

ÖFFNUNGSZEITEN :




MONTAG und DIENSTAG	von 07:00 bis 10:00 Uhr
MITTWOCH	von 07:00 bis 22:00 Uhr
DONNERSTAG bis SAMSTAG	von 07:00 bis 10:00 Uhr <u>und</u> von 15:00 bis 22:00 Uhr
SONNTAG und FEIERTAG	von 07:00 bis 22:00 Uhr

„VERGELT‘S GOTT“ unseren Partnern

Es ist uns wichtig mit frischen Zutaten österreichischer Herkunft zu kochen, da wir uns mit unserer Heimat und den Menschen die hier leben sehr verbunden fühlen.

Wir sind stolz folgende Produkte aus der Genussregion Österreich für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden zu können, dafür sind wir AUSGEZEICHNET mit:

AMA-Gastrosiegel, GENUSSSPECHTE Wipptal, Falstaff (81 Punkte)

Rindfleisch und Huhn	aus Österreich von der Fleischerei Beermeister, Innsbruck und Fleischerei Gogl, St.Jodok	
Süßwasserfische:	KwellSaiblinge, Vötter, Sattelberg und Mair, Trins	
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich von den Molkereien Tirol Milch, Schärdinger, NÖM, Milchhof Sterzing	
Eier (Bodenhaltung):	Klauserhof, Trins und Wedl, Innsbruck	
Erdäpfel, Gemüse, Salat:	Giner, Thaur und Genussregion Oberland	
Brotspezialitäten:	Bäckerei Aste, Matri a.Br.	<small>AMA-Lizenznummer 100420</small>
Apfelsaft, Schnäpse:	Hörtnagl, Navis und Psenner, Südtirol	
Tiroler Kürbiskernöl:	Reich, Silz	
Kräuterspezialitäten:	Kräuterey Hofer, Trins	
Biologische Tees:	Sonnentor, Zwettl, NÖ, Kräuterey Trins	

PRICKELNDER GENUSS

ZUM ERFRISCHEN UND EINSTIMMEN

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite O

BIO-APFELSAFT-VARIATION 3 x 0,1l 3,60
APFEL-RIBISEL|APFEL-HOLUNDER|APFEL NATURTRÜB – „ALTE SORTEN“

GRASHÜPFER sehr erfrischend-alkoholfrei 3,20
MARACUJA- ZITRONENLIMO/PFEFFERMINZSIRUP/LIMETTE/MINZE

ALPERITIVO alkoholfrei 4,00
Aperitif aus den Alpen (Igls) mit alpinen Kräutern, Wurzeln und Beerenextrakten

SOMMER-HUGO 4,40
ERDBEER-LIMETTENSIRUP/SODA/PROSECCO/MINZE/ERDBEERE

ALPEROL 4,20
APEROL/ALMDUDLER/SODA

GIN TONIC ROSA 6,80
ILLUSIONIST – MIT DIESEM GIN ERLEBEN SIE IHR BLAUES WUNDER!!!!

ALPINE PASSION 7,20
ALPINE GIN/ALPERITIF/TONIC

*EINE TOLLE ALTERNATIVE
zu unseren Aperitifs sind unsere
BIO-SÄFTE und **BIO-LIMONADEN** aus Österreich
.... gleich probieren*

SALATE & VORSPEISEN

KLEINER BUNTER SALAT 4,80

MIT BERGKRÄUTERDRESSING

Bouquet de salades avc une sauce aux herbes de montagne
Mixed salad with mountain herbs dressing
„Bouquet“ di insalate con salsa alle erbe di montagna
CFGHLM0

RADIESCHEN PANNACOTTA

AUF VOGERLSALAT 9,20

„Panna cotta“ aux radis sur un lit de mâche
Radish panna cotta with salad
Panna cotta ai ravanelli su un letto di valeriana
GLMO

BUNTE SALATE 11,60

MIT GEBACKENEM KASPRESSKNÖDEL

Assiette de salades avec quenelle rôtie au fromage
Salad with fried cheese dumpling
Piatto di insalate con canederlo arrosto al formaggio
ACFGLMO

ROHNEN MIT ZIEGENKÄSE

WASABI, ERDNÜSSE UND SPROSSEN 10,80

betteraves rouges | wasabi et arachides | fromage de chèvre
Beetroot, wasabi, peanuts and goat cheese
barbabietole rosse | wasabi e arachidi | formaggio di capra
ACEFGHLMNO

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

MIT FRITTATEN 4,20

Bouillon de boeuf aux lanières de crêpes
Clear soup with pancake strips
Ristretto di bue con “tagliolini” di frittatina
ACFGL

ERDÄPFELCREMESUPPE

MIT WALDPILZEN 5,20

Potage crémeux de pommes de terre aux champignons des bois
Cream of potato soup with chanterelles
crema di patate ai funghi di bosco
GLO

MAISCREMESUPPE

MIT ROTEM CURRY 4,80

Potage crémeux de maïs au curry rouge
Cream of corn with red curry
Crema di mais al curry rosso
AGLO

SCHMACKHAFTES

HEU & STROH TAGLIATELLE 12,40

VOM EGGERHOF IN SÜDTIROL, DAZU PFIFFERLINGE UND KRÄUTER

Tagliatelles „paille et foin“ (jaunes et vertes) avec chanterelles aux fines herbes

