

VORSPEISEN

STARTERS

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Rucola und Parmesan.....7,60

Bruschetta with tomatoes, basil, rocket and parmesan cheese

Bruschetta con pomodori, basilico, rucola e parmigiano

Bruschetta avec tomates, basilic, roquette et parmesan



Gegrillter Camembert mit Salatbouquet, Honigdressing,

Toastbrot und Walnusskrokant.....11,20

Grilled camembert with salad, honey vinaigrette, toast and walnut-brittle

Camembert alla griglia con insalata, condimento al miele, pane e croccante di noci

Camembert grillé con salade, vinaigrette au miel, griller et noix cassante



Roastbeef mit Ceasar Dressing, Rucola und Cherry Tomaten.....13,50

Roastbeef with Ceasar vinaigrette, rocket and cherry tomatoes

Arrosto di manzo con „ceasar“ salsa, rucola e pomodorini

Rôti de boeuf avec „ceasar“ sauce, roquette et tomates cerises



Gegrillte Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Mango-Ingwer Chutney,

Radicchio und Limetten-Rucola.....13,70

Grilled king prawns with garlic, mango-ginger chutney, radicchio and lime-rocket

Gamberi alla griglia con aglio, mango-zenzero chutney, radicchio e limes-rucola

Crevettes grillées avec ail, mangue-gingembre chutney, radicchio et citrons verts-roquette



3 Stk. Schlutzkrapfen mit Spinatfülle mit brauner Butter

und Parmesan.....9,20

3 pieces of tyrolean ravioli stuffed with spinach served with brown butter and parmesan cheese

3 pezzi ravioli tyrolese riempito con spinaci servito con burro marrone e parmigiano

3 pièces ravioli tyrolien rempli avec épinard servi avec beurre noisette et parmesan



SUPPEN

SOUPS

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten.....5,90

Clear beef broth with sliced pancakes

Brodo di manzo con tagliolini di crespelle

Bouillon de boeuf avec crêpe tranchée

Klare Rinderkraftbrühe mit Pressknödel.....6,80

Clear beef broth with cheese dumpling

Brodo di manzo con gnoccho di formaggio

Bouillon de boeuf avec boulette de fromage

Tomatencrèmesuppe.....6,50

Tomato cream soup

Crema di zuppa di pomodoro

Soupe à la crème de tomate



SALATE

SALADS

Kleiner gemischter Salat.....6,80

Small mixed salad

Piccola insalata mista

Petite salade composée



Kleiner grüner Salat.....6,40

Small green salad

Piccola insalata verde

Petite salade verte



Cesar Salat mit Maishendlbrust, Speck und Ei.....17,20

Cesar salad with corn-fed chicken breast, bacon and egg

Cesar salad con pollo, lardo e uovo

Salade César avec poitrine de poulet, bacon et oeuf

Salatteller mit 2 Stk. gegrillte Käsepressknödel.....15,80

Mixed salad with 2 grilled cheese dumplings

Insalata mista con 2 gnocchi di formaggi alla griglia

Salade composée avec 2 boulette de fromage grillé



HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites.....17,80

Pork cutlet vienna style with french fries

Cotoletta di maiale alla viennese con patatine fritte

Escalope de porc á la viennoise avec pommes frites



Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln.....23,80

Veal cutlet vienna style with parsley potatoes

Cotoletta di vitello alla viennese con patate al prezzemolo

Escalope de veau á la viennoise avec pommes de terre persillées



Zwiebelrostbraten mit Rösti und Speckbohnen.....23,80

Roast beef with onions with hash browns and green beans with bacon

Arrosto di manzo con cipolle con rösti e fagioli con pancetta

Rôti de boeuf aux oignons avec rösti et haricots au baco



Alpbacher Käsespätzle mit Röstzwiebeln.....13,90

Alpbacher cheese spaetzle with roasted onions

Gnocchetti di farina con formaggio e cipolle fritte

Nouilles au fromage avec oignon frit



Tiroler Gröstl mit Spiegelei.....13,90

Tyrolean Groestl with pan fried egg

Groestl tirolese con uovo fritto

Groestl tirolen avec oeuf frit



Knödel Trio (Spinat-, Press- und rote Rübenknödel) mit brauner

Butter und Parmesan.....15,80

Trio of dumplings (spinach, cheese and beetroot) with brown butter and parmesan

Trio di gnocchi (spinaci, formaggio e barbabietole) con burro e parmigiano

Trio de boulette (épinard, fromage et betteraves) avec beurre et parmesan



Pasta mit Ragout vom Alpbacher Berglamm.....22,80

Pasta with ragout of alpbacher mountain lamb

Pasta con ragout d'agnello di montagna di Alpbach

Pasta avec ragout de agneau de montagne de Alpbach



Gemüse Gröstl.....13,50

Vegetable Groestl

Groestl di verdure

Groestl de légumes



Pasta Aglio Olio.....13,20

Pasta with garlic and oil

Pasta con aglio e olio

Pasta avec ail et huile d'olive



Pasta mit Tomatensauce, Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Basilikumblätter.....19,80

