

„MARENDE“

Gemischte Käseplatte (AGHLMN) € 17,50
mit Dreierlei Käse, Kürbis-Marillen Chutney, Feigensenf, Gebäck, Butter
MIXED CHEESE served with chutney, mustard of figs, bread and butter

Deftige BRETTLJAUSE (ACGM) € 18,50
Schweinebraten, Speck, Kaminwurzeln, Almkäse
und Grammelschmalz mit Bauernbrot und Butter
Hearty TYROLEAN FARE - Cold plate of roasted pork,
smoked ham, cheese, farmers lard, bread and butter

GRAUKÄSE mariniert (V) (ACGM) € 14,90
mit Essig & Öl, Zwiebelringen dazu Bauernbrot
“GREY CHEESE” marinated with vinegar and oil
served with onion rings and bread

BELIEBT UND INTERNATIONAL

BEEF TARTARE (ACDFGM) € 24,90
serviert mit Butter, Weißbrot und Zwiebelringen fein garniert
BEEF TARTARE – with onion rings, butter and toasted white bread

GRUSS AUS SÜDTIROL (AG) € 16,90
Antipasti, Parmaschinken, Tomaten+Mozzarella an Pesto
dazu Oliven-Ciabatta
GREETINGS from SOUTH TYROL
Mixed plate with antipasti, parma ham and olive bread

SALATE

Salat “HOHE MUT” (ACDGL) € 19,90
Romanischer Salat mit Speckdressing, Parmesan,
Brotwürfel und gebratener Hühnerbrust
Salad “HOHE MUT” - Roman salad with bacon dressing, grilled chicken

Salat “CAPRESE” (V) (AGM) € 14,90
Tomaten und Mozzarella an Basilikumpesto und
Balsamicoglacé dazu Oliven-Ciabatta
CAPRESE salad – tomatoes and mozzarella cheese with pesto
and balsamico dressing and olive bread

BLATTSALAT mit karamellisiertem ZIEGENKÄSE (V) (AGMC) € 17,90
an Granatapfeldressing mit frischen Feigen und Gebäck
Lettuce with caramelized goat cheese, fresh figs and bread

Kleiner GEMISCHTER SALAT (V) (MLO) € 6,40
Small MIXED SALAD

Großer GEMISCHTER SALAT (V) (AGCDO) € 9,90
Large MIXED SALAD

AUS OMA´S SUPPENTOPF

RINDERKRAFTSUPPE mit CLEAR BEEF CONSOMME with	Nudeln / Frittaten (ACL) (ACGL) Vermicelli / sliced pancakes	€ 6,70
	Tirolerknödel (ACGL) Dumpling with bacon	€ 7,90
	Kaspressknödel (ACGL) Cheese dumpling	€ 7,90
GERSTLSUPPE mit Selchfleisch und Gebäck (AGL) BARLEY SOUP with smoked ham and bread		€ 8,30
KÜRBISCREMESUPPE (V) mit Sahnehaube, Gebäck (AGLO) PUMPKIN CREAM SOUP with cream hood and bread		€ 7,50
GULASCHSUPPE mit Gebäck (AL) GULASH SOUP with white bread		€ 8,30

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERSPAGHETTI Bolognese (ACLO) Spaghetti Bolognese		€ 9,90
KINDER-WIENERSCHNITZEL mit Pommes Frites (ACEFGL) Small breaded escalope of pork with french fries		€ 12,00
KINDER-BRATWÜRSTEL mit Pommes Frites (CEFL) Grilled sausage with french fries		€ 10,50
Portion POMMES FRITES mit Ketchup und Mayo (CEFL) Portion of FRENCH FRIES with ketchup and mayo		€ 6,80
SCHOKOPALATSCHINKEN mit Vanilleeis und Sahne (ACGHO) CHOCOLATE PANCAKE with vanilla ice cream		€ 6,80

