

Hausgemachte Suppen

	€		€
<i>Kräftige Rindssuppe</i>	3,20	<i>Tomatencremesuppe</i>	3,80
<i>mit Nudeln oder Frittaten</i>			
<i>Zwiebelsuppe</i>	3,80	<i>Pikante Käsesuppe</i>	4,00
<i>mit Käse überbacken</i>			
<i>Knoblauchrahmsuppe</i>	3,80	<i>Minestrone</i>	4,00
<i>mit Weißbrotwürfeln</i>			

Vorspeisen und Salate

	€		€
<i>Vitello Tonnato</i>	8,60	<i>Lauwarmes Lachscarpaccio</i>	9,20
<i>Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce</i>		<i>mit Knoblauchbrot</i>	
<i>Mozzarella mit Tomatenscheiben</i>	7,10	<i>Griechischer Salat</i>	7,40
		<i>mit Schafkäse, Oliven und Hausdressing</i>	
<i>Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben</i>	8,60	<i>Chefsalat</i>	7,40
		<i>mit Schinken, Käse und Ei</i>	
<i>Bruschetta</i>	4,50	<i>Salat mit gegrillter</i>	
<i>mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan</i>		<i>Hühnerbrust</i>	9,50
<i>Melone mit Robschinken</i>	7,20	<i>Wiener Salat</i>	9,60
		<i>mit gebackener Hühnerbrust</i>	
<i>Salat mit gegrilltem</i>		<i>Knoblauchbrot</i>	3,00
<i>Zanderfilet</i>	10,50		
<i>Carpaccio von der</i>		Wählen Sie Ihren Lieblingsalat	
<i>Rinderlende</i>	10,20	von unserem Buffet	
<i>mit Knoblauchbrot</i>		<i>kleine Schüssel</i>	3,50
<i>Salat mit Garnelen</i>	12,40	<i>große Schüssel</i>	4,90
<i>Thunfischsalat</i>	7,80		
<i>mit Hausdressing</i>			

N u d e l g e r i c h t e

	€		€
<i>Spaghetti Bolognese</i> <i>mit würzigem Fleischsugo</i>	6,90	<i>Fettuccine ai Funghi</i> <i>in Rahmsauce mit Pilzen</i>	8,50
<i>Spaghetti Pomodoro</i> <i>in feiner Tomatensauce</i>	6,30	<i>Fettuccine di Mare</i> <i>mit Meeresfrüchten in Tomatensauce</i>	9,20
<i>Spaghetti Carbonara</i> <i>mit Speck, Ei und Rahm</i>	7,50	<i>Penne all'arrabiata</i>	7,10
<i>Spaghetti aglio olio</i> <i>e peperoncino</i>	6,20	<i>Maccheroncini</i> <i>mit Spinat und Gorgonzola</i>	7,60
<i>Spaghetti mit Basilikum-</i> <i>oder Tomatenpesto</i>	6,40	<i>Maccheroncini con Pollo</i> <i>mit Hühnerfleisch, Broccoli, Zucchini, Paprika und Cherrytomaten, Pilze</i>	8,40
<i>Spaghetti Verdure</i> <i>mit Zucchini, Champignons, Paprika, Tomaten und Broccoli</i>	7,10	<i>Tortellini al Gorgonzola</i> <i>in Gorgonzolarahm</i>	8,40
<i>Spaghetti mit Garnelen</i> <i>und Knoblauch</i>	10,20	<i>Ravioli</i> <i>mit Polentafüllung in Salbeibutter</i>	7,90
		<i>Lasagne al Forno</i>	7,30

W a r m e S c h m a n k e r l n

	€		€
<i>Kasspatzln</i> <i>im Pfandl</i>	7,40	<i>Risotto mit Flusskrebse</i>	10,90
<i>Schlutzkrapfen</i> <i>mit Spinatfülle in brauner Butter und Parmesan</i>	8,20	<i>Steaksandwich</i> <i>vom Rind und Schwein, auf Toast mit Salatgarnitur</i>	9,50
<i>Gnocchi</i> <i>mit Räucherlachsstücken in Rahmsauce</i>	8,50	<i>Steak & Salat</i> <i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter</i>	13,80
<i>Risotto mit Parmaschinken</i> <i>und Basilikumpesto</i>	8,80	<i>Gemüserisotto</i>	7,90

