BROT

OFENFRISCHES ISCHGLER «BAUERN BREATLI»
Natives Olivenöl
geschlagene braune Butter
Meersalzflocken
€ 8,00

BREAD

OVEN FRESH ISCHGLER «FARMHOUSE BREAD»
native olive oil
whipped brown butter
sea salt flakes
€ 8,00

KALTER AUFTAKT

BEEF TARTARE
vom heimischen Jungstierfilet
frisch gehackt und mariniert
pochiertes Wachtelei
eingelegte Ischgler Eierschwammerln
Toastbrot / Röstzwiebel-Pimentbutter
120 g | € 23,00
Als Hauptspeise
200 g | € 33,00

CEVICHE VOM WEISSEN SAIBLING
Limette-Mango-Passionsfrucht Marinade
Tomate / Avocado
Pfefferschote / Junglauch
€ 22,00

PAZNAUNER ZIEGENKÄSE CAMEMBERT AUS DEM OFEN
Ischgler Honig / Thymian / Pinienkerne
eingelegte Birne | Feldsalat
Vinschgerl
€ 20.00

COLD STARTERS

BEEF TARTARE
of Austrian young bull fillet
freshly chopped and marinated
poached quail egg
pickled chanterelles from Ischgl
toasted bread / roasted onion pimento butter
120 g | € 23,00
as main dish
200 g | € 33,00

CEVICHE OF WHITE CHAR
lime-mango-passion fruit marinade
tomato / avocado
pepper pod / young leek
€ 22,00

OVEN-BAKED PAZNAUN GOAT'S CHEESE CAMEMBERT
local honey / thyme / pine nuts
pickled pear / lamb's lettuce
« vinschgerl » bread
€ 20,00

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
€ 9,50

KARTOFFEL-SCHWAMMERL
CREMESUPPE
Steinpilztascherl
Croutons / Brennnesselsamen
€ 11,50

ROTES CURRY
SÜPPCHEN
Mango-Chili Salsa
Garnelen-Frühlingsrolle
€ 11,50

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
€ 9,50

POTATO-MUSHROOM
CREAMSOUP
porcini mushroom pockets
croutons / nettle seeds
€ 11,50

RED CURRY
SOUP
mango-chili salsa
shrimp spring roll
€ 11,50

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

DIM SUM
MIT ENTE UND KÜRBIS
Junglauch / Sesam
Soja Dip
€ 20,00

HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI
Nussbutter / Crumble
Schnittlauch / gehobelter Almkäse
€ 19,00
als Hauptspeise
€ 24,00

GETRÜFFELTES RISOTTO
Pilze / Wintergemüse
Kresse
€ 19,00
als Hauptspeise
€ 24,00

SALAT

Gesund, frisch und gut!

KRÄUTER-ZUPFSALAT MIT ROMANAHERZEN
Apfel / Gurken / Radieschen
geröstete Erdäpfel
Apfelessig - Traubenkernöl
€ 14,00

SALAT VOM BUFFET
Klein **€ 9,50**
Groß **€ 13,50**

CREATIVE DELIGHTS

DIM SUM
WITH DUCK AND PUMPKIN
spring onion / sesame
soy dip
€ 20,00

HOMEMADE PORCINI MUSHROOM RAVIOLI
nut butter / crumble
chives / shaved alpine cheese
€ 19,00
as main dish
€ 24,00

TRUFFLE RISOTTO
mushrooms / winter vegetables
cress
€ 19,00
as main dish
€ 24,00

SALADS

… healthy, fresh and delicious!

HERB SALAD WITH ROMANA HEARTS
apple / cucumbers / radishes
roasted potatoes
apple cider vinegar - grape seed oil
€ 14,00

SALAD FROM THE BUFFET
Small **€ 9,50**
Large **€ 13,50**

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 gebacken
Petersilienkartoffel / Gemüsebouquet
Wildpreiselbeeren / Zitrone
vom Kalb € 32,00
vom österr. Schweinerücken € 23,00

BRUSCHETTA
SURF & TURF
Blue Label Garnelen
Tournedos vom Rind
Tomate / Avocado / Bruschetta
Rucola / Parmesan
Chimichurri
€ 39,00

ROSA LAMMRÜCKEN
mit Kräuterkruste gratiniert
sautierte Bohnen
Tomaten Couscous
Knoblauchrahmsauce
€ 41,00

GLASIERTE ÖSTERREICHISCHE
MAISHENDLBRUST
Portweinjus
Cremerisotto
Junggemüse
€ 34,00

KURZ GEBRATENES TAGLIATA
VOM HIRSCHRÜCKEN
Buchenpilze / Rosenkohlbällchen
hausgemachte Schupfnudeln
getrocknete Beeren / Gewürzjus
€ 43,00

MAIN DISHES

ESCALOPE «VIENNA STYLE»
baked in butter
parsley potatoes / vegetables
wild cranberries / lemon
veal € 32,00
austrian pork loin € 23,00

BRUSCHETTA
SURF & TURF
Blue Label prawns
tournedos of beef
tomato / avocado / bruschetta
rocket salad / parmesan cheese
chimichurri
€ 39,00

MEDIUM BACK OF LAMB
gratinated with herb crust
sautéed beans
tomato couscous
garlic cream sauce
€ 41,00

GLAZED
AUSTRIAN
CORN CHICKEN BREAST
port wine jus
cream risotto
young vegetables
€ 34,00

BRIEFLY ROASTED
TAGLIATA
OF BACK OF VENISON
beech mushrooms / sprout balls
homemade potato noodles
dried berries / spiced gravy
€ 43,00

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 »
Meersalz / Edelpfeffer
sautierte Pilze / Kräuterbutter
BBQ / Sauerrahm
Trüffel-Steakpommes
€ 37,00

AUSTRIAN
FLAT IRON
«Second Cut Steak »
sea salt / fine pepper
sautéed mushrooms / herb butter
BBQ / sour cream
truffle-steak fries
€ 37,00

«PFEFFERSTEAK»
Rinderfilet
Pfeffer-Tullamore Sauce
Café de Paris Butter
sautiertes Junggemüse
Kartoffelgratin
€ 47,00

«PEPPER STEAK»
beef fillet
pepper-tullamore sauce
Café de Paris butter
sautéed young vegetables
gratinated potatoes
€ 47,00

FRISCHES FORELLENFILET
gegrillt
frische Kren Hollandaise
Röstkartoffel
junger Blattspinat
glasierte Karotte
€ 33,00

FRESH FILLET OF TROUT
grilled
fresh horseradish hollandaise sauce
roasted potato
young leaf spinach
glazed carrots
€ 33,00

LACHSFILET
glasig gegrillt
Sesam / Rote Curry Sauce
wilder Brokkoli
Süßkartoffelpaunzen
€ 33,00

SALMON FILLET
glassy grilled
sesame / red curry sauce
wild broccoli
sweet potato puffs
€ 33,00

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
€ 59,00

for two or more persons

CHATEAUBRIAND
served on a plate
tranched beef filet
self-made sauce béarnaise
pepper sauce / herb butter
vegetable dialog
per person one side dish of choice
per person
€ 59,00

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!