KLEINIGKEITEN ZWISCHENDURCH

FRANKFURTER mit Senf und Brot (AM)		€ 8,90
mit Pommes frites (CEFLM)		€ 13,50
"FRANKFURTER" sausage with mustard and bread with french fries		
GRILLWÜRSTL mit Pommes Frites, Ketchup, Senf (EFLM) GRILLED SAUSAGE with french fries, tomato sauce and mustard		€ 15,50
HAUSWURST (GM) mit Speckknödel, Sauerkraut, Senf und Kren HOME MADE FARMERS SAUSAGE with dumpling of bacon and "Sauerkraut"		€ 16,90

NUDELN, SPÄTZLE, KNÖDEL

- TIROLER KÄSESPÄTZLE (V)** (ACGL) € 16,50
"KÄSESPÄTZLE" (V)
Tyrolean egg noodles with cheese and roasted onions
- Südtiroler HIRTENUDELN** (ACGL) € 16,90
mit Champignons, Schinken und Salami in sahniger Fleischsauce
NOODLE PAN
South tyrolean dish of noodles with mushrooms, ham, salami in a creamy Bolognese sauce
- SPAGHETTI BOLOGNESE** (ACGLO) € 16,50
mit frisch geriebenen Parmesan
SPAGHETTI BOLOGNESE with freshly chopped parmesan
- STEINPILZRAVIOLI (V)** (ACGO) € 19,90
an Trüffelrahmsauce mit geriebener Belper Knolle (Rohmilchkäse)
RAVIOLI noodles filled with mushrooms, served with cheese
- KNÖDELDUO (V)** (ACGLM) € 15,90
Spinatknödel und Kaspressknödel mit gem. Salat
SELECTION OF LOCAL DUMPLINGS (V)
made with spinach and cheese served with a mixed salad
- SPINATKNÖDEL (V)** (ACG) € 15,90
3 Stück mit Parmesan und brauner Butter
SPINACH DUMPLING (V) with parmesan and melted brown butter
- GNOCCHI** an Pestorahmsauce, getrockneten Tomaten (FH) € 16,90
GNOCCHI with pesto and dried tomatoes 

BELIEBTES UND TRADITIONELLES

- WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN** (ACEGL) € 18,90
mit Pommes frites und Preiselbeeren
„WIENER SCHNITZEL“
Breaded ESCALOPE with french fries and cranberries
- Rosa gebratener ZWIEBELROSTBRATEN** (AGLMO) € 29,90
mit Röstkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebel
Medium BEEF STEAK with crispy onions, vegetable and roasted potatoes
- Original TIROLER GRÖSTL** (CGLM) € 17,50
mit Spiegelei und Speck-Krautsalat
Original TYROLEAN „GRÖSTL“
Tyrolean style roasted potato with meat fried egg and warm cabbage salad
- GRILLTELLER** (CGLMO) € 25,90
Gegrilltes Rind-, Hühner- und Schweinefleisch mit Pommes frites,
Cocktailsauce und Kräuterbutter
MIXED GRILL
Grilled beef, chicken and pork with fries, herb-butter, cocktail sauce

Riesen KARTOFFELRÖSTI (ACDEG)	€ 19,90
mit gebeizter Lachsforelle aus Längenfeld , Sauerrahmsauce, Kresse	
TYROLEAN HASH BROWNS with pickled salmon, sour cream, cress	
Riesen KARTOFFELRÖSTI (V) (ACEG)	€ 12,90
mit Sauerrahmsauce, Kresse	
TYROLEAN HASH BROWNS with sour cream, cress	
ZIACHKIACHL mit Sauerkraut (V) (ACGL)	€ 10,90
“ZIACHKIACHL” Special tyrolean doughnuts with ‘Sauerkraut’	

