

Suppen:

Soups

Frittatensuppe (A,C,G,L) € 5,20
Beef broth with sliced pancakes

Knoblauchcremesuppe (A,G,L,O) € 6,10
garlic cream soup

Eine Spezialität des Alpbachtales:

Brennsupp'n mit würzigem Graukäse, Schwarzbrotwürfel (A,G,L,N) € 6,20
Soup of tyrolean grey cheese

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (A,L,O) € 6,50
Hungarian soup with bread

Vorspeisen / Salate:

Appetizers / salad

Schlickkräpfen mit brauner Butter und Parmesan (A,C,G) € 10,20
Ravioli filled with cheese and spinach, brown butter, parmesan

**Teigtascherl mit Wildfülle (aus Alpbacher Jagd),
braune Butter und geriebener Bergkäse (A,C,G)** € 10,90
Homemade ravioli filled with deer, butter and cheese

Hausgemachte Sülze mit Kürbiskernmarinade dazu Brot(A,L,O) € 8,10
Homemade pork aspic with bread

Gemischter oder Grüner Salat
(M,L,O)
(mixed salad or leaf salad) € 5,30

Knoblauchbrot (A,G)
(garlic bread) € 3,80

Steirischer Bauernsalat (G,L,M,O) € 15,50
(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,L,M,O)** € 17,50
Salad with fried goat's cheese and bacon, garlic bread

Hauptspeisen:

Main courses

Grillteller (Rind, Schwein, Pute) mit Pommes frites und grünen Bohnen (G) Grilled filet of beef, turkey and porc with French fries, beans	€ 20,50
Rückensteak vom österreichischen Rind an Pfeffersauce mit Speckbohnen und Rösti (A,G,L,O) Back steak from Austrian beef, French beans with bacon, "Rösti"	€ 25,80
Tiroler Gröstl mit Spiegelei, Krautsalat (C,G,M,O) Potatoes, small slices of cold meat, bacon – sautéed with onions and butter, garnished with an fried egg. salads	€ 12,00
Gebratene Leber vom Schwein nach Tiroler Art mit Speck und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Gemüse(A,G,L) Pork liver sauteed with bacon, roasted potatoes,	€ 17,80
Wienerschnitzel vom Schwein, Pommes frites und Preiselbeeren (A,C,G) Pork cutlet Vienna style, French fries,	€ 14,90
Gulasch vom Jungrind aus eigener Zucht mit Spätzle (A,C,G,L) goulash from local beef with small flour dumplings	€ 16,90
“Roßmoos Burger” mit gebackenen Kartoffelspalten (hausgemachtes Burgerbrötchen, Rind aus eigener Zucht, Bergkäse, Rucola, Sauerrahm- Joghurtsauce und glacierte Rotweinzwiebeln) (A,C,G,H,N,M,O) Burger with local beef, cheese, sour creamsauce, rucola and red wine – onions	€ 17,50
Speckknödl mit Sauerkraut (A,C,G,L,O) Bacon dumpling with sauerkraut	€ 11,50
Medaillons vom Schweinefilet in der Parmesankruste mit Blattspinat und Krokette (A,C,G,L,O) pork filet topped with parmesan, spinach and potato croquettes	€ 21,80

Wildgerichte:

game dishes

Hirschragout nach Art des Hauses

mit Spätzle und Preiselbeeren (A,C,G,L,O)

€ 19,70

Deer stew, small flour dumplings, cranberries

Gebratenes Rückensteak vom heimischen Hirsch

auf Preiselbeer- Chilisauce mit Blaukraut und Rösti (A,G,L,O)

€ 29,80

Steak of deer on cranberry- chilisauce with blue cabbage and "Rösti"

Fisch und Vegetarische Gerichte:

fish and vegetarian dishes

Gebratenes Forellenfilet

aus Ötztaler Zucht mit Petersilienkartoffeln (A,G,)

€ 19,20

Filet of trout grilled, parsley potatoes,

Kasspatzen mit braunem Zwiebel, grüner Salat (A,C,G,L,M,O)

€ 10,20

Small flour dumplings (Spätzle) with cheese and onions, green salad

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

€ 10,80

noodles with tomatoes and mozzarella

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 Queenslandnüsse 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

Kinderteller:

