

Philipp

SÖLDEN

— by ACASA —

Menu

Vorspeisen

Ötztaler Rindfleischsalat fein mariniert Zwiebel-Gurke-Paprika und Kürbiskernöl <i>Local beef salad nicely garnished with onions, pickles and bellpeppers marinated with pumpkin oil</i>	14,90 €
Drei Schlutzkrapfen (Spinat, Pfifferling, Käse) mit brauner Butter und Parmesan <i>3 kinds of local ravioli (spinach, chanterelles, cheese) served with brown butter and parmesan</i>	12,00 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter-Käse-gratiniert <i>½ dozen of snails gratinated with herbs and butter cheese sauce</i>	13,20 €
“Caprese” Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto-Marinade und Brot <i>Tomato and Mozzarella alla Caprese with bread</i>	12,90 €
Das “Beef Tatare” roh mariniertes Rinderfilet – Sardellen – Zwiebel – Kapern – Gurke <i>The “beef tartare” Raw marinated beef filet – anchovies- onion – capers – cucumbers</i>	22,50 €
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch mariniert <i>Bruschetta – With fresh tomatoes, basil and garlic</i>	10,80 €
Riesengarnelen serviert mit Blattspinat und Brot <i>Leaf spinach with king prawns and bread</i>	17,50 €
Das “Dreierlei” vom “Beef Tartare”, Riesengarnele und Tomaten Mozzarella <i>Taste of 3 “beef tartare”, king prawn, caprese</i>	22,50 €

Suppen

Kräftigende Tiroler Rinderkraftbrühe mit: 7,60 €
Tiroler Knödel
Kaspresknödel
Leberknödel

Milzschnitten 6,60 €
Frittaten

Warming beef broth with:
Tyrolean style dumplings (bacon)
Cheese dumpling
Liver dumpling
"spleen slices" local speciality
Sliced pancake stripes

Gulaschsuppe mit Brot 7,20 €
Goulash soup with bread

Sölder Kartoffelsuppe mit Pfifferlingravioli 8,70 €
Homemade potato cream with mushroom filled ravioli

Hausgemachte Tomatensuppe
Basilikum-Sahne 5,90 €
Home made tomato soup with basil-cream

Bowls & Salate

Cesar Bowl	14,90 €
Römischer Salat – Parmesan – Croutons – Speckwürfel <i>Cesar bowl – romaine lettuce, parmesan, croutons, and bacon</i>	
Green Bowl "Philipp"	14,90 €
mit Buchweizen, Bohnen, Mais, Tomaten <i>Green bowl "Philipp" – buckwheat, beans, corn and tomato</i>	
Kleiner gemischter Salat	6,90 €
<i>small mixed salad</i>	
Großer gemischter Salat	10,90 €
<i>large mixed salad</i>	
Speckkrautsalat mit Kümmel	6,90 €
<i>cabbage salad with sauted bacon and cumin</i>	
Steirischer Backhendlsalat	22,90 €
Kartoffel-Feldsalat und gebackenes Hühnerfilet <i>Fried chicken with potato salad marinated with pumpkin oil dressing</i>	

Unsere Salat Toppings

Our salad toppings

mit gegrillten Hühnerstreifen	7,90 €
<i>with grilled chicken slices</i>	
mit 3 Stück gebratenen Riesengarnelen	9,90 €
<i>with 3 grilled king prawns</i>	
mit gegrillten Pilzen	4,50 €
<i>with grilled mushrooms</i>	