Pasta with tomato sauce, king prawns, cherry tomatoes, rocket and basil

Pasta con salsa di pomodoro, gamberetti, pomodorini, rucola e basilico

Pasta avec sauce tomate, crevette, tomates, roquette et basilic



Cheese Burger (Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Tomate, Bacon, Cheddar) mit Pommes Frites.....21,00

Cheese Burger (beef, burgersauce, salad, tomatoe, bacon, cheddar) with french fries

Cheese Burger (manzo, salsa, pomodoro, insalata, bacon,cheddar) con patatine fritte

Cheese Burger (boeuf, sauce, tomate, salade, lard, cheddar) avec pommes frites

Beef Burger (Rindfleisch, Burgersauce, Salat, Zwiebel, Essiggurke) mit Süßkartoffelpommes.....19,50

Beef Burger (beef, burgersauce, salad, onions,pickle) with sweet potato fries

Beef Burger (manzo, salsa, insalata, cipolle, salamoia) con patate fritte dolci

Beef Burger (boeuf, sauce, salade, oignon, cornichon) avec frites de patates douces

7 Stk. Schlutzkrapfen mit Spinatfülle mit brauner Butter und Parmesan.....17,50

7 pieces of tyrolean ravioli stuffed with spinach served with brown butter and parmesan cheese

7 pezzi ravioli tyrolese riempito con spinaci servito con burro marrone e parmigiano

7 pièces ravioli tyrolien rempli avec épinard servi avec beurre noisette et parmesan



Filet von der Lachsforelle mit Limetten-Thymian Risotto und gegrillten Tomaten.....19,80

Filet of salmon trout with lime-thyme risotto and grilled cherry tomatoes

Filetto di trota salmonata con risotto al lime e timo con pomodorini

Filet de truite de saumon avec risotto au citron vert et thym et tomates cerises



Huhn Supreme mit Safran Risotto und grünem Spargel.....19,50

Chicken supreme with saffron risotto and green asparagus

Suprema di pollo con risotto allo zafferano e asparagi verdi

Sûpreme de poulet avec risotto au safran et asperges vertes



Rib Eye Steak 250g mit Ofenkartoffel, Sauerrahmsauce und

Maiskolben.....28,50

Rib Eye steak 250g with baked potatoe, sour cream sauce and corn on the cob

Rib Eye steak 250g con patate al forno, salsa di panna acida e pannocchie di mais

RibEye steak 250g avec pomme de terre au four, sauce á la crème sure et épis de mais



Jakober Bowl (Reis, Kichererbsen, Gurken, Kidneybohnen, Tomaten,

Avocado, Mais und Sesam)13,50

Jakober Bowl (rice, chickpeas, cucumber, kidney beans, tomatoes, avocado, sweet corn and sesame)

Jakober Bowl (riso, ceci, cetriolo, fagioli rossi, pomodori, avocado, mais, sesamo)

Jakober Bowl (riz, pois chiches, concombre, haricots rouges, tomates, avocat, mais, sésame)



+ extra Hühnerfleisch... + € 7,50

+ extra chicken

+ extra Rindfleisch... + € 7,50

+ extra beef

+ extra Garnelen... + € 7,50

+ extra king prawns

Kichererbsen-Gemüsecurry mit Limetten-Duftreis.....14,50

Chick pea-vegetable curry with lime-rice

Curry di ceci e verdure con limes-riso

Pois chiche et légumes curry avec citrons verts-riz



NACHSPEISEN

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Apfelmus.....13,00

Cut up and sugared pancake with applesauce
Frittata dolce sminuzzata con composta di mele
Crêpes de l'empereur avec compote de pommes



Apfelstrudel.....4,80

Apple strudel
Strudel di mela
Strudel aux pommes



Crème Brûlée mit Himbeersorbet.....8,80

Crème Brûlée with raspberry sorbet
Crème Brûlée con sorbetto al lampone
Crème Brûlée avec sorbet à la framboise



Panna Cotta der Saison mit Himbeermark.....8,40

Panna Cotta of the season with raspberry pulp
Panna Cotta della stagione con polpa di lampone
Panna Cotta de la saison avec pulpe de framboise

