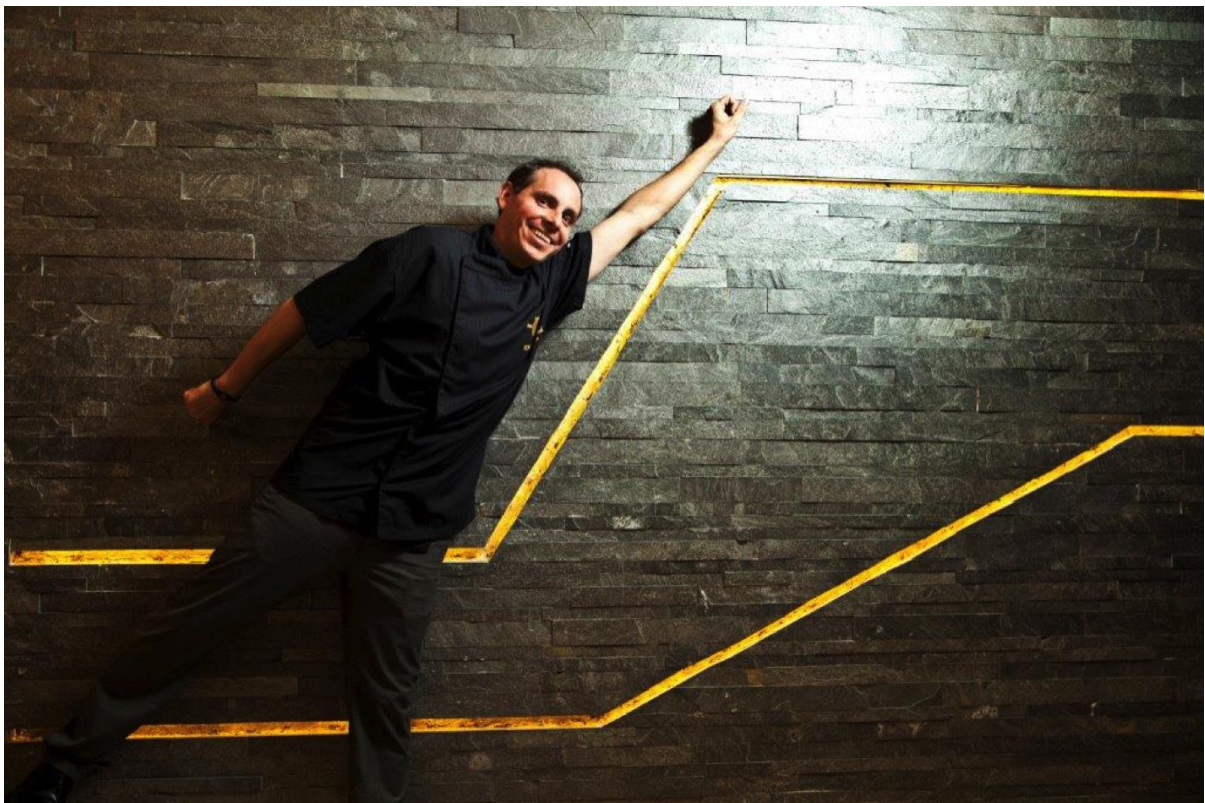


«ICH LIEBE ES MIT WEIN ZU KOCHEN,
MANCHMAL GEBE ICH IHN SOGAR INS ESSEN ...»



*... so Küchenmeister Manfred Aloys, dem der Schelm im Nacken sitzt.
Seit 2002 verwöhnt er mit seinem Team kulinarisch unsere Gäste.*

*Wir teilen seine Meinung:
Zu diesen köstlichen Speisen gehört in jedem Fall ein gutes Glas Wein!*

BROT

OFENFRISCHES ISCHGLER «BAUERN BREATLI»

Knoblauch-Almbutter / natives Olivenöl
Kräutersalz

BREAD

OVEN FRESH ISCHGLER «FARMHOUSE BREAD»

garlic butter / native olive oil
herbal salt

VORHER WAS KALTES

BEEF TARTARE

vom heimischen Jungstier

frisch gehackt und mariniert
pochiertes Wachtelei
eingelegte Paznauner Eierschwammerln
Toastbrot / Butter

BEEF TARTARE

from young bull

freshly chopped and marinated
poached quail egg
Paznauner pickled chanterelles
toast bread / butter

FRISCHES CEVICHE

vom rohen Saibling

Gurke / glacierte Kirschtomate
Radieschen
Kresse

FRESH CEVICHE

of raw char

cucumber / glazed cherry tomatoes
radish
cress

TIROLER ZIEGENKÄSE

rote Rüben / Kohlrabi
Spinat / Pinienkerne
Apfel-Vinaigrette

TYROLIAN GOAT CHEESE

red beet / cabbage
spinach / pine nuts
apple vinaigrette

*Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!*

SUPPEN

... ein Süppchen passt immer!

TRADITIONELLE RINDSUPPE MIT TAFELSPITZSTREIFEN

Wurzelgemüse

Schnittlauch

mit hausgemachte Nudeln

oder

mit Kräuterfrittaten

oder

mit Paznauner Kaspressknödel

ERDÄPFEL-BÄRLAUCH- RAHMSUPPE

Speckknödel

CAPPUCCINO VON DER TOMATE

Gemüsechips

Papadams

SOUPS

... a nice soup is always a good idea!

