

FEINE VORSPEISEN

FINE APPETIZERS

CARPACCIO VOM TIROLER ALMOCHSEN

rucola ◦ parmesan ◦ 12 jähriger balsamico ◦ olivenöl „masia el altet“

CARPACCIO OF TYROLEAN BEEF

rocket ◦ parmesan cheese ◦ 12 year old balsamic ◦ olive oil „masia el altet“



BEEF TARTAR

klassisch mariniertes tartar vom rind ◦ wachtelei ◦ toastbrot

BEEF TARTAR

marinated tartar of beef ◦ quail egg ◦ toast



BÜFFEL MIT HERZ

büffelmozzarella ◦ gegrillte oxsenherztomaten ◦ basilikumpesto ◦ gereifter balsamico
wahlweise mit parmaschinken

CAPRESE

buffalo mozzarella ◦ grilled tomatoes ◦ basil pesto ◦ matured balsamic
topped with parma ham



TARTAR VOM THUNFISCH

angeräucherter thunfisch ◦ soja-zitronen-ingwermarinade ◦ mango ◦ avocado ◦ bronzo sauce

TUNA TARTAR

smoked tuna ◦ soy lemon ginger marinade ◦ mango ◦ avocado ◦ "bronzo" sauce

PORTION KNOBLAUCHBAGUETTE

PORTION GARLIC BAGUETTE

WÄRMENDE SUPPEN

WARMING SOUPS

FRITTATENSUPPE

kräftige rinderkraftsuppe ◦ kräuterfrittaten ◦ schnittlauch

BEEF BROTH WITH SLICED HERB PANCAKES

beef broth ◦ sliced herb pancakes ◦ chives



TIROLER KNÖDELTRIO

kräftige rinderkraftsuppe ◦ tiroler speckknödel ◦ käseknödel ◦ leberknödel

TYROLEAN DUMPLING SOUP

beef broth ◦ dumpling with bacon ◦ cheese dumpling ◦ liver dumpling



KNOBLAUCHCREMESUPPE

brotrôutons

CREAM OF GARLIC SOUP

bread croutons



CURRYSUPPE

wantoni (vegane gemüse teigtasche)

CURRY SOUP

wantoni (vegan vegetable dumpling)

AUFPREIS PRO UMBESTELLUNG | SURCHARGE FOR CHANGES

FRISCHE SALATE

FRESH SALADS

KNACKIGE BLATTSALATE

LEAF SALADS



GEMISCHTER SALATTELLER

ASSORTED SALADS



ALMTOAST

kleines entrecôte & schweineschnitzel auf toast ◦ gemischter salat ◦ cocktailsauce ◦ kräuterbutter

ALMTOAST

small entrecôte & ◦ schnitzel of pork on toast bread ◦ assorted salads ◦ bacon ◦ cocktail sauce ◦ herb butter



CAESAR'S SALAT „MY STYLE“

knackige blattsalate ◦ hausgemachte croutons ◦ parmesan späne

TOPPINGS:

gebratenen speckscheiben | putenstreifen | rinderfiletstreifen
gegrillte garnelen | parmaschinken

CAESAR'S SALAD "MY STYLE"

leaf salads ◦ homemade croutons ◦ parmesan cheese

TOPPINGS:

roasted bacon | stripes of turkey | stripes of beef fillet
roasted prawns | parma ham

FLEISCHLOSE GELÜSTE

MEATLESS DESIRES



ASIATISCHE INGWER GEMÜSEPFANNE | leicht scharf

sesam ◦ cocos ◦ basmatireis

ASIAN GINGER VEGETABLE PAN (SPICY)

sesame ◦ coconut ◦ basmati rice



BUNTE SUPERFOOD BOWL MIT GRANATAPFEL DRESSING

avocado ◦ quinoa ◦ fermentiertes gemüse ◦ nüsse ◦ kerne ◦ mango ◦ rote beete ◦ salat

