

Suppen:

Potages - Minestre - Soups

Frittatensuppe (A,C,G,L)	€ 3,50
Consommé aux crêpes - Brodo con crêpes - Beef broth with sliced crepes	
Speckknödlsuppe (A,C,G,L)	€ 3,90
Consommé au quenelle au lard - Brodo con canèderli Beef broth with bacon dumpling	
Gulaschsuppe mit Brot (A,O)	€ 4,80
Potage hongroise - Minestra ungherese tipo goulasch - Hungarian soup	
Knoblauchcremesuppe (A,G,O)	€ 4,50
Potage creme d'ail - Zuppa di aglio, - garlic cream soup	

Eine Spezialität des Alpbachtals:

Brennsupp' nmit würzigem Graukas,

Schwarzbrotwürfel (A,G,N) **€ 5,00**

Potage au fromage du pay - Zuppa di formaggio grigio - Soup of tyrolean grey cheese

Vorspeisen / Kleingerichte:

Hors d'oeuvres / petits plats - Primi piatti / piccoli piatti
Appetizers / small dishes

Schlickkrapfen mit brauner Butter und Parmesan (A,C,G)	€ 8,50
Ravioles tiroliens (fromage blanc, épinards), beurre noir, parmesan Ravioli tirolesi (formaggio, spinaci) burro nero, parmigiano Ravioli stuffed with cheese and spinach, brown butter, parmesan	
Teigtascherl mit Wildfülle,	
Butter und gerieben Bergkäse (A,C,G)	€ 9,70
Ravioles au cerf, avec beurre et fromage – Ravioli di cervo con burro it formaggio Homemade ravioli stuffed with deer, butter and cheese	
Hausgemachte Sülze mit Kürbiskernmarinade dazu Brot	€ 6,90
Porc aspic marinée avec pain - Porc aspic marinato, pane Homemade pork aspic with bread	
Gebackene Champignons mit Sauce tartare (G,M,O)	€ 9,50
Champignons frites avec sauce tartare - funghi fritto con sauce tartare Deep fried mushrooms with sauce tartar	

Kinderteller:

Plats pour enfants - Piatti per bambini - Dishes for children

Pommes frites (A) Patate fritte - french fries	€ 4,00
Pommes frites mit Würstl (A) Saucisse de francfort grillé, pommes frites- Würstl alla griglia, patate fritte - Grilled frankfurter, french fries	€ 6,50
Kinderwienerschnitzel mit Pommes frites (A,C,G) Petit escalope de porc panée, pommes frites – Piccola costoletta di maiale alla viennese, patate fritte - Small breadcrumbed pork cutlet, french fries	€ 7,20
Fischstäbchen mit Pommes frites (A,C,G) bâtonnet de poisson pommes frites - bastoncino di pesce, patate fritte - deep fried fish with french fries	€ 7,20
kleines gebratenes Putenschnitzel mit Reis (A,G) Escalope de dindonneau au sauce crème, riz - Costoletta di tacchino, salsa alla panna, riso turkey fillet with creamsauce, rice,	€ 6,80

Hauptspeisen:

Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (A,C,G) Escalope de porc frite au fromage et jambon, pommes persillées, Cordon bleu, patate, Fried pork cutlet with ham and cheese, potatoes	€ 13,00
Grillteller mit Pommes frites und grünen Bohnen (G) Filets de dinde, bœuf et porc grillées avec pommes frites, haricots verts Filetto di manzo, tacchino & maiale arrosto con patate fritte, fagiolini Grilled filet of beef, turkey and porc with French fries, beans	€ 17,50
Pfeffersteak (Rindsfilet) mit Speckbohnen und Rösti (A,G,O) Steak au poivres, haricots verts au lard, "Rösti" Bistecca di manzo pepato, fagiolini al lardo, "Rösti" Pepper steak, French beans with bacon, "Rösti"	€ 29,50

**Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella
überbacken, dazu Basilikumnudeln (A,C,G) € 14,80**

Médaille de dinde, gratinée avec tomates et mozzarella, nouilles
Petto di tacchino con pomodoro e mozzarella, pasta
Medallions of turkey garnished with tomatoes and mozzarella, noodles

