

*Kochen macht glücklich...
Essen übrigends auch!*



Küchenmeister GF Manfred Aloys,
mit seinem kompetenten Team.

Zum ganz großen Glück darf ein guter Wein keinesfalls fehlen!
Unser Serviceteam spricht gerne eine Weinempfehlung aus,
die mit den Speisen bestens harmoniert.

Glücksmomente garantiert!

BROT

OFENFRISCHES ISCHGLER «BAUERN BREATLI»

Knoblauch-Almbutter / natives Olivenöl
Meersalz

BREAD

OVEN FRESH ISCHGLER «FARMHOUSE BREAD»

garlic butter / native olive oil
sea salt

VORHER WAS KALTES

BEEF TARTARE

vom heimischen Jungstier

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

COLD STARTERS

BEEF TARTARE

of Austrian young bull

freshly chopped and marinated
poached quail egg
"Paznaun" pickled chanterelles
toast bread / alp butter

VITELLO TONATO

vom rosa Kalbstafelspitz

Thunfischcreme
Einweck Gemüse
Kresse

VITELLO TONATO

of medium boiled veal

tuna cream
vegetables preserves
cress

PAZNAUNER ZIEGENKÄSE

natur & gebacken

rote Rüben / Kohlrabi
Spinat / Pinienkerne
Balsamessig / Traubenkernöl

PAZNAUN GOAT CHEESE

natural & baked

red beet / cabbage
spinach / pine nuts
balsamic vinegar / grape seed oil

*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 HAUSGEMACHTEN NUDELN

oder

MIT KRÄUTERFRITTATEN

oder

MIT PAZNAUNER KASPRESSKNÖDEL

ERDÄPFEL-BÄRLAUCH- CREMESUPPE

Selchfleischtascherl

CAPPUCCINO VON DER TOMATE

Papadams

SOUPS

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

TRADITIONAL BEEF BROTH WITH BOILED BEEF STRIPES

vegetables
chive

WITH HOME-MADE PASTA

or

HERBAL PANCAKE STRIPES

or

"PAZNAUN" CHEESE DUMPLING

POTATO-WILD GARLIC- CREAM SOUP

smoked meat in pastry

CAPPUCCINO OF THE TOMATO

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

GEBACKENE GARNELEN IM KOKOSNUSSMANTEL

Paprika-Salsa
Knoblauch-Mayo
Chili-Dip

HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI

Blattspinat / Nüsse
Paznauner Almkäse

als Hauptspeise

VEGETARISCHES RISOTTO

Wintergemüse
Trüffel
Parmesan

als Hauptspeise

SALAT

Gesund, frisch und gut!

KLEINER BERGBAUERN SALAT

Blattsalate
Speck-Erdäpfelgröstl
Almkäse

SALAT VOM BUFFET

WARM STARTERS

BAKED PRAWNS IN COCONUT COATING

pepper salsa
garlic-mayo
chili-dip

SELF-MADE PORCINI RAVIOLI

spinach / nuts
"Paznaun" alp cheese

also as main dish

VEGETARIAN RISOTTO

winter vegetables
truffle
parmesan

also as main dish

SALADS

... healthy, fresh and 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

gratinierte Senf-Kräuterkruste
Portwein Saft
Zucchini / Mais
Röstkartoffel

HIRSCHMEDAILLONS

Zirben- Preiselbeerjus
hausgemachte Schupfnudeln
Kürbisragout / Kohlsprossen

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 / vegetables

SADDLE FROM MILK-LAMB

gratinated mustard-garlic crust
port wine juice
zucchini / corn
roast-potato

MEDALLIONS OF VENISON

arolla pine-cranberry sauce
self-made «schupfnudeln»
pumpkin ragout / brussel sprouts

*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!*

TRANCHEN VOM RUMPSTEAK

sautierte Pilze / Chimichurri
Kräuterbutter
Steakhouse-Pommes

TRANCHES OF RUMPSTEAK

sauteed mushrooms / chimichurri
herb butter
Steakhouse-fries

"PFEFFERSTEAK"

Rinderfilet im Speckmantel
gemörster Edelpfeffer / Meersalz
Pfefferrahmsauce
Kirschtomaten / Fisolen
Kartoffelgratin

"PEPPER STEAK"

beef filet in bacon coat
finely crushed noble pepper / sea salt
pepper cream sauce
cherry tomatoes / beans
potato gratin

FRISCHES SAIBLINGSFILET

gegrillt
Buttercrunch
Junggemüse
Kräuterpesto / Creme-Risotto

FRESH CHAR FILET

grilled
butter crunch
young vegetables
herb pesto / cream-risotto

**LACHSFILET /
RIESENGARNELEN**

glasig gebraten
roter Curry-Fond
Spinat
Pasta

**SALMON FILET /
KING PRAWNS**

glassy fried
red curry-gravy
spinach
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!