SUPERFOOD BOWL WITH POMEGRANATE DRESSING

avocado ◦ quinoa ◦ vegetables ◦ nuts ◦ cores ◦ mango ◦ beetroot ◦ salad



CRISPY "NO CHICKEN" BURGER MIT SÜSSKARTOFFELPOMMES

veganes knuspriges patty ◦ burger brot ◦ avocadocreme ◦ sweet chili ◦ salat ◦ tomate ◦ zwiebel

CRISPY "NO CHICKEN" BURGER WITH SWEET POTATO FRIES

vegan patty ◦ burger bread ◦ avocado ◦ sweet chili ◦ salad ◦ tomato ◦ onion



BUDDHA BOWL MIT SESAM ERDNUSSDRESSING

mangold ◦ kichererbsen ◦ tomaten ◦ paprika ◦ tofu
granatapfelkerne ◦ guacamole ◦ hummus ◦ chiasamen

BUDDHA BOWL SESAME PEANUT DRESSING

chard ◦ chick peas ◦ tomato ◦ red pepper ◦ tofu ◦ pomegranate ◦ guacamole ◦ hummus ◦ chia seeds

grillgemüse

büffelmozzarella

ziegenkäsewürfel

gegrillte garnelen

TOPPINGS

grilled vegetables

buffalo mozzarella

goat cheese

roasted prawns

WIRTSCHAUS KLASSIKER

TYROLEAN CUISINE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

pommes frites ◦ preiselbeeren

ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL" OF VEAL

french fries ◦ cranberries



CORDON BLEU VOM SCHWEIN

petersilienkartoffel ◦ preiselbeeren

CORDON BLEU OF PORK

parsley potatoes ◦ cranberries



PAZNAUNER PFANDL

gegrillte schweinemedallions ◦ speckscheiben ◦ butterspätzle

broccoli ◦ champignonrahmsauce

"PAZNAUNER PFANDL"

roasted medallions of pork ◦ bacon ◦ small flour dumpling

broccoli ◦ creamy mushroom sauce



ISCHGLER KÄSESPÄTZLE

hausgemachte butterspätzle ◦ heimischer almkäse ◦ röstzwiebel



"ISCHGLER KÄSESPÄTZLE"

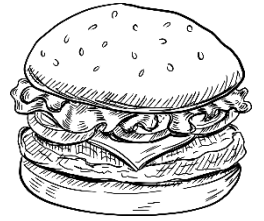
small flour dumplings ◦ cheese from the region ◦ roasted onions

JÄGERHOF BURGER "ALPIN STYLE"

saftiges rindfleisch ◦ knuspriger speck ◦ burger brot ◦ würziger käse ◦ salat
tomate ◦ zwiebel ◦ pommes frites

JÄGERHOF BURGER "ALPINE STYLE"

juicy beef ◦ crispy bacon ◦ burger bread ◦ aromatic cheese ◦ salad
tomato ◦ onions ◦ french fries



ZARTER ZWIEBELROSTBRATEN MIT LEICHTER SENFNOTE

rösti ◦ speckbohnen ◦ zwiebelrotweinsauce

CUTLET OF BEEF WITH A SLIGHT NOTE OF MUSTARD

roasted potatoes ◦ beans with bacon ◦ onion red wine sauce



JÄGER'S HAUSSPIESS

rind- schwein- & putenfleisch vom grill ◦ würtl ◦ speck ◦ pommes frites
gemüse ◦ kräuterbutter ◦ cocktailsauce

ASSORTED MEAT ON SKEWER

grilled beef, pork & turkey ◦ sausage ◦ bacon ◦ french fries
vegetables ◦ herb butter ◦ cocktail sauce



ROTES THAI CURRY

PIKANT!