Schmankerln Pasta

Spezielles Traditionelles

	€		€
<i>Filetsteak</i>	25,00	<i>Cordon Bleu</i>	10,80
<i>mit Pfefferrahmsauce, Kroketten und Grillgemüse</i>		<i>vom Schwein mit Pommes frites</i>	
<i>Mozzarella Rumpsteak</i>	16,50	<i>Rostbraten</i>	12,50
<i>mit Speck und Mozzarella überbacken, Kroketten und Gemüse</i>		<i>mit braunen Zwiebeln, dazu gebratene Kartoffel</i>	
<i>Hirtenspieß</i>	12,20	<i>Mailänder Schnitzel</i>	11,90
<i>vom Schwein, Rind, und Huhn mit Kräuterbutter, Pommes frites</i>		<i>mit Ei und Parmesan auf Tomatenspaghetti</i>	
<i>Hühnerbrust in Curryrahmsauce</i>	11,70	<i>Sidanplatte für zwei Genießer</i>	32,00
<i>mit Reis und Früchten</i>		<i>gegrillter Schweinerücken, Entrecôte und Hühnerbrust, gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites, Reis und eine große Salatschüssel</i>	
<i>Wiener Schnitzel</i>	9,60	<i>'s Pfandl</i>	14,80
<i>vom Schwein mit Pommes frites</i>		<i>Schweinemedallions in Rahmsauce mit sautierten Pilzen und Spätzle</i>	
<i>Rumpsteak</i>	15,80	<i>Das feine Tris</i>	17,50
<i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse</i>		<i>Rind- und Schweinemedallion, Riesengarnele auf Grillgemüse mit Kroketten</i>	
<i>Mixed Grill</i>	13,50		
<i>vom Schwein, Rind und Huhn mit Pommes frites und Gemüse</i>			

Gefischtes

	€		€
<i>Calamari fritti</i>	8,90	<i>Zanderfilet</i>	13,70
<i>mit Knoblauchsauce</i>		<i>in Weißweinsauce mit Kartoffel</i>	
<i>Gamberetti Marinara</i>	12,10	<i>Lachssteak auf Blattspinat</i>	13,90
<i>in Tomatenuweißweinsauce mit Knoblauchbrot</i>		<i>in Hummerschaum mit Kartoffelspalten</i>	
<i>Gamberetti aglio e olio</i>	12,10	<i>Filet vom Wolfsbarsch (Loup de Mer)</i>	13,90
<i>Krabben in Knoblauch und Olivenöl, dazu Knoblauchbrot</i>		<i>auf Tomaten-Zuchchimirisotto</i>	
<i>Cozze alla Marinara</i>	9,50	<i>Gemischter Fischteller für 1 oder 2 Personen</i>	15,90
<i>in Tomatenuweißweinsauce mit Knoblauchbrot</i>		<i>pro Person Variation vom Lachs, Wolfsbarsch, Zander mit Risotto und Kartoffelspalten</i>	
<i>Scampi fritti</i>	10,90		
<i>gebackene Scampi mit Knoblauchsauce</i>			

