

Alpine Mixology

APERITIF

Champagner € 12,50

Marc Hebrart Mes Favorit Brut / Premier Cru / Mareuil Sur Ay

0,1l

Salbei Martini (Mini) € 8,00

Axberg Wodka / Halbtrockener Wermut / Nussbutter / Salbei

SAGE MARTINI – Axberg Vodka / Cocchi Americano / Butter / Sage

Kräftig - halbtrocken - mediterran

Quitten Bellini € 11,00

Quitte / Rose / Ahorn / Winzersekt

QUINCE BELLINI - Quince / Rose / Maple / Sparkling Wine

Süßlich / spritzig / wenig Alkohol

Sanddorn Negroni € 13,00

Beefeater Gin / Mancchino Roter Wermut / Campari / Sanddorn / Bergamotte

SEA BUCKTHORN NEGRONI - Beefeater Gin / Mancchino Red Vermouth / Campari / Sea Buckthorn / Bergamot

Süßlich / bitter / kräftig

NON - ALCOHOL

Earl Grey - Eistee € 4,90

EARL GREY ICED TEA

Chill Out? € 7,50

Apfel naturtrüb/Tahiti Vanille/Zimt/Verjus/Soda

CHILL OUT – Cloudy Apple juice / Verjus / Tahiti Vanilla / Carbonated

DIGESTIF

Espresso Martini € 13,00

Axberg Wodka / Mozart Dark Chocolate / Espresso / Tonkabohne / Vanille

TONKA BEAN ESPRESSO MARTINI - Axberg Vodka / Mozart Dark Chocolate / Espresso / Tonka Bean / Vanilla

Süß / flüssiges Dessert



Alpine Culinarium Winter Edition

VORSPEISEN - STARTERS

Bunter Salatteller

Knackige Salate / herzhaftes Hausdressing

SALAD PLATE - crisp salads / hearty House Dressing

(M-G-C-L) € 7,90

Ziegenkäse Mousse / Winterlicher Roma Salat

Feige / Granatapfel / Honig / Walnüsse

GOAT CHEESE MOUSSE / winter romaine lettuce / fig / pomegranate / honey / walnuts

(C-G-L-M-N) € 14,90

Beef Tartare

Kapern / eingelegtes Gemüse / hausgemachte Focaccia

BEEF TARTARE with caper / pickled vegetables / homemade focaccia

(A-G-L-O-M) € 18,90

SUPPEN - SOUPS

Schalotten-Schaumsuppe

mit Wermut

SHALLOT FOAM SOUP with Vermouth

(G-L-O) € 7,90

Cremige Kartoffelsuppe

mit Grenaillekartoffeln

CREAMY POTATO SOUP -with grenaille potatoes

(G-L-O) € 7,90

Rinderbouillon

mit Fleischravioli € 8,00 oder Frittaten € 6,90

BEEF BROTH - with meat ravioli or sliced pancakes

(A-G-L-M-O)

ZWISCHENGANG - IN BETWEEN

Käse Auswahl

Regionale Käsesorten mit Dinkelbrot & Feigenmarmelade

CHEESE SELECTION - Regional cheeses with spelt bread & fig jam

(A-C-L-G) € 17,00



Alpine Culinarium Winter Edition

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

Rosa gebratener Hirschrücken

Karottencreme / Roma Salat / Amarettini / Preiselbeersauce

PINK VENISON LOIN / carrot cream / romaine lettuce / amaretti / cranberry sauce

(A-G-L-O) € 41,90

Rosa gebratenes Rinderfilet (220 g)

Gebratener Polenta / Zucchini / Rosmaringlace

PINK ROAST BEEF STEAK / fried polenta / zucchini / rosemary sauce

(G-L-O) € 40,90

Cordon Bleu

in Butterschmalz ausgebacken / mit Schinken und Käse gefüllt / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

CORDON BLEU – stuffed with cheese & ham / parsley potatoes / cranberries

(A-G-C) Schwein / PORK € 19,90 Kalb / CALF € 29,90

Lachsforellenfilet vom Grill

Rote-Beete- Bandnudeln / Mariniertes Fenchel mit Honig und Zitrone

GRILLED SALMON TROUT FILLET / beetroot ribbon pasta / marinated fennel with honey and lemon