putenstreifen ◦ gemüse ◦ basmati reis

RED THAI CURRY

stripes of turkey ◦ vegetables ◦ basmati rice

SAFTIGE STEAKS

JUICY STEAKS

RINDERFILETSTEAK VOM HEIMISCHEN STIER

LADIES CUT 200G | GENTLEMENS CUT 300G

pommes frites ◦ marktgemüse ◦ pfefferrahmsauce

FILLET STEAK OF LOCAL BEEF

LADIES CUT 200G | GENTLEMENS CUT 300G

french fries ◦ vegetables ◦ creamy pepper sauce



T-BONE STEAK 500G

süßkartoffelpommes ◦ gemüse ◦ kräuterbutter ◦ dipsaucen

T-BONE STEAK 500G

sweet potato fries ◦ vegetables ◦ herb butter ◦ dip sauces



SURF & TURF

entrecôte 250g ◦ black tiger garnelen ◦

süßkartoffelpommes ◦ saisonsgemüse ◦ kräuterbutter

SURF & TURF

entrecôte 250g ◦ black tiger prawns ◦

sweet potato fries ◦ vegetables ◦ herb butter



DUETT VOM LAMM

steinpilzpolenta ◦ speckbohnen ◦ rotweinjus

LAMB DUET

mushroom polenta ◦ beans with bacon ◦ red wine jus

AUS DEN GEWÄSSERN

FISH

FISCHGRILLTELLER

lachsfilet ◦ saiblingsfilet ◦ garnele ◦ kartoffel-gemüse gröst'l ◦ kräuterbutter

ASSORTED GRILLED FISH PLATE

fillet of salmon ◦ arctic char ◦ prawn ◦ roasted potatoes and vegetables ◦ herb butter



GEBRATENES FILET VOM TIROLER SEESAIBLING

tagliatelli ◦ spinat ◦ pinienkerne ◦ blutampfer

ROASTED FILLET OF TYROLEAN ARCTIC CHAR

tagliatelli ◦ spinach ◦ pine nuts ◦ blood dock



LACHSSTEAK VOM GRILL

cremigies broccoli eisweinrisotto ◦ kräuterbutter

GRILLED STEAK OF SALMON

creamy broccoli and ice wine risotto ◦ herb butter



GOURMENT SPAGHETTI

garnelen ◦ knoblauch ◦ ruccola ◦ kirschtomaten ◦ chili ◦ olivenöl

GOURMET SPAGHETTI

prawns ◦ garlic ◦ rocket ◦ cherry tomatoes ◦ chilies ◦ olive oil

WILDSPEZIALITÄTEN

GAME DELICACIES

DUETT VOM HIRSCH

heimisches hirschragout ◦ rosa gebratener hirschrücken
kroketten ◦ serviettenknödel ◦ rosenkohl

DUETT OF DEER

ragout of deer ◦ medium roasted saddle of deer
croquettes ◦ dumpling in a napkin ◦ brussels sprouts



SALTIMBOCCA TIROLER ART

zart gebratene hirschschnitzel ◦ rosmarin & speck ◦ tagliatelli
broccoli ◦ waldpilzsauce

SALTIMBOCCA TYROLEAN STYLE

tender fried escalope of deer ◦ rosemary & bacon ◦ tagliatelli
broccoli ◦ forest mushroom sauce



HIRSCHRAGOUT HUBERTUS

ragout vom heimischen hirsch ◦ speck ◦ pilze ◦ serviettenknödel ◦ apfelrotkraut

RAGOUT OF DEER "HUBERTUS"

ragout of deer ◦ bacon ◦ mushrooms ◦ dumpling in a napkin ◦ red cabbage with apple

HAPPY END

SWEET DISHES

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN

apfelmus ◦ preiselbeeren

SLICED BROWNED OMELETTE "KAISERSCHMARREN"

apple puree ◦ cranberries



SCHOKOLADENGEHEIMNIS

mousse ◦ souffle ◦ sorbet

CHOCOCLATE MYSTERY

mousse ◦ souffle ◦ sorbet



SCHOKOLADENFONDUE

zur Auswahl:

dunkle schokolade | weiße schokolade ◦ reichlich früchte

chocolate fondue

for choice: dark chocolate / white chocolate ◦ fresh fruits



CRÈME BRÛLÉE

gesalzenes caramell eis ◦ passionsfrucht sorbet

CRÈME BRÛLÉE

salated caramell ice cream ◦ passion fruit sorbet