

Suppen:

Potages - Minestre - Soups

Klare Suppe mit Frittaten oder Nudeln (A,C,G,L)	€ 3,50
Consommé aux crêpes ou nouilles - Brodo con crêpes o pasta Beef broth with sliced pancakes or noodles	
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 Alpbachtales:

Brennsupp'n mit 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,	
braune Butter und geriebener 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 fritées avec sauce tartare - funghi fritto con sauce tartare Deep fried mushrooms with sauce tartare	

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
Nudeln mit Tomatensauce (A,G,C) Pâtes à la sauce tomate – Pasta con salsa di pomodoro – Pasta with tomato sauce	€ 4,80

Hauptspeisen:

Cordon bleu mit Pommes frites und Preiselbeeren (A,C,G) Escalope de porc frite au fromage et jambon, pommes frites, Cordon bleu, patate fritte e mirtilli rossi, Fried pork cutlet with ham and cheese, French fries and cranberriesauce	€ 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

**Filetsteak vom Rind an Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Rösti** (A,G,O) € 29,50

Steak au poivres, haricots verts au lard, "Rösti"
Bistecca di manzo pepato, fagiolini al lardo, "Rösti"
Pepper steak, French beans with bacon, "Rösti"

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

Médaillon de dindonneau, gratinée avec tomates et mozzarella, nouilles
Petto di tacchino con pomodoro it mozzarella, pasta
Medallion's of turkey garnished with tomatoes and mozzarella, noodles

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 an fried egg. salads

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

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

**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,
Costoletta di manzo alle cipolle, patate lesse,
Escalope of beef with onions, boiled potatoes,

Gulasch vom Alpbacher Jungrind mit Spätzle (A,C,G) € 13,50

Goulache de bœuf, petites gnocchi, Gulasch di manzo
con gnocchetti di pasta – goulash from beef with small flour dumplings

Fische:

Poissons - pesci - fish

Gebratenes 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) € 15,80

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

Gebratenes Hirschrückensteak auf Preiselbeer- Chilisauce mit Blaukraut und Rösti (A,G,O) € 24,20

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

Végétariens, 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

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 Edelpfirsichkäse im Speckmantel 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
(Wartezeit möglich) kl. Portion € 6,00
Omelette risolées avec compot des pommes - Frittata dolce dell' imperatore con composte –
chopped pancake with stewed apples
- Hausgemachtes Honig-Walnussparfait
mit Marillenröster** (C,G,H,P) € 6,00
Parfait avec ragout d'apricot– Parfait con ragout di albicocca–
Parfait with stewed apricots
- Hausgemachtes Vanille-Panna Cotta
mit Heidelbeerragout**(G,P,F) € 4,80
Panna cotta avec sauce des mirtilli – Panna Cotta con sauce di myrtillis–
Panna Cotta with blueberry sauce
- Eispalatschinken mit Schokoladensauce und Sahne** € 5,50
Crêpe avec glace, sauce au chocolat et crème, Crepe con gelato vaniglia, cioccolata,
pancake with ice cream, chocolate sauce and cream (A,C,G)
- Apfelstrudl** (A,C,G,H,O) oder **Topfenstrudl** (A,C,G,O) € 3,10
Stroudel aux pommes - Strudel di mele - Apple strudel
Stroudel au fromage blanc - Strudel di ricotta - Curd strudel
- Germknödel mit Butter und Mohn** (A,C,G,H) € 4,20

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

A	Glutenhaltiges Getreide	Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern
B	Krebstiere	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenlandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
P	Lupinen	Lupinen (Wolfsbohne, Feigenbohne) und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse