

# Vorspeisen

## Starters

**Hirschscheiben auf Bauern-Bruschetta.....15,50**

Roast slices of venison on farmers-bruschetta

Cervo arrosto sul bruschetta del contadino

Cerf rôti sur bruschetta d'agriculteur

**Mini Tomaten Mozzarella mit Pinienkernen, Basilikum und Brot.....9,50**

Mini tomato mozzarella with pine nuts, basil and bread

Mini caprese con pinoli, basilico e pane

Mini tomato mozzarella avec pignons de pin, basilic et pain



**Gratinierte Weinbergschnecken mit Brot.....12,40**

Gratinated roman snails with bread

Lumache romane gratinati con pane

Escargots romains gratiné avec pane

# Suppen

## Soups

**Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten.....5,50**

Clear beef broth with sliced pancakes

Brodo di manzo con tagliolini di crespelle

Bouillon de boeuf avec crêpe tranchée

**Klare Rinderkraftbrühe mit Pressknödel.....5,90**

Clear beef broth with cheese dumpling

Brodo di manzo con gnoccho di formaggio

Bouillon de boeuf avec boulette de fromage

**Crèmesuppe der Woche.....6,00**

Cream soup of the week

Zuppa di crema della settimana

Soupe á la crème de la semaine



# Hauptspeisen

## Main courses

**Alpbacher Käsespätzle mit Röstzwiebeln.....13,50**

Alpbacher cheese spaetzle with roasted onions  
Gnocchetti di farina con formaggio e cipolle fritte  
Nouilles au fromage avec oignon frit



**Knödel Trio (Spinat-, Press- und rote Rübenknödel) mit brauner Butter und Parmesan.....15,50**

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



**Tiroler Gröstl mit Spiegelei.....13,50**

Tyrolean Groestl with pan fried egg  
Groestl tirolese con uovo fritto  
Groestl tirolen avec oeuf frit



**Lasagne al Forno mit Tomatensauce.....13,80**

Oven-baked Lasagna with tomato sauce  
Lasagne al forno con salsa di pomodoro  
Lasagne au four avec sauce tomate

**Pasta mit Ragout vom Alpbacher Berglamm.....19,00**

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

*Regional*

**Pasta Aglio Olio.....12,80**

Pasta with garlic and oil  
Pasta con aglio e olio  
Pasta avec ail et huile d'olive



**Hirschrücken im Walnussmantel mit Sellerie-Apfel Pürée und Rotweinsauce.....29,00**

Saddle of deer in a walnut coat with celery-apple puree and red wine sauce  
Sella di cervo in un cappotto di noce con sedano-mela purea e salsa di vino rosso  
Selle de cerf dans un manteau de noix avec céleri-pomme purée et sc. au vin rouge

*Regional*

**Zwiebelrostbraten mit Rösti und Speckbohnen.....21,00**

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 bacon

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites.....17,50**

Pork cutlet vienna style with french fries

Cotoletta di maiale alla viennese con patatine fritte

Escalope de porc á la viennoise avec pommes frites

**Lachsforelle mit heurigen Kartoffeln und Erbsen.....19,00**

Salmon trout with potatoes and peas

Trota salmonata con patate e piselli

Truite de saumon avec pomme de terre et petits pois



**Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln.....22,50**

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

**Jakober´s Beef Burger (Rindfleisch, pikante Grillsauce, Tomate, Gurke, Bacon, Cheddar) mit Pommes Frites.....21,00**

Jakobers burger (beef, grillsauce, tomatoe, pickle, bacon, cheddar) with french fries

Jakobers burger (manzo, salsa, pomodoro, salamoia, bacon, cheddar) patatine fritte

Jakobers burger (boeuf, sauce, tomate, cornichon,lard,cheddar) avec pommes frites