(A-C-D-G-L-O) € 26,90

Entenbrust Sous - Vide gegart

Rotkraut / Apfel Chutney / Kartoffelgebäck

DUCK BREAST COOKED SOUS VIDE / red cabbage / apple chutney / potato pastries

(A-C-G-O-H) € 29,90

Rosa Schweinemedallions

Spätzle / Brokkoli mit Mandeln / Steinpilzsauce

PORK MEDAILLONS / spaetzle / broccoli with almonds / porcini mushroom sauce

(A-C-G-L-O-H) € 24,90

Sellerie-Variation

Frittiert in Panko – Brösel / Selleriecreme / Kräuteröl

CELERY VARIATION / deep-fried in panko breadcrumbs / celery cream / herb oil

(A-C-L-G-O-H) € 16,90

Kürbisrisotto

Marinierter Kürbis / Kürbiskerne / Parmesanschaum

PUMPKIN RISOTTO / marinated pumpkin / pumpkin seeds / parmesan foam

(L-G-O) € 16,90



Alpine Culinarium Winter Edition

DESSERT

Weißes Schokolademousse

Nuß Crumble / Waldbeersauce

WHITE CHOCOLATE MOUSSE – nut crumble / wild berry sauce

(A-G-H-O) € 9,90

Pistazienauflauf

Baklava Eis / Granatapfel - Himbeersauce

PISTACHIO BAKE / baklava ice cream / pomegranate – raspberry - sauce

(A-G-O-H) € 9,90

Englhof Affogato /

Bourbon Vanilleeis & Tonkabohne / Espresso

AFFOGATO / bourbon - vanilla – ice – cream / tonkabean / espresso

(G-C-F) € 4,50

Hausgemachte Sorbets & Eis

Sauerkirsch - Apfel / *sour cherry – apple*

Amaretti / *amaretti*

Ananas Orange / *pineapple orange*

Buttercroissant-Eis / *croissant ice cream*

(A-G-H-O) € 2,90 je Kugel / per scoop

EIS

Bananensplit

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne / Mandeln

BANANA SPLIT - vanilla ice cream / chocolate sauce / almonds / whipped cream

(A-G-H-O) € 9,90

Heiße Liebe

Vanilleeis / Himbeersauce / Sahne

HOT LOVE - vanilla ice cream / raspberry sauce / whipped cream

(A-G-H-O) € 9,90

Coup Danmark

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne

COUP DANMARK - vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream

(A-G-H-O) € 9,90

Eiskaffee gerührt

Vanilleeis / Kaffee / Schlagsahne

STIRRED ICED COFFEE - vanilla ice cream / coffee / whipped cream

(A-C-F-G-O) € 9,90



KIDS & TEENS

Asterix

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

ASTERIX - small wiener schnitzel from pork with french fries

(A-C-G-H-L-M-O) € 9,50

Jumbo

Tagesfisch mit Salzkartoffeln / Brokkoli

JUMBO - fish of the day with boiled potatoes / broccoli

(A-C-F-G-O) € 9,50

Pokemon

Gegrilltes Würstel, Pommes frites

POKEMON - grilled sausage / french fries

(A-C-F-G-O) € 8,50

Winnie Puuh

Nudeln / Bolognese Sauce

WINNIE PUUH - pasta with bolognese sauce

(D-G-L-O) € 9,50

EIS

Schlumpfi

Schokolade & Vanilleeis / bunte Smarties / Sahne

SMURFY - chocolate & vanilla ice cream / colorful smarties / whipped cream

(A-C-E-F-G-H) € 6,00

Biene Maja

Vanille & Erdbeereis / Himbeersauce / Sahne

MAYA THE BEE - vanilla & strawberry ice cream / raspberry sauce / whipped cream

(A-C-E-F-G-H) € 6,00

Tom & Jerry

Vanille & Schokoladeneis / Banane / hausgemachte Schokoladensauce / Sahne

TOM & JERRY - vanilla & chocolate ice cream / banana / chocolate sauce / whipped cream

(A-C-E-F-G-H) € 6,00



Unsere Lieferanten

Fischzucht Moser Aschau Goldforelle, Lachsforelle, Tigerforelle
Bergsenn Ried im Zillertal für Käse & Milchprodukte
Georg & Hannes Hotter „Weindl“ für Milch und Fleisch
Riedhart's Markthalle Wörgl für exotische Früchte und Trockenwaren
Gielerhof Zell am Ziller für den Chardonnay
Ischia Innsbruck für Obst & Gemüse
Handelshaus Wedl für Trockenwaren
Imkerei Fuchs für Honig und Bienenwachs
Weinhaus Morandell für Wein
Wein Wolf für Wein
Zillertal Bier für Bierspezialitäten
Getränke Gredler für alkoholfreie Getränke
Metzgerei Gasser für Fleisch und Wurstprodukte
R&S Gourmet für Salzwasserfische
Stöcklerhof für den Meisterwurz
Stiegenhaushof für die Edelbrände

