

Vorspeisen / starters

Rindertatar	als Vorspeise 150g	€19,00
Brioche	als Hauptspeise 220g	€29,00
beef tartare / brioche		
Bruschetta		
Räucherlachs/ Creme fraîche		€16,50
Bruschetta smoked salmon/ creme fraîche		
Eierschwammerl Toast		€16,50
Speck/ Rucola/ Parmesan chanterelle toast bacon/ rocket/ parmesan		
Schlutzkrapfen		€15,00
gefüllt mit Räucherfleisch vom Schwein Sauerkraut "Schlutzkrapfen" filled with smoked pork meat/sauerkraut		
Karamellisierte Ziegenfrischkäse		€15,50
zubereitet mit hofeigenem Käse		
Tomatencarpaccio/ Rucola		
caramelized goat's cheese prepared with our own cheese tomato carpaccio/ rocket		



Suppen / soups

- Rinderkraftsuppe wahlweise** / beef consommé optional
mit Frittaten / with pancake slices €6,70
mit Speckknödel / with tyrolean bacon dumpling €6,90
mit Kaspressknödel / with cheese dumpling €6,90

Tomatencremesuppe €7,50
Parmesan/ Basilikum 
tomato cream soup / parmesan cheese/ basil

Knoblauchcremesuppe €7,50
Croutons 
Garlic cream soup/ croutons

Salate / salads

kleiner gemischter Salat €6,50
small mixed salad 

Caesar Salat €18,50
Hühnerfiletstreifen/ Knoblauchbaguette
caesar salad /chicken fillet strips/ garlic baguette

Garnelen Salat (6 Stück) €24,50
Kräuterdressing/ Knoblauchbaguette
shrimp salad/ herb dressing/ garlic baguette

Ochsenfetzen Salat €19,50
Balsamicodressing/ Knoblauchbaguette
Ox slices/ salad
Balsamic dressing/ garlic baguette

Hauptspeisen / main courses

Wiener Schnitzel vom Kalb €24,50

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

viennese escalope of veal / parsley potatoes / cranberries

Zwiebelrostbraten €24,80

Rösti / Speckbohnen / Röstzwiebel

roasted beef with onions

Rösti / bacon beans / fried onions

Filet vom Saibling €25,90

dreierlei Risotto / Gemüse garnitur

fillet of char

three kinds of risotto / vegetable garnish

Grillteller €25,90

Rind / Schwein / Huhn / Würstel

Pommes / Gemüse

grill plate / beef / pork / chicken / sausage

french fries / vegetables

Paznauner Käsespätzle €14,50

zubereitet mit hofeigenem Käse

Röstzwiebeln

Paznaun cheese spaetzle / prepared with our own cheese

roasted onions



Gemüselasagne €14,50

Weißweinsouße

vegetable lasagna / white wine sauce



Saisonale Empfehlungen

seasonal recommendations

Entrecote mit Eierschwammerl € 26,80

neue Kartoffeln/ Gemüse garnitur

Entrecote with chanterelles

small potatoes/ vegetable garnish

Eierschwammerl Tagliatelle

frischer Spinat

chanterelle tagliatelle

fresh spinach



€18,50

Eierschwammerl Gulasch

Serviettenknödeln

chanterelle goulash

dumplings



€ 19,50

Tagliatelle mit weißem Sugo vom Kalb

gereifter Bergkäse

Tagliatelle with white veal sugo

mature mountain cheese

€ 16,50

Spaghetti Bolognese

Parmesan

Spaghetti Bolognese

Parmesan cheese

€ 14,50

Dessert / desserts

Apfelstrudel / Vanillesauce / Vanilleeis apple strudel / vanilla sauce / vanilla ice cream	€7,20
Kaiserschmarrn / Apfelmus / Zwetschkenröster Kaiserschmarrn (sweet cut-up pancakes)/ apple sauce / plum roaster	€14,50
Crème brûlée crème brûlée	€13,50
Warmer Brownie / Karamellisierte Wallnüsse hot brownie / caramelized walnuts	€8,50
Affogato al caffè 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso 1 scoop of vanilla ice cream with an espresso	€5,70
süße Versuchung in Miniformat 1 Kugel Vanilleeis mit warmen Himbeeren sweet temptation in mini format 1 scoop of vanilla ice cream with warm raspberries	€6,50
„kloaner“ Bananen Split 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosauce und Bananen small banana split 1 scoop of vanilla ice cream with chocolate sauce and bananas	€6,50

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Service Mitarbeiter/innen.
Information about the ingredients in our food and drinks, which can trigger allergies or intolerances, can be obtained from our employees.