...zum Schluss was Süßes

KAISERSCHMARRN (ACGHO)	€ 14,90
mit Preiselbeeren und Apfelmus	
Hausgemachter APFELSTRUDEL (ACGHO)	€ 6,50
Home made APPLE STRUDEL	
mit Schlagobers oder Vanillesauce (AG)	€ 7,50
with whipped cream or vanilla sauce	
Hausgemachter TOPFENSTRUDEL (ACGO)	€ 6,50
Home made CURD CHEESE STRUDEL	
mit Schlagobers oder Vanillesauce (AG)	€ 7,50
with whipped cream or vanilla sauce	
SCHOKOPALATSCHINKEN mit Vanilleeis (ACGHO)	€ 9,90
CHOCOLATE PANCAKES with vanilla ice cream	
GERMKNÖDEL – SWEET DUMPLING (ACG)	€ 8,50
mit Mohn und Butter (G)	
topped with poppy seeds and butter	
mit Vanillesauce und Mohn (AG)	€ 9,50
with vanilla sauce and poppy seeds	
Hausgemachter BLECHKUCHEN (ACGO)	€ 6,50
Home made CAKE mit Schlagobers (G)	€ 7,50
with whipped cream	
ZIACHKIACHL mit Preiselbeeren (ACG)	€ 9,90
“ZIACHKIACHL” Special tyrolean doughnuts with cranberries	
Lauwarmer SCHOKOKUCHEN (ACGH)	€ 8,50
mit Vanilleeis und Sahne	
CHOCOLATE CAKE with vanilla ice cream	
PANNA COTTA mit Himbeer-Fruchtspiegel, Sahne (CGO)	€ 6,50
PANNA COTTA with raspberry glaze	
BELGISCHE WAFFELN (ACGH)	€ 9,90
mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	
BELGIAN WAFFLES with ice cream, chocolate sauce, cream	

ALLES FÜR DEN DURST

BIER

Trumer Märzen vom Fass (A)	0,50 l	€ 6,10
Trumer Märzen vom Fass (A)	0,30 l	€ 5,10
Sölsch (Bäckelar Brewery Sölden) (A)	0,33 l	€ 5,30
Radler naturtrüb (A)	0,50 l	€ 6,10
Radler naturtrüb (A)	0,30 l	€ 5,10
Erdinger Weißbier (A)	0,50 l	€ 6,40
Erdinger Weißbier (A)	0,30 l	€ 5,20
Bier alkoholfrei (A)	0,33 l	€ 5,20
Erdinger alkoholfrei (A)	0,33 l	€ 5,20
Erdinger alkoholfrei Grapefruit (A)	0,33 l	€ 5,20


ALKOHOLFREI

Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 5,70
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	€ 4,40
Apfelsaft	0,30 l	€ 4,50
Johannisbeer gespritzt	0,50 l	€ 5,70
Johannisbeer gespritzt	0,30 l	€ 4,40
Johannisbeer	0,30 l	€ 4,50
Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,50 l	€ 5,80
Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,30 l	€ 4,50
Almdudler (Flasche)	0,33 l	€ 4,70
Cola zero (Flasche)	0,33 l	€ 4,70
Ice Tea Zitrone / Pfirsich	0,33 l	€ 4,70
Soda	0,30 l	€ 2,50
Mineralwasser prickelnd/still	0,75 l	€ 6,80
Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	€ 4,10
Leitungswasser	0,50 l	€ 1,00
Skiwasser Himbeer oder Holunder	0,30 l	€ 4,30
Skiwasser Himbeer oder Holunder	0,50 l	€ 5,40
Rauch Orange oder Multivitamin	0,20 l	€ 4,10
Rauch gespritzt	0,50 l	€ 5,70
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,20 l	€ 5,10
Red Bull (Flasche)	0,25 l	€ 5,50

OFFENE WEINE

Hauswein rot/ weiß (O)	1/8 l	€ 4,30
Rot/ Weißwein gespritzt (O)	1/4 l	€ 4,30
Veneziano (O)	1/4 l	€ 8,20
Hugo (O)	1/4 l	€ 8,20
Sauvignon Blanc (O)	1/8 l	€ 5,60
Chardonnay (O)	1/8 l	€ 5,60
Zweigelt (O)	1/8 l	€ 5,60
Blaufränkisch (O)	1/8 l	€ 5,60
Merlot (O)	1/8 l	€ 5,60
Rosé (O)	1/8 l	€ 5,60