TRADITIONAL BEEF BROTH WITH BOILED BEEF STRIPES

vegetables

chive

with self-made pasta

or

herbal pancake stripes

or

Paznauner cheese dumpling

POTATO-WILD GARLIC- CREAM SOUP

bacon dumpling

CAPPUCCINO OF THE TOMATO

vegetable chips

papadams

*Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!*

ODER DOCH LIEBER WAS WARMES

**SAUTIERTE
FLUSSKREBSSCHWÄNZE**
Chili / Knoblauch / Kräuter
Olivenöl / Butter / Brotwürfel

**HAUSGEMACHTE
STEINPILZRAVIOLI**
Blattspinat / Nüsse
Paznauner Almkäse

als Hauptspeise

VEGETARISCHES RISOTTO
Wintergemüse
Trüffel
Parmesan / Kräuterpesto

als Hauptspeise

SALAT

Gesund, frisch und gut!

KLEINER BERGBAUERN SALAT
Blattsalate
Speck-Erdäpfelgröstl
Almkäse

SALAT VOM BUFFET

WARM STARTERS

**SAUTÉED
CRAYFISH TAILS**
chili / garlic / herbs
olive oil / butter / bread cubes

**SELF-MADE
PORCINI RAVIOLI**
spinach / nuts
Paznauner alp cheese

also as main dish

VEGETARIAN RISOTTO
winter vegetables
truffle
parmesan / herbs pesto

also as main dish

SALADS

... healthy, delicious

SMALL FARMER SALAD
green salad
roasted potatoes with bacon
alp cheese

SALAD FROM THE BUFFET

*Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!*

HAUPT«SACHE»

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butterschmalz gebacken

Petersilienkartoffel / Gemüsebouquet
Wildpreiselbeeren

BRUSCHETTA SURF & TURF

Acqua Pure Garnelen
Tournedos vom Rind
Tomaten Bruschetta
Rucola / Parmesan
Meersalz / frischer Pfeffer

DAS BESTE VOM KALB FILET & GESCHMORTE WANGERL

im Schalottenjus
Steinpilzpolenta / Kleingemüse

RÜCKEN VOM MILCHLAMM

Pommery Senf / Knoblauch
Kräuter Glasur
Portwein Saft
Paprika / Zucchini / Mais
Gewürz-Perl-Couscous

GRATINIERTES HIRSCHRÜCKENSTEAK

mit Gewürz-Nuss-Kruste
Zirbensauce
hausgemachte Schupfnudeln
Kürbiscreme / grünes Gemüse

MAIN DISHES

CALF ESCALOPE «VIENNA STYLE»

baked in butter

parsley potatoes / vegetables
cranberries

BRUSCHETTA SURF & TURF

Acqua Pure shrimps
tournedos of beef
tomato bruschetta
arugula / parmesan
sea salt / fresh pepper

THE BEST OF VEAL FILET & BRAISED CHEEK

in shallot-gravy
porcini polenta / small vegetables

SADDLE FROM MILKLAMB

Pommery mustard / garlic
herbs pesto
port wine juice
paprika / courgette / corn
herb-pearl-couscous

GRATINATED DEER SADDLE STEAK

with herb-nut-crust
arolla pine-sauce
self-made «schupfnudeln»
pumpkin cream / green vegetables

*Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!*

**RUMPSTEAK VON GRAIN FED
BLACK ANGUS**

sautierte Pilze / Chimichurri
Kartoffelgratin

**RUMPSTEAK OF GRAIN FED
BLACK ANGUS**

sauteed mushrooms / chimichurri
potato gratin

"PFEFFERSTEAK"

Rinderfilet im Speckmantel
Bourbon Pfeffer / Meersalz / Kräuter
Pfefferrahmsauce
Kirschtomaten / Fisolen / Mais
Rösti

"PEPPER STEAK"

beef filet in bacon coat
bourbon pepper / sea salt / herbs
pepper cream sauce
cherry tomatoes / beans / maize
fried grated potatoes

FRISCHES SAIBLINGSFILET

gegrillt
geschmolzene Butter mit Kräutern
und Zitrone
Babyspinat / Creme-Risotto

FRESH CHAR FILET

grilled
melted butter with herbs
and lemon
baby spinach / cream-risotto

**LACHSFILET /
RIESENGARNELEN**

glasig gebraten
roter Curry-Fond
Kleingemüse
Pasta

**SALMON FILET /
KING PRAWNS**

glassy fried
red curry-gravy
small vegetables
pasta

Ab zwei Personen

CHATEAUBRIAND

klassisch auf einer Platte serviert
tranchiertes Rinderfilet
hausgemachte Sauce Béarnaise
Pfeffersauce / Kräuterbutter
Gemüse Dialog
pro Person eine Beilage nach Wahl
pro Person

for two or more persons

CHATEAUBRIAND

served on a plate
trached beef filet
self-made sauce béarnaise
pepper sauce / herb butter
vegetable dialog
per person one side dish of choice
per person

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!