

*Willkommen*

zu einem kulinarischen Erlebnis  
das Ihre Sinne verzaubert!

**Drehen wir am Rad der Zeit!**



Ich war 5 Jahre alt und ein kleines, aufgewecktes und manchmal auch freches Kerlchen. Schon damals rührte ich leidenschaftlich gerne in Töpfen und der Kochlöffel begeisterte mich weit mehr als ein Feuerwehrauto.

Mein Vater Elmar war damals Küchenchef im Hotel Tirol und ich war maximal interessiert an den Vorgängen in der Küche. Mein Vater weckte meine Leidenschaft zum Kochen und so machte ich nach der Schule eine entsprechende Ausbildung. Mein Wissensdurst war groß und der Küchenmeister war eine logische Konsequenz.

*Damals wie heute: Ich liebe es Menschen zu bekochen!*

**Schön, dass Sie heute zu Gast sind.**

Was aus meinem Vater Elmar geworden ist?

Er isst gerne was ich koche und ist inzwischen 80 Jahre alt.

Er wäre übrigens immer noch jederzeit einsatzbereit, wenn der Hut brennt!

*Manfred Aloys*  
Küchenmeister

## BROT

**OFENFRISCHES ISCHGLER  
«BAUERN BREATLI»**  
Knoblauch-Almbutter / natives Olivenöl  
Kräuter-Ursalz

## BREAD

**OVEN FRESH ISCHGLER  
«FARMHOUSE BREAD»**  
garlic butter / native olive oil  
herbal primal salt

## VORHER WAS KALTES

**BÜFFELMOZZARELLA PERLINE**  
Cocktail Tomaten  
hausgemachtes Pesto / Rucola  
Aceto Balsamico / kaltgepresstes Olivenöl

## COLD STARTERS

**BUFFALO MOZZARELLA PEARL**  
cocktail tomatoes  
homemade pesto / rocket salad  
Aceto balsamico / extra virgin olive oil

**BEEF TARTARE**  
*vom heimischen Jungstierfilet*  
frisch gehackt und mariniert  
pochiertes Wachtelei  
eingelegte Paznauner Eierschwammerln  
Toastbrot / Almbutter

**BEEF TARTARE**  
*of Austrian young bull fillet*  
freshly chopped and marinated  
poached quail egg  
"Paznaun" pickled chanterelles  
toast bread / alp butter

**PAZNAUNER  
ZIEGEN-CAMEMBERT**  
gebacken und natur  
Radieschen / Wildkräuter / Bauernbrot Chip  
hausgemachtes Paprika-Chutney

**PAZNAUN  
GOAT CAMEMBERT**  
baked and natural  
radish / wild herbs / farm bread chip  
homemade bell pepper 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

... ein Süppchen passt immer!

### TRADITIONELLE RINDSUPPE MIT TAFELSPITZ

Wurzelgemüse / Schnittlauch  
mit hausgemachten **Nudeln**  
oder  
mit **Kräuterfrittaten**

oder  
mit Paznauner **Kaspressknödel**

### ROTES CURRY SCHAUMSÜPPCHEN

Garnelenpraline  
Mango-Chili Salsa

## SALATE...

...Gesund, frisch und gut!

### TIROLER SALAT

Speck-Erdäpfelgröstl  
marinierte Blattsalate / Almkäse

### GOURMET-SOMMERSALAT

gebackene Garnelen in Knusper-Panko  
Zupfsalate / Rohkost  
Soja - Zitronen Marinade  
Sweet Chili Sauce

### CAESAR SALAT

Salatherzen / Kirschtomaten  
French Dressing / Croutons / Parmesan

mit gebratenen Hühnerbruststreifen

### BUNTER SALATTELLER

Frenchdressing  
**klein**  
**groß**

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!

## SOUPS

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

### TRADITIONAL BEEF BROTH WITH BOILED BEEF

vegetables / chives  
with self-made **pasta**  
or  
**pancake stripes**

or  
local **cheese dumpling**

### RED CURRY CREAM SOUP

shrimp praline  
mango chili salsa

## SALADS...

... healthy, delicious

### TYROLEAN FARMER SALAD

roasted potatoes with bacon  
marinated salads / alp cheese

### GOURMET-SUMMER SALAD

baked prawns in a crunchy coat  
plucked salads / raw food  
soy - lemon marinade  
sweet chili sauce

