,5 L 3,10 € 4,10 €

FRUCHTSÄFTE — FRUIT JUICES

APFEL, MULTIVITAMIN — <i>Apple, multivitamin, pure or with soda water</i>	PURO, 2 L GESPRITZT 0,3 L GESPRITZT 0,5 L 3,90 € 4,10 € 4,50 €
ORANGE, MANGO, JOHANNISBEERE — <i>Orange, mango, currant, pure or with soda water</i>	PURO, 2 L GESPRITZT 0,3 L GESPRITZT 0,5 L 4,20 € 4,40 € 4,80 €



APERITIF — APERITIF

DON SEKT GRANDE CUVÉE BRUT	0,1 L	5,90 €
SEKT ORANGE/HOLUNDER	0,12 L	6,10 €
APEROL SPRITZ	0,2 L	6,90 €
HUGO	0,2 L	6,90 €
LILLET WILD BERRY SPRITZ	0,2 L	6,90 €

WEISSWEIN — WHITE WINE

GRÜNER VELTLINER JOSEF DOCKNER RIED LUSTHAUSBERG KREMSTAL, ÖSTERREICH 	1/8 L	6,30 €
DON CHARDONNAY MALAT, KREMSTAL, ÖSTERREICH 	1/8 L	5,90 €
SAUVIGNON BLANC COLECCIÓN BODEGA NORTON MENDOZA, ARGENTINIEN 	1/8 L	5,90 €
WEISSWEIN GESPRITZT SAUER / SÜSS  — <i>White wine with sparkling water/lemonade</i>	0,25 L	4,50 €

ROTWEIN — RED WINE

DON ZWEIFELT, SALZL, NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH 	1/8 L	5,40 €
DON BLAUFRÄNKISCH, MOSER NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH 	1/8 L	5,60 €
MALBEC COLECCIÓN BODEGA NORTON, MENDOZA, ARGENTINIEN 	1/8 L	5,90 €

ROSÉ — ROSÉ WINE

ROSÉ PINOT NOIR, ROSALIA DAC, BURGENLAND, ÖSTERREICH 	1/8 L	5,40 €
---	-------	--------

BIER — BEER

BÜRGERBRÄU INNSBRUCK TIROLER HELLES A	0,3 L 0,5 L 4,20 € 5,40 €
WEIHENSTEPHANER HEFETRÜB WEIZEN A	0,5 L 5,50 €
GÖSSER NATURRADLER A	0,33 L 4,20 €
GÖSSER ALKOHOLFREI A — <i>Non-alcoholic</i>	0,33 L 4,20 €
EDELWEISS ALKOHOLFREI A — <i>Non-alcoholic</i>	0,5 L 5,40 €

In den von uns angebotenen und servierten Produkten können allergieauslösende Stoffe enthalten sein, die wie folgt ausgezeichnet sind: Gluten A, Krebstiere B, Ei C, Fisch D, Erdnuss E, Soja F, Milch G, Nüsse H, Sellerie L, Senf M, Sesam N, Sulfite O, Lupinen P, Weichtiere R. Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Für Angaben von Zulieferern und Drittanbietern übernehmen wir keine Garantie. The products we prepare and serve may contain ingredients causing food allergies. Those ingredients are labeled as follows: gluten A, crustacean shellfish B, egg C, fish D, peanuts E, soy F, milk G, tree nuts H, celery L, mustard M, sesame N, sulfites O, lupines P, mollusks R. Cross combinations of the individual ingredients and technically unavoidable contamination between the individual products cannot be completely ruled out. We cannot assume liability for any details provided by suppliers and third parties.



V1.0_2024-07

Daniels

KRISTALLWELTEN