**Gebratenes Schnitzel vom Kalb aus eigener Zucht
gefüllt mit Pilzen und getrockneten Tomaten,
dazu Kräuterspätzle und Gemüse (A,C,G,O) € 19,80**

Escalope de veau avec petites gnocchi de farine et herbes et légumes - scaloppina di vitello, con
gnocchetti di pasta fresca all'erba e verdura - roasted escalope of calf filled with mushrooms and
dried tomatoes, small flour dumplings and vegetables

Speckknödl mit Sauerkraut (A,C,G,O) € 9,50

Quenelles au lard avec choucroute
Canederli al Speck tirolese con crauti - Bacon dumpling with sauerkraut

Tiroler Gröstl mit Spiegelei, Krautsalat (C,G,M,O) € 10,70

Pommes de terre, charcuterie, oignons - sautées au beurre,
garni avec un œuf sur le plat, salades
Patate arrostate con pezzetini di carne, con uovo, insalate
Potatoes, small slices of cold meat, bacon - sautéed with onions and butter,
garnished with a fried egg, salads

**Tiroler Leber mit Bratkartoffeln
und Gemüse, gedünsteter Apfelspalte (A,G) € 14,50**

Foie de porc sauté au lard, pommes rissolées, légumes
Fegato di maiale saltato con lardo, patate rosolate, verdure
Pork liver sautéed with bacon, pan fried potatoes, vegetables

**Wienerschnitzel vom Schwein,
Pommes frites und Preiselbeeren (A,C,G) € 11,80**

Escalope de porc viennoise, pommes frites, Costoletta di maiale alla viennese, patate fritte,
Pork cutlet Vienna style, French fries,

Zwiebelrostbraten mit Salzkartoffeln und Gemüse (A,G,M) € 16,20

Entrecôte aux oignons, pommes vapeur, légumes
Costoletta di manzo alle cipolle, patate lesse, verdure
Escalope of beef with onions, boiled potatoes, vegetables

Fische:

Poissons - pesci - fish

Gegrilltes Forellenfilet mit Petersilienkartoffeln (A,G,) € 14,50

Filet de Truite grillé, pommes persillées,
Filetto di Trota grillato, patate al prezzemolo,
Filet of trout grilled, parsley potatoes,

Tagliatelle mit Ruccola, getrockneten Tomaten und gegrillten Garnelen (A,C,G) € 12,80

Nouilles au ruccola et tomates sec, avec de crevettes grillé -Pasta con ruccola it pomodori,
gambaretto -Noodles with dried tomatoes, ruccola and grilled prawns

Wildgerichte:

Gibier - Selvaggina - Game

Hirschragout mit Spätzle und Preiselbeeren (A,C,G,O) € 14,50

Ragoût de cerf, petites gnocchi de farine, airelles rouges
Spezzatino di cervo, gnocchetti di pasta fresca, mirtilli rossi
Deer stew, small flour dumplings, cranberries

Medaillons vom Alpbacher Reh mit Kroketten und grünen Bohnen (A,C,G,O) € 23,50

Médaillons de chevreuil, pommes croquettes - Medaglioni di capriolo, crochette di patate
Medallions of roe, potatoe croquettes

Gebratenes Hirschrückensteak auf Preiselbeer- Chilisauce mit Blaukraut und Rösti (A,G,O) € 22,00

Steak de cerf avec sauce au des airelles rouge et chili, chou rouge et «Rösti»
Steak di cervo con mirtulli rossi et chili, cavolo rosso, «Rösti»
Steak of deer on cranberry- chilisauce with blue cabbage and "Rösti"

Vegetarische Speisen

Végétarien, vegetarian, vegetarian

Kasspatzen mit braunem Zwiebel, grüner Salat (A,C,G,M,O) € 8,70

Petites gnocchi de farine aux fromages et oignons, salade verte
Gnocchetti di pasta fresca al formaggio et cipolle, insalata verde
Small flour dumplings (Spätzle) with cheese and onions, green salad

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleier und Krautsalat (C,G) € 7,20

Pommes rissolées avec œufs sur le plat, salades
Patate rosolate von uova al tegame, insalata
Sauteed potatoes with fried eggs, salads

