

# Speisekarte



**Herzlich Willkommen**

**Wir wünschen euch einen guten Appetit  
und eine schöne Zeit bei uns !**

**Eure Familie Moser**

## Suppen:

Soups

**Frittatensuppe (A,C,G,L) € 4,00**

Beef broth with sliced pancakes

**Knoblauchcremesuppe (A,G,O) € 5,00**

garlic cream soup

### Eine Spezialität des Alpbachtales:

**Brennsupp´n mit würzigem Graukäse, Schwarzbrotwürfel (A,G,N) € 5,40**

Soup of tyrolean grey cheese

**Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (A,O) € 5,50**

Hungarian soup with bread

## Vorspeisen / Salate:

Appetizers / salad

**Schlickkrapfen mit brauner Butter und Parmesan (A,C,G) € 8,90**

Ravioli stuffed with cheese and spinach, brown butter, parmesan

**Teigtascherl mit Wildfülle (aus Alpbacher Jagd),  
braune Butter und geriebener Bergkäse (A,C,G) € 9,80**

Homemade ravioli stuffed with deer, butter and cheese

**Gemischter oder Grüner Salat (M,O) € 4,00**

mixed salad or leaf salad

**Steirischer Bauernsalat (G,M,O) € 10,20**

(Blattsalate mit Kernöl, gerösteter Speck, Zwiebeln, gebratenes Schweinsfilet )

Salads, sauteed bacon, onions, pork fillet, pumpkin seed oil

**Blattsalate mit Edelziegenkäse im Speckmantel gebraten und Knoblauchbrot  
(A,G,M,O) € 11,90**

Salad with fried goat's cheese and bacon, garlic bread

**Knoblauchbrot (A,G) € 3,00**

Garlic-bread

## Hauptspeisen:

Main courses

- Grillteller** (Rind, Schwein, Pute) **mit Pommes frites und grünen Bohnen (G)** € 18,50  
Grilled filet of beef, turkey and porc with French fries, beans
- Rückensteak vom österreichischen Rind  
an Pfeffersauce mit Speckbohnen und Rösti (A,G,O)** € 20,50  
Back steak from Austrian beef, French beans with bacon, "Rösti"
- Tiroler Gröstl mit Spiegelei, Krautsalat (C,G,M,O)** € 10,70  
Potatoes, small slices of cold meat,  
bacon - sautéed with onions and butter, garnished with an fried egg. salads
- Gebratene Leber nach Tiroler Art mit Speck und Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln und Gemüse(A,G)** € 14,80  
Pork liver sauteed with bacon, roasted potatoes,
- Wienerschnitzel vom Schwein,  
Pommes frites und Preiselbeeren (A,C,G)** € 11,80  
Pork cutlet Vienna style, French fries,
- Gulasch vom Jungrind aus eigener Zucht mit Spätzle (A,C,G)** € 14,70  
goulash from local beef with small flour dumplings
- Hirschragout nach Art des Hauses mit Spätzle und Preiselbeeren (A,C,G,O)** € 16,20  
Deer stew, small flour dumplings, cranberries
- Gebratenes Rückensteak vom heimischen Hirsch  
auf Preiselbeer- Chilisaucе mit Blaukraut und Rösti (A,G,O)** € 24,90  
Steak of deer on cranberry- chilisaucе with blue cabbage and "Rösti"
- Gebratenes Forellenfilet aus Ötztaler Zucht mit Petersilienkartoffeln (A,G,)** € 15,20  
Filet of trout grilled, parsley potatoes,
- "Roßmoos Burger" mit gebackenen Kartoffelspalten (A,C,G,H,N,M,O)**  
(hausgemachtes Burgerbrötchen, Rind aus eigener Zucht, Bergkäse, Ruccola, Sauerrahm- Joghurtsauce und  
glacierte Rotweinzwiebeln) € 14,90  
Burger with local beef, cheese, sour creamsauce, rucola and red wine – onions

<b>Kasspatzen mit braunem Zwiebel, grüner Salat (A,C,G,M,O)</b>	<b>€ 8,70</b>
Small flour dumplings (Spätzle) with cheese and onions, green salad	
<b>Tagliatelle mit Mozzarella und Tomaten (A,C,G,O)</b>	<b>€ 9,50</b>
noodles with tomatoes and mozzarella	
<b>Speckknödl mit Sauerkraut (A,C,G,O)</b>	<b>€ 9,50</b>
Bacon dumpling with sauerkraut	

### **Kinderteller:**

Dishes for children

<b>Pommes frites (A)</b>	<b>€ 4,00</b>
french fries	
<b>Pommes frites mit Würstl (A)</b>	<b>€ 6,50</b>
Grilled frankfurter, french fries	
<b>Kinderwienerschnitzel mit Pommes frites (A,C,G)</b>	<b>€ 7,20</b>
Small breadcrumb pork cutlet, french fries	
<b>Fischstäbchen mit Pommes frites (A,C,G)</b>	<b>€ 6,80</b>
Deep fried fish and french fries	
<b>Spätzle mit Sauce (A,G,C)</b>	<b>€ 4,80</b>
Spätzle with sauce	

