

Das *Glück*
auf Tellern angerichtet!



Kreativ. Abwechslungsreich. Traditionell.

So schaut das Glück aus,
wenn es auf Tellern serviert wird.

An Guata!

BROT

OFENFRISCHES ISCHGLER «BAUERN BREATLI»

Knoblauch-Almbutter / natives Olivenöl
Kräuter-Ursalz

BREAD

OVEN FRESH ISCHGLER «FARMHOUSE BREAD»

garlic butter / native olive oil
herb salt

KALTER AUFTAKT

BEEF TARTARE

vom heimischen Jungstierfilet
frisch gehackt und mariniert
pochiertes Wachtelei
eingelegte Ischgler Eierschwammerln
Toastbrot / Almbutter
Auch als Hauptspeise möglich

COLD STARTERS

BEEF TARTARE

of Austrian young bull filet
freshly chopped and marinated
poached quail egg
pickled chanterelles from Ischgl
toast bread / alp butter
also possible as main dish

IKARIMI LACHS «TIROL STYLE»

geräuchert und gebeizt
Gemüse / Apfel / Holunder
Knusper Vinschgerl / Kräuteröl

IKARIMI SALMON «TYROL STYLE»

smoked and pickled
vegetables / apple / elderberry
crunchy val venosta bread / herb oil

PAZNAUNER ZIEGENCAMEMBERT

gebacken und natur
Rote Rüben Carpaccio
Rucola / Nüsse
Preiselbeer-Chutney

FROM THE "PAZNAUN": GOAT CAMEMBERT

backed and natural
beetroot carpaccio
rocket salad / nuts
cranberries-chutney

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

...heiße Genüsse, voller Geschmack!

TRADITIONELLE RINDSUPPE MIT TAFELSPITZSTREIFEN

Wurzelgemüse
Schnittlauch

MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN

oder
MIT KRÄUTERFRITTATEN
oder auch

**MIT PAZNAUNER
KAPRESSKNÖDEL**

PILZCREMESUPPE

Steinpilztascherl
Croutons / Kräuter

CAPPUCCINO VOM KÜRBIS

Ingwer / Chili / Räucherschinken
Kerne / Öl

SOUPS

...hot delights, full of taste!

TRADITIONAL BEEF BROTH WITH BOILED BEEF STRIPES

vegetables
chive

WITH HOMEMADE PASTA

or
WITH HERBAL PANCAKE STRIPS
or

**WITH "PAZNAUN"
CHEESE DUMPLING**

MUSHROOM CREAM SOUP

porcini mushroom pockets
croutons / herbs

CAPPUCCINO OF PUMPKIN

ginger / chili / smoked ham
seeds / 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!

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN «OHNE FLEISCH»

**GEBACKENE
BLUE LABEL GARNELEN
IM KNUSPER-PANKO**
Paprika-Salsa / Pfefferschoten
Knoblauch-Mayo / Chili-Dip

**HAUSGEMACHTE
VEGETARISCHE
CARBONARA RAVIOLI**
Almkäse / Parmesan
Knusper Crumbles / Jungzwiebel
Fonduta

auch als Hauptspeise möglich

TRÜFFEL RISOTTO
Pilze / Spinat / Kürbis

auch als Hauptspeise möglich

SALAT

Gesund, frisch und gut!

KLEINER BAUERN SALAT
Blattsalate
Erdäpfel-Speck Krusterln
Almkäse / French Dressing

SALAT VOM BUFFET
Kleine oder große Portion

CREATIVE DELIGHTS «WITHOUT MEAT»

**BAKED
BLUE LABEL PRAWNS
IN CRUNCHY-PANKO**
pepper salsa / pepper pods
garlic-mayo / chili-dip

**HOMEMADE
VEGETARIAN
CARBONARA RAVIOLI**
alpine cheese / parmesan
crispy crumbles / young onion
fonduta

also possible as main dish

TRUFFLE RISOTTO
mushrooms / spinach / pumpkin

also possible as main dish

SALADS

... healthy, fresh and delicious!

SMALL FARMER SALAD
green salad
potato-bacon crusts
alpine cheese / french dressing

SALAD FROM THE BUFFET
Kleine oder große Portion

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 / Zitrone

BRUSCHETTA SURF & TURF

Rinderfilet Mignon
Blue Label Garnelen
Tomate / Gurke / Radieschen / Chili
Rucola / Grana

ROSA LAMMRÜCKEN

Kräuter-Senf Kruste
Fisolen / Kirschtomaten
Kartoffelgratin
Rosmarin / Knoblauch / Jus

ÖSTERREICHISCHE MAISHÄHNCHENBRUST

Gewürzlack / Kräuterknusper / Jus
Steinpilzpolenta
Mais x 3

KURZ GEBRATENES TAGLIATA VOM HIRSCHRÜCKEN

Pilze / Beeren
Schupfnudeln / Jus

MAIN DISHES

ESCALOPE OF CALF «VIENNA STYLE»

baked in butter
parsley potatoes / vegetables
cranberries / lemon

BRUSCHETTA SURF & TURF

beef fillet mignon
Blue Label prawns
tomato / cucumber / radish / chili
rocket salad / grana cheese

MEDIUM BACK OF LAMB

herb-mustard crust
green beans / cherry tomatoes
gratinated potatoes
rosemary / garlic / gravy

AUSTRIAN CORN CHICKEN BREAST

spiced glaze / herb crisp / gravy
porcini mushroom polenta
corn x 3

BRIEFLY ROASTED TAGLIATA OF BACK OF VENISON

mushrooms / berries
potato noodles / gravy

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!

**ÖSTERREICHISCHES
FLAT IRON**

„Second Cut Steak“
sautierte Pilze / Röstzwiebel
BBQ / Sauerrahm
Steakhouse fries

**AUSTRIAN
FLAT IRON**

“Second Cut Steak”
sautéed mushrooms / roasted onions
BBQ / sour cream
steakhouse fries

"PFEFFERSTEAK"

Rinderfilet
gemörster Edelpfeffer / Meersalz
Pfeffer-Whisky Sauce
Junggemüse
hausgemachte Kartoffelkroketten

"PEPPER STEAK"

beef fillet
finely crushed noble pepper / sea salt
pepper-whisky sauce
young vegetables
homemade potato croquettes

FRISCHES FORELLENFILET

gegrillt
Sauce Hollandaise
Röstkartoffel
Kürbis / Pak Choi

FRESH FILLET OF TROUT

grilled
Sauce Hollandaise
roasted potatoes
pumpkin / pak choi

LACHSFILET

glasig gegrillt
Erbsen-Minze Risotto
Kirschtomaten / Radieschen
Gremolata

FILLET OF SALMON

glassy grilled
pea-mint risotto
cherry tomatoes / radishes
gremolata

Ab zwei Personen

for two or more persons

CHATEAUBRIAND

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

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