Tiroler Hauptspeisen Klassiker

Tiroler Gröstl-Variationen

Tyrolean potato specialities

Klassik Gröstl

14,30 €

Röstkartoffel mit gekochtem Rindfleisch und Spiegelei

"Classic Gröstl" with pan fried potatoes, boiled beef and fried egg

Gemüse Gröstl

12,50 €

Röstkartoffeln mit gegrilltem Gemüse und Spiegelei

"Vegetable Gröstl" with pan fried potatoes, grilled veggies and fried egg

Lachs Gröstl

14,30 €

Röstkartoffeln mit gegrilltem Lachs und Frühlingszwiebel

"Salmon Gröstl" with pan fried potatoes, sautéed salmon and spring onions

Öztaler Käsespätzle mit Röstzwiebel

13,50 €

"Cheese Spätzle" mini cheese dumplings with fried onions

Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce und gegrilltem Speck

14,20 €

Baked potato with sour cream and sautéed bacon

oder mit Spinat und Käse überbacken

or gratinated with spinach and cheese

Empfehlung zu unseren Tiroler Klassikern

Großer gemischter Salat

10,90 €

small mixed salad

Speckkrautsalat mit Kümmel

6,90 €

cabbage salad with bacon and cumin

“Fleischige” Hauptspeisen – The Classics

Bauernschmaus Hauswurst – Geselchter Kassler (Schinken) – Sauerkraut – Röstkartoffel <i>“Bauernschmaus” – smoked sausage and slice of ham with sauerkraut and pan fried potatoes</i>	18,70 €
Grillteller Gegrilltes vom Rind, Schwein, und Huhn mit Pommes Frites, Grillwürstel und Speck <i>“Mixed Grill” with beef, pork and chicken, French fries, sausage and bacon</i>	28,50 €
Rumpsteak vom Tiroler Jungstier mit Ofenkartoffel, Grillgemüse, Pfeffersauce und Kräuterbutter <i>Local Sirloin Steak with baked potato, grilled vegetables, pepper sauce and garlic-herb butter</i>	36,90 €
Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffel und Speckbohnen <i>Escalope of beef with onion sauce, pan fried potatoes and bacon roasted green beans</i>	29,50 €
Champignonrahmschnitzel mit Butterspätzle <i>Escalope of pork with mushroom cream sauce and buttered “Spätzle”</i>	19,80 €
Tafelspitz mit Blattspinat, Röstkartoffel und Krensauc <i>Austrian boiled beef with pan fried potatoes and horse radish sauce</i>	28,70 €
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat <i>Pan fried pork escalope “Vienna style” with French fries or potato salad</i>	19,80 €

Zusätzliche Saucen: additional sauces

Champignonsauce mushroom cream sauce € 3,50	Pfeffersauce pepper sauce € 3,50	Zwiebelsauce onion sauce € 3,50
---	--	---------------------------------------

Von unseren Italienischen Köchen zubereitet

Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with meat sauce</i>	14,50 €
Spaghetti Aglio-Olio-Pepperoncino <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chilli</i>	13,80 €
Spaghetti Pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	13,80 €
Spaghetti al Limone <i>Spaghetti with lemon sauce</i>	13,80 €

Unsere Pasta Toppings Our pasta toppings

mit 3 Stück Riesengarnelen <i>with 3 grilled king prawns</i>	9,90 €
mit Lachsstreifen <i>with slices of salmon</i>	7,90 €

Kinderkarte Childrens menu

Kinder Wienerschnitzel mit Pommes Frites <i>Pan fried pork escalope "Vienna style" with French fries or potato salad</i>	13,20 €
Kinder Champignonschnitzel mit Spätzle <i>Escalope of pork with mushroom cream sauce and buttered "Spätzle"</i>	13,20 €
Spaghetti Bolognese <i>Spaghetti with meat sauce</i>	9,80 €
Spaghetti Tomatensauce <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	9,60 €

Pizza-Pizza-Pizza

PIZZA MARGHERITA	9,90 €
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl <i>With tomato, mozzarella, basil and olive oil</i>	
PIZZA TONNO	12,50 €
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel <i>With tomato, mozzarella, tuna and onions</i>	
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI	12,50 €
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons <i>With tomato, mozzarella, ham and mushrooms</i>	
PIZZA NAPOLETANA	12,50 €
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern <i>With tomato, mozzarella, anchovies, olives, and capers</i>	
PIZZA DOLCE VITA	14,50 €
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana <i>With tomato, mozzarella, raw ham, rocket salad and parmesan</i>	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI	14,50 €
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana und Taleggio <i>Tomato with 4 different cheeses</i>	
PIZZA QUATTRO STAGIONI	14,50 €
Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Oliven, Champignons <i>With tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms</i>	
PIZZA VEGETARIANA	13,50 €
Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse <i>With tomato, mozzarella, grilled vegetables</i>	
PIZZA DIAVOLA	14,50 €
Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Pfefferoni <i>With tomato, mozzarella, spicy salami, hot Italian sausage, pepperoni</i>	
PIZZA "TIROLESE"	14,50 €
Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Zwiebel, Champignons <i>With tomato, mozzarella, bacon, salami, onions and mushrooms</i>	

Desserts

Apfelstrudel <i>Apple strudel</i>	5,90 €
Apfelstrudel mit Sahne <i>Apple strudel with whipped cream</i>	6,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	7,90 €
Zwei Mini-Germknödel mit zerlassener Butter oder Vanillesauce <i>Two Mini yeast dough dumplings with brown butter or vanilla sauce</i>	9,50 €
Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren <i>"Kaiserschmarren" – pan rapped fluffy pan cake with apple mouse and cranberries</i>	14,50 €
Blaubeer-Kaiserschmarren <i>"Kaiserschmarren" – pan rapped fluffy pan cake with blue berries</i>	14,50 €
Marillenknödel mit Butterbrösel Vanille Eis <i>Sweet Dumpling filled with apricot, served with buttered crumbs and ice cream</i>	9,50 €
Kirchtagkrapfen mit Mohnfülle <i>Poppy-seed filled fried pastry – you have to try it</i>	7,50 €