### CAESAR SALAD

green salad / cherry tomatoes  
French dressing / croutons / parmesan

with roasted strips of chicken breast

### COLOURFUL SALAD PLATE

with French dressing  
**small**  
**large**

## **PASTA & FLEISCHLOSE GENÜSSE**

### **TAGLIOLINI**

frische Pfifferlinge / Rahm  
Zitrone / Kräuter / Parmesan

mit gegrilltem Lachsfilet  
oder  
Black Tiger Garnelen

### **VEGETARISCHE CARBONARA RAVIOLI**

Almkäse / Parmesan  
Jungzwiebel  
Fonduta

auch als Vorspeise

### **SPAGHETTI «BOLOGNESE» ODER «POMODORO»**

dazu servieren wir frischen Parmesan

### **CREMIGES PILZ RISOTTO**

Frühlingszwiebel  
Parmesan

### **PAZNAUNER KÄSEPÄTZLE**

aus der Genussregion

Röstzwiebel  
grüner Salat

## **PASTA & VEGETARIAN DISHES**

### **TAGLIOLINI**

fresh chanterelles / cream  
lemon / herbs / parmesan

with roasted salmon fillet  
or  
Black Tiger prawns

### **VEGETARIAN CARBONARA RAVIOLI**

Alp cheese / parmesan  
young onion  
fonduta

also as starter

### **SPAGHETTI «BOLOGNESE» OR «POMODORO»**

served with fresh parmesan cheese

### **CREAMY MUSHROOM RISOTTO**

spring onions  
parmesan

### **CHEESE SPAETZLE «PAZNAUN»**

traditional speciality

roasted onions  
green salad

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

*in Butterschmalz gebraten*

vom österreichischen Schweinrücken  
vom Kalb

Petersilienkartoffel / Gemüsebouquet  
Marktgemüse / Wildpreiselbeeren / Zitrone

### GRILLTELLER

*Rind / Schwein / Huhn / Würstel / Speck*

Schmorgemüse

gebackener Zwiebel / Kräuterbutter  
Steakhouse-Pommes / Dip

### BRUSCHETTA

#### SURF & TURF

Blue Label Garnelen  
Tournedos vom Rind  
Tomaten Bruschetta  
Rucola / Parmesan  
Meersalz / frischer Pfeffer

### KURZ GEBRATENES

#### TAGLIATA VOM HIRSCHRÜCKEN

Eierschwammerl / Beeren  
Schupfnudeln / Gewürz-Jus

## MAIN DISHES

### ESCALOPE «VIENNA STYLE»

*roasted in clarified butter*

of austrian pork back  
of calf

parsley potatoes / vegetable bouquet  
market vegetables / wild cranberries / lemon

### MIXED GRILL PLATE

*beef / pork / chicken / sausage / bacon*

braised vegetables

baked onion / herbs butter  
steakhouse fries / dip

### BRUSCHETTA

#### SURF & TURF

Blue Label prawns  
tournedos of beef  
tomato bruschetta  
arugula / parmesan  
sea salt / fresh pepper

### BRIEFLY ROASTED

#### TAGLIATA OF BACK OF DEER

chanterelles / berries  
potato noodles / spiced 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 / Kräuterbutter / Röstzwiebel  
BBQ / Sauerrahm  
Steakhouse Pommes

**AUSTRIAN FLAT IRON  
"SECOND CUT STEAK"**

sauteed mushrooms / herb butter / fried onions  
BBQ / sour cream  
steakhouse fries

**" PFEFFERSTEAK "**

*Rinderfilet*

gemörsertes Edelpfeffer / Meersalz  
Pfeffer-Whiskey Sauce  
Junggemüse  
hausgemachte Kartoffelkroketten

**" PEPPER STEAK "**

*beef filet*

crushed noble pepper / sea salt  
pepper-whiskey sauce  
young vegetables  
homemade potato croquettes

**GEBRATENES FORELLENFILET**

Beurre Blanc  
Röstkartoffel  
Gemüsebeet  
Petersilien-Öl

**ROASTED TROUT FILLET**

Beurre Blanc  
roasted potatoes  
vegetable patch  
parsley oil

**FRISCHES LACHSFILET**

glasig gegrillt  
Cremerisotto  
alles vom Garten  
Kräuter und Gemüse

**FRESH SALMON FILLET**

glassy grilled  
cream risotto  
everything from the garden  
herbs and vegetables

**ODER EINE SÜßE  
VERSUCHUNG...**

**OR A SWEET  
TEMPTATION...**

**FRISCHER KAREMELLISIERTER  
KAISERSCHMARREN**

Apfelmus / Preiselbeeren  
auf Wunsch mit Rosinen

**klein  
groß**

**FRESH CARAMELISED  
CUT-UP PANCAKE**

apple puree / cranberries  
with raisins on your wish

**small  
large**

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!