Traditionelles
Gefischtes

P i z z e a b 1 6 U h r

S o n n - u n d F e i e r t a g e a b 1 2 U h r

	€		€
1 Margherita	6,30	16 Tonno	9,50
<i>Tomaten, Basilikum, Mozzarella</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel</i>	
2 Napolitana	7,10	17 Quattro Stagioni	8,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Frutti di Mare, Schinken, Artischocken, Champignons</i>	
3 Quattro Formaggi	8,50	18 Frutti di Mare	9,60
<i>Schafkäse, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	
4 Ai Funghi	7,10	19 Gigante	9,30
<i>Tomaten, Mozzarella, Champignons</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Zwiebel, Paprika, Oliven</i>	
5 Prosciutto	8,10	20 Chili Mexicana	8,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>		<i>„Die Feurige“ mit Tomaten, Mozzarella, Chilies, Ragu, Zwiebel, Chorizos</i>	
6 Prosciutto Funghi	8,50	21 Hawaii	8,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas</i>	
7 Americana	8,50	22 Al Gorgonzola	8,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	
8 Capricciosa	8,90	23 Gamberetti	9,60
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schrimps</i>	
9 Siciliana	8,70	24 Crudo	8,90
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebel</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola</i>	
10 Calzone (geschlossen)	8,90	25 Calabrese	8,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Ei</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, mit scharfer Salami</i>	
11 Diavolo (scharf!)	8,80	26 Merano	8,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebel, Pfefferoni</i>		<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami</i>	
12 Vegetaria	8,80	27 Bufala	8,80
<i>Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zucchini, Champignons, Broccoli, Artischocken</i>		<i>Tomaten, Büffelmozzarella, Kirschtomaten</i>	
13 Tiroler	8,80	28 Pizzabrot mit Knoblauch	3,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Eier</i>			
14 Spinaci	8,50	Kleine Pizza	minus € 1,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan</i>			

15 Calzone al Verde (Die Echte!) 8,80
Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Schinken, anschließend mit frischem Salat und Yoghurtdressing gefüllt

Spezialität des Hauses!
 1988 von unserem Chef kreiert -
 heute im ganzen Tal kopiert.

Aperitifs und Bitters 4 cl €

Campari	3,80
Cynar	3,80
Martini Bianco	3,80
<i>trocken oder rot</i>	
Pernod	3,80
Averna	2 cl 2,80
Ramazotti	2 cl 2,50
Prosecco	0,1 l 2,60

Flaschenweine weiß €

Grüner Veltliner Klassik	0,75 l 22,00
Glas	3,90

Strahlendes hellgelb mit grünen Reflexen, im Duft sehr intensiv mit ausgeprägter Fruchtaromatik, grüner Apfel und würzige Noten prägen den Körper

Weißburgunder	0,75 l 23,00
Glas	3,90

Vollmundig, mit dem Geschmack von Nüssen, frisch ausklingend

Sauvignon Blanc	0,75 l 24,00
Glas	3,90

Besticht durch seinen eleganten Duft nach Cassis und Stachelbeeren. Saftig, einladend am Gaumen

Welschriesling	0,75 l 24,00
Glas	3,90

Strahlendes grün-gelb, dezentes Bukett nach Fruchtaromen. Am Gaumen ausgeprägte Frucht nach Apfel und Zitrus mit Anklängen von tropischen Früchten

Pinot Grigio Veneto	0,75 l 24,00
Glas	3,90

Trocken, intensiv anhaltend, harmonisch und voll, hell strohgelbe Farbe

Flaschenweine rot

Zweigelt Klassik	0,75 l 22,00
------------------------	--------------

Dunkles Rubinrot, vollmundig

Alkoholfreies €

Coca Cola, Orange, Zitro, Spezi 0,25 l	2,30
Coca Cola, Orange, Zitro, Spezi 0,50 l	3,90
Coca Cola light	0,35 l 2,60
Almdudler	0,35 l 2,60
Römerquelle Mineralwasser	0,35 l 2,40
Römerquelle Mineralwasser	0,75 l 4,20
Apfelsaft	0,25 l 2,60
Orangensaft	0,25 l 2,60
Johannisbeersaft	0,25 l 2,60
Johannisbeersaft gespritzt 0,50 l	3,40
Multivitaminsaft	0,25 l 2,60
Apfelsaft gespritzt	0,50 l 3,20
	0,25 l 2,00
Schweppes Tonic o. Lemon	2,60
Red Bull	0,25 l 3,30

Blauer Zweigelt	0,75 l 21,00
Glas	3,90

Dunkelviolet, jugendlich, warme Kirschen- Weichselfrucht, weiches, saftiges Tannin bei gutem Entwicklungspotential