### **Süßspeisen:**

sweets

<b>Kaiserschmarr'n (ohne Rosinen) mit Apfelmus(A,C,G,O)</b>	<b>€ 8,20</b>
<b>(Wartezeit möglich)</b>	<b>kl. Portion € 6,00</b>
chopped pancake with stewed apples	
<b>Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit Marillenröster (C,G,H,P)</b>	<b>€ 6,00</b>
Parfait of pumpkin seeds with stewed apricots	
<b>Hausgemachtes Joghurt-Panna Cotta mit Blaubeerragout (G,P,F)</b>	<b>€ 4,80</b>
Panna Cotta of yoghurt with blueberry sauce	

**Eispalatschinken mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne** € 5,50  
 pancake with ice cream, chocolate sauce and cream (A,C,G)

**Apfelstrudl (A,C,G,H,O) oder Topfenstrudl (A,C,G,O)** € 3,50  
 Apple strudel or curd strudel

**Germknödel mit Butter und Mohn (A,C,G,H)** € 4,50

## Jausenkarte:

### Snacks

**Hausgemachte Sülze mit Kürbiskernmarinade dazu Brot € 6,90**  
 Homemade pork aspic with bread

**Portion Tiroler Speck (A,G,O)** € 7,80  
 Tyrolian ham

**Saure Wurst (A,G,O)** € 5,50  
 Sausage vinaigrette

**Saurer Graukäse (A,G,O)** € 5,50  
 Tyrolian cheese with onions, vinaigre and oil

**1 Paar Würstl mit Senf (A,M,O)** € 4,50  
 Frankfurter with mustard

### Zu vorgenannten Speisen servieren wir Brot

**Speckbrot (A,G,O)** € 4,50  
 Sandwich with smoked ham

**Käsebrot (A,G)** € 4,50  
 Cheese sandwich

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 Queenstandnüsse 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

Inklusivpreise

### Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte 0,3 lt (Johannisbeer-, Vitamin-, Mango-,Apfel-, Marille, Multivitamin,...)	€ 3,00
Limonade 0,3lt (Citro, Orange, Cola, Spezi)	€ 3,00
Mineralwasser 0,3l	€ 2,50
Almdudler 0,3 l	€ 3,00
Bitter Lemon/Tonic 0,2 l	€ 2,50

### Bierspezialitäten vom Fass:

#### **Zillertal Pils**

Premium Classe	0,2 lt	€ 2,80
hellgolden, schlank,	0,3 lt	€ 3,50
angenehm spritzig, edel gehopft	0,5 lt	€ 4,10

#### **Zillertal Weißbier**

hell mit feiner Hefe	0,2 lt	€ 3,00
bernsteinfarben,	0,3 lt	€ 3,70
fruchtig und frisch vollmundig,naturtrüb	0,5 lt	€ 4,30

#### **Zillertal Radler**

fruchtig und frisch	0,3 lt	€ 3,50
hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma	0,5 lt	€ 4,10

### aus der Flasche

#### **Zillertal Schwarzes**

Premium Classe 0,33 lt	€ 3,50
------------------------	--------

<b>Alkoholfreies Bier</b> 0,5 lt	€ 4,10
----------------------------------	--------

<b>Alkoholfreies Weißbier</b> 0,5 lt	€ 4,30
--------------------------------------	--------

#### **Zillertaler Radler**

naturtrüb 0,5 lt	€ 4,10
------------------	--------

<b>Dunkles Weißbier</b> 0,5 lt	€ 4,30
--------------------------------	--------

<b>Zipfer Märzen</b> 0,5 lt	€ 3,60
-----------------------------	--------

#### **Tyroler Wirtshausbier**

Imperial Zwickl 0,33 lt	€ 3,50
-------------------------	--------

### Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,60
Espresso	€ 2,30
Gr. Espresso	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,10
Latte macchiato	€ 3,10
Tasse Kakao mit Schlagobers	€ 3,10
Tasse Tee	€ 2,30

### Rotweine (O)

#### **Zweigelt St. Paulus**

Krems, trocken	¼ ltr. € 5,20
----------------	---------------

#### **Rotburger**

Krems, lieblich	¼ ltr. € 5,20
-----------------	---------------

#### **Blaifränkisch**

Carnuntum, trocken	¼ ltr. € 8,50
--------------------	---------------

#### **Classic Cuvée (ZW/ME/SL)**

Thermenregion, trocken	¼ ltr. € 6,40
------------------------	---------------

### Weißweine (O)

#### **Grüner Veltliner**

Krems, trocken	¼ ltr. € 5,20
----------------	---------------

#### **Rivaner**

Krems, lieblich	¼ ltr. € 5,20
-----------------	---------------

#### **Weißburgunder**

Carnuntum, trocken	¼ ltr. € 8,20
--------------------	---------------

### Rosé Wein (O)

#### **Zweigelt Rosé**

Krems, trocken	¼ ltr € 5,40
----------------	--------------

Inklusivpreise

