

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

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 / Röstzwiebel-Pimentbutter

COLD STARTERS

BEEF TARTARE

of Austrian young bull filet
freshly chopped and marinated
poached quail egg
pickled chanterelles from Ischgl
toast bread / roasted onion pimento butter

CEVICHE VOM SAIBLING

Tomate / Avocado
Pfefferschote / Junglauch
Limette-Mango-Passionsfrucht Marinade

CEVICHE OF CHAR

tomato / avocado
pepper pod / young leek
lime-mango-passion fruit marinade

PAZNAUNER OFEN ZIEGENKÄSE

Ischgler Honig / Rosmarin / Kerne
Rote Beete / Kürbis
Zupfsalate

FROM THE "PAZNAUN": OVEN GOAT CHEESE

local honey / rosemary / seeds
red beet root / pumpkin
plucked salads

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

Nach Wahl:

**MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN,
MIT KRÄUTERFRITTATEN ODER
MIT PAZNAUNER KASPRESSKNÖDEL**

SOUPS

...hot delights, full of taste!

TRADITIONAL BEEF BROTH WITH BOILED BEEF STRIPES

vegetables
chives

By your choice:

**WITH HOMEMADE PASTA,
WITH HERBAL PANCAKE STRIPS OR
WITH "PAZNAUN" CHEESE DUMPLING**

KARTOFFEL-PFIFFERLING CREMESUPPE

Steinpilztascherl
Croutons / Brennesselsamen

POTATO-CHANTERELLE CREMSOUP

porcini mushroom pockets
croutons / nettle seeds

ROTES CURRY SCHAUMSÜPPCHEN

Mango-Chili Salsa
Garnelen-Frühlingsrolle

RED CURRY FOAM SOUP

mango-chili salsa
shrimp spring roll

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
STEINPILZ RAVIOLI**

Almkäse / Parmesan
Knusper Crumbles / Schnittlauch
Butterschaum

TRÜFFEL RISOTTO

Erbse / Mozzarella / Kresse

SALAT

Gesund, frisch und gut!

**KLEINER
WINTERLICHER BLATTSALAT**

Röstkartoffel
Kirschtomaten / Apfel / Croutons
Frenchdressing

SALAT VOM BUFFET

Klein
Groß

**CREATIVE
DELIGHTS
«WITHOUT MEAT»**

**BAKED
BLUE LABEL PRAWNS
IN CRUNCHY-PANKO**

pepper salsa / pepper pods
garlic-mayo / chili-dip

**HOMEMADE
PORCINI RAVIOLI**

alpine cheese / parmesan
crispy crumbles / chives
butter foam

TRUFFLE RISOTTO

pea / mozzarella cheese / cress

SALADS

... healthy, fresh and delicious!

**SMALL
WINTRY LEAF SALAD**

roasted potato
cherry tomatoes / apple / croutons
french dressing

SALAD FROM THE BUFFET

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!

HAUPT«SACHE»

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butterschmalz gebacken
Petersilienkartoffel / Gemüsebouquet
Wildpreiselbeeren / Zitrone

BRUSCHETTA SURF & TURF

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

ROSA LAMMRÜCKEN

Kräuterkruste
Bohnen
Tomaten Couscous
Thymian / Knoblauch / Portweinsafterl

GLASIERTE MAISHÄHNCHENBRUST

Alpenkräutercurry-Sauce
Kürbis / Jungzwiebel
Kartoffel-Paunzen

KURZ GEBRATENES TAGLIATA VOM HIRSCHRÜCKEN

Buchenpilze / Beeren
hausgemachte Schupfnudeln
Gewürzlackjus

MAIN DISHES

ESCALOPE OF CALF «VIENNA STYLE»

baked in butter
parsley potatoes / vegetables
wild cranberries / lemon

BRUSCHETTA SURF & TURF

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

MEDIUM BACK OF LAMB

herb crust
beans
tomato couscous
thyme / garlic / port wine juice

GLAZED CORN CHICKEN BREAST

alpine herb curry sauce
pumpkin / young onion
potato puffs

BRIEFLY ROASTED TAGLIATA OF BACK OF VENISON

beech mushrooms / berries
homemade 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 / Röstzwiebel
Kräuterbutter / BBQ / Sauerrahm
Steakhouse fries

**AUSTRIAN
FLAT IRON**

“Second Cut Steak”

sautéed mushrooms / roasted onions
herb butter / BBQ / sour cream
steakhouse fries

"PFEFFERSTEAK"

Rinderfilet

Pfeffer-Whisky Sauce
Café de Paris Butter
sautiertes Junggemüse
Kartoffelgratin

"PEPPER STEAK"

beef fillet

pepper-whisky sauce
Café de Paris butter
sautéed young vegetables
Gratinated potatoes

FRISCHES FORELLENFILET

gegrillt

Frische Sauce Hollandaise mit Kren
Röstkartoffel
Babyspinat / Karotte

FRESH FILLET OF TROUT

grilled

fresh Sauce Hollandaise with horseradish
roasted potatoes
baby spinach / carrot

LACHSFILET

glasig gegrillt

Cremerisotto
Radieschen / Wilder Brokkoli / Sesam
Miso Beurre blanc

FILLET OF SALMON

glassy grilled

cream risotto
radish / wild broccoli / sesame seeds
miso beurre blanc

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

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!