Dishes for children

Pommes frites (A) french fries	€ 4,80
Pommes frites mit Würstl (A) Grilled Frankfurter sausages, french fries	€ 7,80
Kinderwienerschnitzel mit Pommes frites (A,C,G) Small breadcrumbed pork cutlet, french fries	€ 8,90
Fischstäbchen mit Pommes frites (A,C,G) Deep fried fish and french fries	€ 8,90
Spätzle mit Sauce (A,G,C) Spätzle with sauce	€ 5,50
Tagliatelle mit Tomatensauce (A,G,C) Pasta with tomato sauce	€ 6,70

Süßspeisen:

sweets

Kaiserschmarr'n (ohne Rosinen) mit Apfelmus(A,C,G,O) (Wartezeit möglich)	€ 10,30
kl. Portion chopped pancake with stewed apples	€ 7,50
Hausgemachtes Parfait von Mocca und Walnüssen mit Marillenröster (C,G,H,P)	€ 7,50
Parfait from mocca and walnut with stewed apricots	
Hausgemachtes Joghurt-Zitronen Panna Cotta mit Erdbeerragout (G,P,F)	€ 5,50
Panna Cotta of yoghurt and lemon with strawberry sauce	
Eispalatschinken mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Sahne pancake with ice cream, chocolate sauce and cream (A,C,G)	€ 7,50
Apfelstrudl (A,C,G,H,O) oder Topfenstrudl (A,C,G,O) Apple strudel or curd strudel	€ 4,50
Germknödel mit Butter und Mohn (A,C,G,H)	€ 6,50

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte 0,3 lt (Johannisbeer-, Vitamin-, Mango-,Apfel-, Marille, Multivitamin,...)	€ 3,80
Limonade 0,3lt (Citro, Orange, Cola, Spezi)	€ 3,80
Mineralwasser 0,3l	€ 3,20
Almdudler 0,3 l	€ 3,80
Bitter Lemon/Tonic 0,2 l	€ 3,50

Bierspezialitäten vom Fass:

Zillertal Pils

Premium Classe	0,2 lt	€ 3,20
hellgolden, schlank,	0,3 lt	€ 4,00
angenehm spritzig, edel gehopft	0,5 lt	€ 4,80

Zillertal Weißbier

hell mit feiner Hefe	0,2 lt	€ 3,50
bernsteinfarben,	0,3 lt	€ 4,30
fruchtig und frisch vollmundig,naturtrüb	0,5 lt	€ 5,10

Zillertal Radler

fruchtig und frisch	0,3 lt	€ 4,00
hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma	0,5 lt	€ 4,80

aus der Flasche

Zillertal Schwarzes

Premium Classe 0,33 lt	€ 4,30
------------------------	--------

Alkoholfreies Bier 0,5 lt	€ 4,80
----------------------------------	--------

Alkoholfreies Weißbier 0,5 lt	€ 5,10
--------------------------------------	--------

Zillertaler Radler

naturtrüb 0,5 lt	€ 4,80
-------------------------	--------

Dunkles Weißbier 0,5 lt	€ 5,10
--------------------------------	--------

Zipfer Märzen 0,5 lt	€ 4,20
-----------------------------	--------

Tyroler Wirtshausbier

Imperial Zwickl 0,33 lt	€ 4,30
-------------------------	--------

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,00
Espresso	€ 2,70
Gr. Espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,70
Latte macchiato	€ 3,70
Tasse Kakao mit Schlagobers	€ 3,70
Tasse Tee	€ 2,80

Rotweine (O)

Zweigelt St. Paulus

Krems, trocken	¼ ltr. € 5,70
----------------	---------------

Rotburger

Krems, lieblich	¼ ltr. € 5,70
-----------------	---------------

Blaufränkisch

Carnuntum, trocken	¼ ltr. € 10,00
--------------------	----------------

Classic Cuvée (ZW/ME/SL)

Thermenregion, trocken	¼ ltr. € 7,80
------------------------	---------------

Weißweine (O)

Grüner Veltliner

Krems, trocken	¼ ltr. € 5,70
----------------	---------------

Rivaner

Krems, lieblich	¼ ltr. € 5,70
-----------------	---------------

Weißburgunder

Carnuntum, trocken	¼ ltr. € 9,80
--------------------	---------------

Rosé Wein (O)

Zweigelt Rosé

Krems, trocken	¼ ltr € 5,90
----------------	--------------

Inklusivpreis