Tagliatelle mit Mozzarella und Tomaten (A,C,G,O) € 9,50

nouilles avec mozzarella et tomates - pasta con pomodori et mozzarella,
noodles with tomatoes and mozzarella

Salate:

Salades - Insalate - Salads

- Gemischter oder Grüner Salat** (M,O) € 4,00
Salade panachée - insalata mista - mixed salad
- Steirischer Bauernsalat** (G,M,O) € 9,50
(Blattsalate mit Kernöl, gerösteter Speck, Zwiebeln, gebratenes Schweinsfilet)
Salades, lard sauté, oignons, filet de porc grillé, huiles de grains de citrouille
Insalate, "Speck" rosolato, cipolle, filetto di maiale, olio di grani di zucca
Salads, sauteed bacon, onions, pork fillet, pumpkin seed oil
- Blattsalate mit Edelziegenkäse im Speckmatel gebraten und Knoblauchbrot** (A,G,M,O) € 11,20
Salades avec tomme de chèvre au lard rôti, pain d'ail
Insalata con formaggio di carpa it bacon griglia, pane d'aglio
Salad with fried goat's cheese and bacon, garlic bread
- Knoblauchbrot** (A,G) € 2,80
Garlic-bread

Süßspeisen:

Desserts - Dolci - sweets

- Kaiserschmarr'n (ohne Rosinen) mit Apfelmus**(A,C,G,O) € 8,20 - kl. Portion € 6,00
(Wartezeit möglich)
Omelette risolées avec compot des pommes - Frittata dolce
dell' imperatore con composte – chopped pancake with stewed apples
- Hausgemachtes Nougatparfait mit Marillenröster** (C,G,H,P) € 6,00
Parfait de nougat avec ragout d'abricot– Parfait ti nougat con ragout di albicocca–
Parfait of nougat with stewed apricots
- Hausgemachtes Vanille Pannacotta mit Waldbeermark** (G,P,F) € 4,80
Panna cotta de vanile avec sauce des baise– Panna Cotta di vaniglia con sauce di frutti di bosco -
Panna Cotta of vanilla with mixed berries
- Eispalatschinken mit Schokoladensauce und Sahne** (A,C,G) € 5,50
Crêpe avec glace, sauce au chocolat et crème, Crepe con gelato vaniglia, cioccolata,
pancake with ice cream, chocolate sauce and cream
- Apfelstrudl** (A,C,G,H,O) € 3,10
Stroudel aux pommes - Strudel di mele - Apple strudel
- Topfenstrudl** (A,C,G,O) € 3,10
Stroudel au fromage blanc - Strudel di ricotta - Curd strudel

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

(to order in advance)

Fondue Bourguignonne

(Fleisch, verschiedene Saucen, Pommes frites, Salate)

mit 3 verschiedenen Fleischsorten € 24,50 pro Person

nur mit Rinderfilet € 28,00 pro Person

Jausnkarte:

Cassecroutes - Merende - Snacks

Portion Tiroler Speck (A,G,O)	€ 7,80
Jambon fumé à la tyrolien - Speck tirolese - Tyrolian ham	
Saure Wurst (A,G,O)	€ 5,50
Saucisson vinaigrette - Salume tipico in insalata - Sausage vinaigrette	
Saurer Graukäse (A,G,O)	€ 5,50
Fromage tyrolien à la vinaigrette - Formaggio tirolese con cipolle, aceto, olio Tyrolian cheese with onions, vinaigre and oil	
1 Paar Würstl mit Senf (A,M,O)	€ 4,50
Saucisse de Francfort avec moutarde - Würstel con senape - Frankfurter with mustard	

Zu vorgenannten Speisen servieren wir Brot

Speckbrot (A,G,O)	€ 4,50
Sandwich au jambon fumé - Panino con Speck - Sandwich with smoked ham	
Schinkenbrot (A,G,O)	€ 4,50
Sandwich au jambon - Panino con prosciutto - Ham sandwich	
Käsebrot (A,G)	€ 4,50
Sandwich au fromage - Panino con formaggio - Cheese sandwich	

Inklusivpreise