

Vorspeisen

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Wurzelbrot <i>Tomato and Mozzarella alla Caprese with basil and bread</i>	€ 14,90
Gekrätertes Rinder-Carpaccio mariniert mit Olivenöl und Balsamico dazu Zupfsalat <i>Herbed beef carpaccio marinated with olive oil, balsamico and salad</i>	€ 16,90
½ Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken <i>½ dozen of snails gratinated with herbs and butter cheese sauce</i>	€ 12,90
Bruschetta Tomatenwürfel mit Knoblauch, Basilikum, Olivenöl mariniert <i>Bruschetta – with fresh tomatoes, basil and garlic</i>	€ 9,90
Beef Tartare mit Sardellen, Zwiebeln, Kapern und Gurken, dazu Toastbrot <i>Beef Tartare raw marinated beef filet – anchovies, onion, capers and cucumbers</i>	€ 22,50

Salate

Verschiedene Blattsalate wahlweise mit:

Various leaf salads optionally with:

- Birnenspalten, gerösteten Nüssen und Ziegenkäse
Pear slices, roasted nuts and goat`s cheese € 11,90
- gegrillten Hühnerstreifen *grilled chicken strips* € 14,90
- 3 Stück Riesengarnelen *3 pieces of king prawns* € 18,90

Ötztaler-Bauernsalat mit gebratenen Kartoffelscheiben, Speckwürfeln und Ei <i>Ötztal farmer's salad with fried potato slices, bacon cubes and egg</i>	€ 14,90
kleiner Speckkrautsalat <i>cabbage salad with sauted bacon</i>	€ 6,90
kleiner gemischter Salat oder grüner Salat <i>small green or mixed salad</i>	€ 6,90

Suppen

Frittatensuppe <i>Fried pancake soup</i>	€ 6,60
Speckknödelsuppe oder Kaspressknödelsuppe <i>Bacon dumpling soup or cheese dumpling soup</i>	€ 7,60
Hausgemachte Tomatencremesuppe <i>Home made tomato soup</i>	€ 6,90

Hauptspeisen

Käsespätzle mit Röstzwiebeln <i>„Cheese Spätzle“ with fried onions</i>	€ 15,90
Gebratenes Lachssteak mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Kräuter Pesto <i>Roast salmon steak with potato-vegetable gratin and herb pesto</i>	€ 27,90
„Caipirinha-Spaghetti“ mit Shrimps und gebratener Riesengarnele <i>Caipirinha spaghetti with shrimps and fried king prawns</i>	€ 19,90
Duett vom Schweinefilet und Krustenbraten mit Erbsen-Minz-Püree und Röstkartoffeln <i>Duet of pork fillet and crusty roast with pea-mint puree and roast potatoes</i>	€ 24,90
Filetsteak & Garnele mit Kartoffel-Gemüse-Gratin und Caipirinha Butter <i>Fillet steak & prawn with potato and vegetable gratin and caipirinha butter</i>	€ 38,70
„Wiener Schnitzel“ gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes Frites <i>Viennese Schnitzel, pan fried pork cutlet with french fries</i>	€ 19,80
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Speckbohnen <i>Onion Roast Beef, pan fried potatoes and green beans wit bacon</i>	€ 28,50
Bauern Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln <i>Farmer's cordon bleu with parsley potatoes</i>	€ 23,90
Kartoffel-Gemüse-Gratin an Erbsen-Minz-Püree und geschmorten Tomaten <i>Potato-vegetable gratin with peamint puree and stewed tomatoes</i>	€ 14,90
Tiroler Gröstl mit Spiegelei <i>„Classic Gröstl“ with pan fried potatoes, boiled beef and fried egg</i>	€ 15,90
Lachs-Gröstl mit Spiegelei <i>„Salmon Gröstl“ with pan fried potatoes, salmon and fried egg</i>	€ 15,90

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster <i>Kaiserschmarrn with roasted plums</i>	€ 14,50
Pistazien Kürbiskern Tiramisu <i>Pistachio pumpkin seed tiramisu</i>	€ 6,90
Zitronen Buttermilch Panna Cotta mit Beerenkompott <i>Lemon buttermilk panna cotta with berry compote</i>	€ 6,90
Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce <i>Apple strudel with cream or vanilla sauce</i>	€ 6,90 / € 7,90