Tagliatelle with chanterelles and herbs

Tagliatelle paglia e fieno del maso Egger (Alto Adige) con funghi galletti alle erbe

ACGLO

BERGBAUERNSCHMANKERL 12,40

SPINATKNÖDEL, KASNOCKEN UND SCHLUTZKRAPPEN

MIT GESCHMOLZENER BAUERNBUTTER UND KIRSCHTOMATEN

(canederli di spinaci, gnocchi al formaggio, tortelli tirolesi con burro di malga fuso e pomodorini ciliegia)

Spinach and cheese dumpling and ravioli with melted butter and cheese

(„knödel“ aux épinards, quenelles au fromage et raviolis tyroliens

au beurre d'alpage fondu et aux tomates cerise)

ACFGL

ZITRONENRISOTTO 11,20

MIT GRÜNEN ERBSEN

Risotto au citron avec petits pois

Risotto with lemon and green peas

Risotto al limone con piselli

GLO

FISCH AUS DER REGION

Von den Fischteichen Trins und Sattelberg

GEGRILLTES SAIBLINGSFILLET 18,80

MIT ROTEM RÜBEN RISOTTO UND GINSAUCE

Filet d'omble-chevalier avec un risotto aux betteraves rouges et gin sauce

Char fillet with red turnips and gin sauce

Filetto di salmerino con risotto alle barbabietole rosse e gin salsa

ADGLO

Sowohl kleinere, als auch größere Portionen sind auf Wunsch erhältlich (- / + 10 Prozent)

Des portions plus petites ou plus grandes peuvent être servies sur demande (- / + 10%)

Both smaller and larger portions are available (- / + 10%)

A richiesta si servono porzioni più piccole o più grandi (- / + 10%)

AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN 12,60

MIT ERDÄPFEL-ENDIVIENSALAT UND PREISELBEEREN

Escalope de porc à la viennoise avec salade de pommes de terre et endives

Fried pork escalope "Vienna style" with potato-endive salad

Cotoletta di maiale alla viennese con insalata di patate e indivie

ACFGLO

RIB-EYE-STEAK 24,40

VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

MIT ROSMARINKARTOFFELN, GRILLGEMÜSE UND CHUTNEY

Entrecôte de boeuf d'alpage avec pommes de terre au romarin, légumes grillés et un chutney

Rib-eye-steak with rosemary potatoes, grilled vegetables and chutney

Costata di bue di malga con patate al rosmarino, verdure alla griglia e un chutney

ALO

ROGGEN-BURGER 13,40 (mit Pommes + 3,00)

RINDFLEISCHPATTY, SALAT, WALDPILZE, TOMATEN UND PESTOMAYONNAISE

Burger au pain de seigle avec salade, champignons des bois, tomates et mayonnaise au pesto

Burger with beef patty, salad, chanterelles, tomatoes and pesto mayonnaise

Burger al pane di segale con insalata, funghi di bosco, pomodori e maionese al pesto

ACEFGHLMNO

ZITRONENHENDLBRÜSTL

MIT FENCHELGEMÜSE UND ERDÄPFELN 16,40

Filet de poulet au citron avec fenouil poêlé et pommes de terre

Chicken breast with lemon, fennel vegetables and potatoes

Petto di pollastrello al limone con finocchi spadellati e patate

AGLO

WIENERS GRILLTELLER 16,20

GEGRILLTES FLEISCH (Rind, Schwein, Hendl)

ROSTBRATWÜRSTL | GRILLGEMÜSE | SENFRAGOUT | SÜSSKARTOFFELN

Grillade de la maison (tris de viandes | saucisse | légumes | ragout de moutarde | patates douces)

Mixed grill with sweet potatoes, vegetables and mustard ragout

Grigliata della casa (tris di carni | salsiccia | verdure | ragout di senape | patate dolci)

FGHLMO

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

LIMETTENPANNA COTTA 6,80

MIT HIMBEERGELEE

Panna cotta au citron vert et au yaourt avec gelée de framboises

Lime panna cotta with raspberry gelee

Panna cotta al lime e allo yogurth con gelatina di lamponi

ACFGHO

2ERLEI VON DER KAFFEEBOHNE 7,20

Deux "délices au café"

Dual from the coffee bean

Due "delizie al caffè"

ACFGHO

BUTTERMILCHKAISERSCHMARRN 9,20

MIT PREISELBEEREN UND MARILLENRÖSTER

„Kaiserschmarrn“ (omelette de l'empereur) au lait-ribot avec abricots rôtis et airelles

Traditional sweet pancake with cranberries and apricot roaster

„Kaiserschmarrn“ (omelette dell'imperatore) al latticello, con albicocche arrostate e mirtilli rossi

ACGHO

GERNE VERWÖHNEN WIR SIE AUCH MIT.....

UNSEREN HAUSGEMACHTEN TORTEN UND KUCHEN

ODER UNSEREN EISSPEZIALITÄTEN

VON DER EISMANUFAKTUR VALENTINO

... UND DANACH EINEN

HEIMISCHEN EDELBRAND ODER LIKÖR?

SCHENKEN SIE FREUDE mit einen
GUTSCHEIN vom WIENERHOF!