HEISSGETRÄNKE

Kaffee (FGH)		€ 4,10
Latte Macchiato (FGH)		€ 5,10
Cappuccino (FGH)		€ 4,50
Espresso (FGH)		€ 3,20
doppelter Espresso (FGH)		€ 4,90
Heiße Schokolade (FGH)		€ 4,60
„Lumumba“ (Kakao mit 2 cl Rum) (FGH)		€ 6,70
Glas heiße Milch (G)		€ 2,60
Heiße Zitrone		€ 3,90
1 Haferl Premium Tee 		€ 4,50
Earl Grey, Fruit Power, Kräutertee, Pfefferminze, Grüner Tee		
Jägertee	0,25 l	€ 6,60
Glühwein (O)	0,25 l	€ 6,40
Heißer Eierlikör mit Sahnehaube (G)		€ 5,50
Heiße Witwe (heißer Pflaumenlikör mit Sahne) (G)		€ 5,50

EDELBRÄNDE

Vogelbeerbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 8,10
Himbeerbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 7,90
Holunderbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 7,90
Enzianbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 7,90
Zwetschkenbrand (Oberhofer)	2 cl	€ 7,30
Alter Apfel (Oberhofer)	2 cl	€ 7,30
Williams „Alte Reserve“ (Oberhofer)	2 cl	€ 7,30
Wildkirsche (Oberhofer)	2 cl	€ 8,30
Heidelbeerbrand (Oberhofer)	2 cl	€ 8,90

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

Rum	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 3,50
Williams	2 cl	€ 4,20
Williams mit Birne	2 cl	€ 4,70
Wodka Feige	2 cl	€ 4,70
Honig Williams	2 cl	€ 4,20
Marille	2 cl	€ 4,20
Kirschbrand	2 cl	€ 4,20
Himbeer	2 cl	€ 4,20
Enzian	2 cl	€ 4,90
Haselnuss	2 cl	€ 4,20
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	€ 4,20
Gurgler Zirbelar (selbstgemacht)	2 cl	€ 4,20
Baileys / Amaretto	2 cl	€ 4,20
Grappa Moscato (Poli)	2 cl	€ 5,90
Grappa di Chardonnay (Bosso)	2 cl	€ 5,90
Fernet Branca Menta	2 cl	€ 4,50
Fernet Branca	2 cl	€ 4,50
Jägermeister / Gurktaler	2 cl	€ 4,50
Ramazotti mit Zitrone	2 cl	€ 4,50

LONGDRINKS & WHISKY

Wodka Lemon	4 cl	€ 10,30
Gin Tonic	4 cl	€ 10,30
Bacardi Cola	4 cl	€ 9,70
Whisky Cola	4 cl	€ 9,70
Campari Orange	4 cl	€ 9,70
Campari Soda	4 cl	€ 7,80
Havana Club Rum mit Cola	4 cl	€ 10,30
Flügerl (roter Wodka mit Red Bull)	2 cl	€ 4,70
Remy Martin	4 cl	€ 8,90
Jack Daniels	4 cl	€ 8,90
Chivas Regal (12 J.)	4 cl	€ 8,90
Four Roses	4 cl	€ 7,90
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 7,90

SEKT

Schlumberger	0,75 l	€ 39,00
Schlumberger white	0,75 l	€ 41,00
Schlumberger white piccolo	0,20 l	€ 15,90
Schlumberger Rosè	0,75 l	€ 43,00
Prosecco	0,70 l	€ 35,90
Glas Prosecco	0,10 l	€ 6,20

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Reserve	0,75 l	€ 115,00
Taittinger Rosè	0,75 l	€ 127,00
Ruinart Brut	0,75 l	€ 117,00
Ruinart Rosè	0,75 l	€ 129,00
Veuve Cliquot	0,75 l	€ 119,00
Dom Perignon	0,75 l	€ 279,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Abgaben und Service!

Bewerten Sie uns / Rate us



**Hüttenabend mit Gourmetfondue und Livemusik
Jeden Mittwoch ab 21. Dezember 2022**