Cabernet Franc	0,75 l 23,00
Glas	3,90

Weinig, deutlich mit Kräutern mit Spuren von Veilchen und Himbeeren, ein herber Wein, harmonisch und mit Körper

Blaufränkisch	0,75 l 23,00
Glas	3,90

Intensives Purpurrot, Brombeernote in der Nase mit einem Hauch von Schokolade; Am Gaumen dunkle, saftige Beerenfülle mit dezenter vegetaler Würze

Roesler	0,75 l 26,00
Glas	3,90

Tiefdunkle purpurrote Farbe, ausgeprägter Duft nach Waldbeeren und Brombeeren; Am Gaumen kraftvoll, zarte Orangenfrucht, feine Tannine

Mont Gras Cabernet Sauvignon 0,75 l	26,00
---	-------

*Reserva (Chile)
Über 12 Monate in Barriquefässern gereift; kraftvolles, lebhaftes Bukett, vollmundiger Geschmack, perfekt eingebundene Tannine*

Cuvée Roodeberg	0,75 l 23,00
-----------------------	--------------

Vollmundig gebaltvolle Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz und Ruby Cabernet; die Trauben stammen aus ausgesuchten Lagen des Western Cape Südafrika

Lion's Pride	0,75 l 26,00
--------------------	--------------

Eine gigantische Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Pinotage und Merlot, die Selektion der Trauben sowie der 16 monatige Ausbau in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche zeichnet den Lion's Pride Reserva aus

Getränke

Weine

Schaum- und Perlwein €

Frizzante Bouvier 0,75 l 20,00
 Glas 3,00

*Schöner fruchtiger Duft mit deutlichen Pfirsicharomen
 Harmonische dezente Restsüße. Fruchtiger, musierender Geschmack*

Söhnlein Brilliant 0,75 l 24,00
 Glas 3,00

Schlumberger Sparkling Brut 0,75 l 34,00
Elegant perlend mit betont lebendigem Charakter

Weißweine €

Grüner Veltliner 1/8 l 2,10

Neuburger lieblich 1/8 l 2,30

Pinot Grigio DOC 1/8 l 2,60

Veltliner gespritzt 1/4 l 2,30

Rotweine

Hauswein 1/8 l 2,10

Kalterer See DOC 1/8 l 2,30

Valpolicella DOC 1/8 l 2,60

Chianti DOC 1/8 l 2,90

Lambrusco 1/8 l 2,40

G'spritzter 1/4 l 2,30

Rosé 1/8 l 2,40

Biere vom Fass

Franzisk. Weizenbier 0,3 l 2,90
 0,5 l 3,80

Radler 0,3 l 2,40
 0,5 l 3,30

Zillertal Märzen 0,3 l 2,40
 0,5 l 3,30

goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig



Flaschenbiere €

Zillertal Weißbier 0,5 l 3,80
*Bernsteinfarben und naturtrüb im Aussehen,
 vollmundig, frisch und fruchtig im Geschmack.*



Zillertaler Schwarzes 0,3 l 2,80
tiefdunkel, leicht malzaromatisch, fein hopfig, erfrischend

Schneider Weißbier 0,5 l 3,80

Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l 3,30

Warme Getränke

Espresso klein 2,10

Verlängerter 2,30

Latte Macchiato 2,60

Cappuccino mit geschäumter Milch 2,50

Heißer Kakao 3,00

Tee verschiedene Sorten 2,20

Glühwein 0,25 l 3,50

Jagatee 0,25 l 3,50

Spirituosen 2cl

Bauernobstler 2,20

Williams 2,30

Marillenbrand 2,30

Zichna 2,30

Grappa 2,50

Wodka 2,50

Bacardi 2,50

Baileys 3,00

Sambucca 2,50

Fernet Branca 2,50

Jägermeister 2,50

Hennessy 3,80

Remy Martin VSOP 3,80

Four Roses Bourbon 4 cl 4,60

Jack Daniel's 4 cl 4,90

Johnnie Walker 4 cl 4,90