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

Chick pea-vegetable curry with rice

Curry di ceci e verdure con riso

Pois chiche et légumes curry avec riz



## Salate

### Salads

**Kleiner gemischter Salatteller.....6,80**

Small mixed salad

Piccola insalata mista

Petite salade composée



**Cesar Salat mit Maishendlbrust.....14,90**

Cesar salad with corn-fed chicken breast

Cesar salad con pollo

Salade César avec poitrine de poulet

**Salatteller mit gebackenem Gemüse im Tempurateig.....13,20**

Mixed salad with baked vegetables in tempura-dough

Insalata mista con verdure in pastella di tempura

Salade composée avec légumes dans la pâte à tempura



**Knoblauchbaguette.....6,50**

Garlic baguette

Baguette all'aglio

Baguette à l'ail



## Nachspeisen

*Dessert*

**Crème Brûlée mit Himbeersorbet.....8,50**

Crème Brûlée with raspberry sorbet

Crème Brûlée con sorbetto al lampone

Crème Brûlée avec sorbet à la framboise



**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



**Rahmstrudel.....4,80**

Cream strudel

Strudel di crema

Strudel aux crème



**Profiterole Black and White.....7,50**

Profiterole Black and White

Profiterole nero e bianco

Profiterole noir et blanc



## **Aperitifs**

Balis Basil (alkoholfrei).....	5,90
Glas Prosecco mit Eis.....	4,50
Spritz Aperol (Prosecco/Wein).....	5,90 / 5,20
Ingwer Spritz.....	5,90
Hugo Spritz (Prosecco/Wein).....	5,90 / 5,20
Campari Orange/Soda 4 cl.....	5,90 / 5,20
Pernod 4cl.....	5,20
Port Ruby 4cl.....	5,20

## **Biere**

Trumer Märzen 0,3/0,5.....	3,80 / 4,80
Radler 0,3/0,5.....	3,80 / 4,80
Erdinger Urweiße 0,3/0,5.....	4,00 / 5,00
Erdinger Dunkel/Alkoholfrei 0,5.....	5,00
Hirter Morchel (Dunkelbier)/Schlossgold Alkoholfrei 0,5.....	4,80
Guinness 0,3/0,5.....	4,50 / 5,80

## **Weißweine offen**

Chardonnay Alphart 1/8.....	5,20
Sauvignon Blanc Sabathi 1/8.....	5,50
Riesling Rabl 1/8.....	4,90
Grüner Veltliner Hauswein 1/8.....	3,20
Grüner Veltliner Qualitätswein 1/8.....	4,90
Weiß gespritzt sauer/süß.....	3,60

## **Rotweine offen**

Merlot Qualitätswein 1/8.....	4,90
Grande Cuvée Salzl 1/8.....	5,80
Solo Rosso Pöckl 1/8.....	5,50
Zweigelt Hauswein 1/8.....	3,20
Zweigelt Qualitätswein 1/8.....	4,90
Rot gespritzt sauer/süß.....	3,60

## **Schnäpse**

Grappa Poli 2cl.....	6,50
Obstbrand 2cl.....	3,50
Marillenbrand/Birnenbrand/Nussbrand 2cl.....	3,80
Zirbenbrand 2cl.....	4,80

## **Softdrinks**

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee Zitrone 0,25/0,5.....	3,30 / 5,00
----------------------------------------------------------	-------------

Cola Light/Almdudler 0,33.....	3,70
Säfte (Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) 0,25/0,5.....	3,50 / 5,50
Säfte gespritzt Wasser 0,25/0,5.....	3,00 / 4,00
Säfte gespritzt Soda 0,25/0,5.....	3,20 / 4,20
Tomatensaft 0,2.....	3,70
Mineralwasser still/prickelnd 0,35/0,75.....	3,20 / 5,50
Leitungswasser 0,25/0,5/1.....	0,80 / 1,50 / 2,50
Himbeersaft/Holundersaft mit Wasser 0,25/0,5.....	2,80 / 3,80
Himbeersaft/Holundersaft/Zitronensaft mit Soda 0,25/0,5.....	3,00 / 4,00
Red Bull.....	4,90
Bitter Lemon/Tonic Water.....	3,50

### **Warme Getränke**

Tasse Kaffee.....	3,00
Espresso/Macchiato.....	2,80
Doppelter Espresso.....	3,80
Portion Kaffee.....	4,90
Latte Macchiato/Cappuccino.....	3,50
Irish Coffee.....	8,50
Heiße Schokolade.....	3,60
Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grün, Kamille).....	3,00
Tee mit Rum.....	5,00
Lumumba.....	5,60
Glühwein/Jagertee.....	5,50

### **Liköre**

Ramazotti, Jägermeister, Fernet Branca, Underberg, Averna 2cl.....	4,00
Baileys, Marillenlikör 2cl.....	4,00
Cointreau 2cl.....	4,50
Grand Marnier 2cl.....	4,80

### **Weinbrände & Cognac**

Camus, Martell, Calvados, Hennessy 2cl.....	5,50
---------------------------------------------	------

### **Whiskey**

Jameson 4cl.....	7,20
Chivas Regal 4cl.....	8,50
Glen Morenge 4cl.....	8,50