

NUR AM WOCHENENDE (FREITAG - SONNTAG)
SPECIAL ON THE WEEKENDS (FRIDAY - SUNDAY)

Ofenfrische Spare Ribs mit Cole Slaw und Knoblauchbaguette.....16,50
Spare Ribs / Cole Slaw / garlic baguette

Schweinebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel.....17,50
Roast pork / sauerkraut / bread dumpling

Pulled Pork Burger mit Cole Slaw und Süßkartoffelpommes.....21,50
Pulled Pork Burger / Cole slaw / sweet potato fries

JEDEN MONTAG FONDUEABEND MIT HARFENMUSIK
(BITTE VORBESTELLEN – AB 2 PERSONEN)
EVERY MONDAY FONDUE EVENING WITH HARP MUSIC
(PLEASE PRE ORDER – 2 PERSONS MINIMUM)

Fleischfondue.....29,50 p. Person
Huhn, Rind, Schwein, Würstl, Knoblauchbrot, gemischter Salat, Pommes,
verschiedene Saucen,
Meat fondue
Chicken, beef, pork, sausage, garlic bread, mixed salad, french fries, different sauces

Käsefondue.....26,50 p. Person
Weißbrot, Früchte, Babykartoffel, Perlzwiebel, Minimaiskolben, gemischter Salat
Cheese fondue
White bread, fruits, baby potatoes, pearl onions, mini corn cobs, mixed salad

VORSPEISEN

STARTERS

Beef Tatar mit Kapern, Parmesanchips, hausgemachter Mayo und Brot 15,30
Beef Tartare / capers / parmesan chips / homemade mayonnaise / bread

Weinbergschnecken gratiniert mit Kräuterbutter und Alpbachtaler Käse serviert mit Knoblauchbaguette 13,20
Roman snails / herb butter / Alpbach cheese / garlic bread

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf Kürbis-Butter Crème serviert mit Rucola und Brot 14,50
Grilled king prawns / pumpkin-butter cream / rocket / bread



4 Stk. Schlutzkrapfen mit Spinat und Graukäse gefüllt serviert mit brauner Butter und Parmesan 9,50
4 pieces tyrolean ravioli / spinach / Alpbachtal grey cheese / brown butter / pamesan



Veganes Tatar mit Erbsencrème, Kapern und Karottenduett 13,80
Vegan Tartare / cream of peas / capers / carrots

SUPPEN

SOUPS

Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterfrittaten 5,90
Clear beef broth / sliced pancakes

Klare Rinderkraftbrühe mit Pressknödel 6,80
Clear beef broth / cheese dumpling



Knoblauchcrèmesuppe 6,50
Garlic cream soup

Gulaschsuppe mit Brot 7,80
Goulash soup / bread

SALATE

SALADS



Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

6,80



Kleiner grüner Salat

Small green salad

6,40

Jakober´s Beilagensalat (grüner Salat mit Speckwürfel, Zwiebeln, Croutons und Ei)

Small green salad / roasted bacon / onions / croutons / egg

7,10

Ceasar Salat mit Maishendlbrust, Speck und Ei

Ceasar salad / corn-fed chicken breast / bacon / egg

17,80



Gemischte Blattsalate mit gegrilltem Käse, Kürbis, rote Zwiebel und Pekanüssen

Green salad / grilled cheese / pumpkin / red onions / pecan

15,80

HAUPTGERICHTE FÜR FLEISCHLIEBHABER

FOR MEAT LOVERS

Tiroler Gröstl mit Spiegelei

Tyrolean Groestl / pan fried egg

14,10

Papperdelle mit Ragout vom Alpbacher Berglamm

Pasta / ragout of alpbacher mountain lamb

23,50

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffel, grünen Bohnen und Zwiebelringen






Roast beef / onions / roasted potatoes / green beans

24,50

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites Pork cutlet vienna style / french fries	17,80
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln Veal cutlet vienna style / parsley potatoes	24,50
Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffel und Gemüse Boiled fillet of beef / horseradish sauce / parsley potatoes / vegetables	23,80
Filet vom Lachs auf Blattspinat mit Zitronen-Kräuter Sauce und Bratkartoffel Fillet of salmon / leaf spinach / lemon-herb sauce / fried potatoes	19,80
Cheese Burger (Rindfleisch, pikante Grillsauce, Salat, Tomate, Gurke, Bacon, Cheddar) mit Pommes Frites Cheese Burger (beef, grillsauce, salad, tomatoe, bacon, cheddar,pickle) / french fries	21,50
Filetsteak 250g mit Bratkartoffel, Karotten, Erbsen und Demi-Glace Filet steak 250g / fried potatoes / carrots / peas / demi-glace	39,50
Teriyaki Bowl (Jasminreis, Brokkoli, Karotten, Tomaten, Baby Spinat, Mais, Sesam, Chicken Teriyaki) Teriyaki Bowl (rice, broccoli, carrots, tomatoes, spinach, corn, sesame, chicken teriyaki)	21,00
Crémige Spaghetti mit Garnelen und Zitronen-Knoblauch Sauce Pasta / king prawns / lemon-garlic sauce	20,80
Huhn Supreme mit Kartoffelpürree, Brokkoli, Speck Chips und Sauce Chicken Supreme / mashed potatoes / broccoli / bacon chips, sauce	20,50





VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGERICHTE

VEGETARIAN & VEGAN MAIN DISHES

- | | | |
|--|---|-------|
|  | Alpbacher Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Alpbacher cheese spaetzle / roasted onions | 14,10 |
|  | Knödel Trio (Spinat-, Press- und rote Rübenknödel) mit brauner Butter und Parmesan
Trio of dumplings (spinach, cheese and beetroot) / brown butter / parmesan | 16,20 |
|  | Jakober Bowl (Jasminreis, Brokkoli, Karotten, Tomaten, Baby Spinat, Mais, Sesam)
Jakober Bowl (rice, broccoli, carrots, tomatoes, spinach, corn, sesame) | 13,80 |
|  | Penne mit Brokkoli, Tomaten, Champignons, Parmesan und Crèmesauce
Pasta / broccoli / cherry tomatoes / mushrooms / parmesan / cream sauce | 16,30 |
|  | Red Oat Burger (Red Oat Patty, Grillsauce, Salat, Tomate) mit Süßkartoffelpommes
Red Oat Burger (Red Oat Patty, grill sauce, salad, tomatoe) / sweet potato fries | 19,50 |

NACHSPEISEN

DESSERT

- | | | |
|--|--|-------|
|  | Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Cut up and sugared pancake / applesauce | 13,00 |
|  | Apfelstrudel
Apple strudel | 4,80 |
|  | Erdbeertopfenknödel mit Butterbrösel und Vanillesauce
Strawberry dumplings / crumb butter / vanilla sauce | 9,80 |
|  | Schokomousse mit Himbeer Sorbet und Mango-Passionsfrucht Sauce
Chocolate mousse / raspberry-sorbet / mango-passion fruit sauce | 8,50 |

Aperitifs

Balis Basil (alkoholfrei).....	5,90
Glas Prosecco.....	4,60
Spritz Aperol (Prosecco/Wein).....	7,50 / 5,90
Ingwer Spritz.....	6,50
Hugo Spritz (Prosecco/Wein).....	6,50 / 5,90
Passion Fruit Spritz.....	6,50
Campari Spritz.....	7,50
Campari Orange 4cl.....	6,00
Campari Soda 4 cl.....	5,50

Biere vom Fass

Trumer Märzen 0,2/0,3/0,5.....	3,40 / 3,90 / 4,90
Radler 0,3/0,5.....	3,90 / 4,90
Erdinger Urweiße 0,3/0,5.....	4,20 / 5,20
Guinness 0,3/0,5.....	4,90 / 5,90
Weizen Cola/Zitro/Fanta 0,3/0,5.....	4,20 / 5,20

Flaschenbier 0,5l

Erdinger Dunkel.....	5,20
Erdinger Alkoholfrei.....	5,20
Hirter Morchel (Dunkelbier).....	4,90
Zipfer Hell Alkoholfrei.....	4,90

Weißweine offen

Grüner Veltliner Hauswein 1/8.....	3,50
Grüner Veltliner Topf 1/8.....	5,10
Chardonnay Alphart 1/8.....	5,40
Sauvignon Blanc Sabathi 1/8.....	5,70
Riesling Rabl 1/8.....	5,10
Welschriesling Tement 1/8.....	5,40
Weiß gespritzt sauer/süß.....	3,80

Rotweine offen

Zweigelt Hauswein 1/8.....	3,50
Zweigelt Salzl 1/8.....	5,10
Merlot Allacher 1/8.....	5,10
Josanna Cuvée Salzl 1/8.....	5,90
Blaufränkisch Eisenberg 1/8.....	5,10
Rot gespritzt sauer/süß.....	3,80

Rosé offen

Tetuna Rosé 1/8.....	5,10
----------------------	------

Softdrinks

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee Zitrone 0,25/0,5.....	3,40 / 5,00
Cola Light/Almdudler 0,33.....	3,70
Säfte (Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) 0,25/0,5.....	3,50 / 5,50
Säfte gespritzt 0,25/0,5.....	3,20 / 4,20
Tomatensaft 0,2.....	3,70
Mineralwasser still/prickelnd 0,35/0,75.....	3,40 / 6,10
Leitungswasser 0,25/0,5/1.....	0,80 / 1,50 / 2,50
Himbeersaft/Holundersaft mit Wasser 0,25/0,5.....	3,00 / 4,00
Himbeersaft/Holundersaft/Zitronensaft mit Soda 0,25/0,5.....	3,00 / 4,00
Red Bull.....	5,00
Bitter Lemon/Tonic Water.....	3,50

Schnäpse

Obstbrand Freihof 2cl.....	3,50
Marillenbrand Einhorn Alpbach 2 cl.....	4,80
Birnenbrand Freihof 2cl.....	3,80
Nussbrand Freihof 2cl.....	3,80
Zirbenbrand Erber 2cl.....	4,80
Krautinger Wildschönau 2cl.....	5,50

Liköre

Marillenlikör 2cl.....	4,00
Johannisbeerlikör 2cl.....	4,00
Pfirsichlikör 2cl.....	4,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee.....	3,20
Espresso.....	2,90
Macchiato.....	3,00
Doppelter Espresso.....	4,20
Portion Kaffee.....	5,50
Latte Macchiato.....	4,20
Cappuccino.....	3,70
Milchkaffee.....	3,70
Irish Coffee.....	8,70
Heiße Schokolade ohne Sahne/mit Sahne.....	4,00/4,50
Tee (Schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Grün, Kamille).....	3,00
Tee mit Rum.....	5,00
Lumumba.....	5,60
Glühwein/Jagertee.....	5,50