

Vorspeisenvariationen und Suppen

Beef Jataz vom Weiderind/

Ruccola/Senfkeviar/ Gebäck/

Beef tartare/ arugula/mustard kaviar/pastry

Vorspeise/Starter € 14,80

Hauptspeise/Main Course € 18,80

Gebratener Bergziegenkäse/ karamellisierte Walnüsse/

winterliche Blattsalate/Trauben/

Hausdressing/ Schwarzbrot-Crostini

Fried mountain goat cheese/ wintry leaf-salad/

walnuts/ grapes

house dressing/ black bread crostini

€ 13,50

Kleiner gemischter Salat

Small plate of mixed salad

€ 5,90

Großer gemischter Salat

Large plate of mixed salad

€ 7,90

Bunte Blattsalate

Mixed leafsalad

€ 5,50

Wir bitten um Verständnis, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen.

The additional charge of € 1,50 will apply for each ingredient change.

Thank you for your understanding.

*Süßkartoffelcremesuppe/
knuspriges Strudelteiggebäck*

Sweetpotato-Creamsoup/
crispy strudel pastry

€ 5,90

*Fischsuppe zur Post
Bouillabaisse*

€ 12,00

Jafelspitzbouillon mit Frittaten

Boiled beef bouillon with sliced pancakes

€ 4,90

Jafelspitzbouillon mit Kaspressknödel

Boiled beef bouillon with cheese dumplings

€ 5,80

Wir bitten um Verständnis, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen.
The additional charge of € 1,50 will apply for each ingredient change.
Thank you for your understanding.

Klassiker aus der österreichischen
und internationalen Küche

Wiener Schnitzel/

Preiselbeeren/ Petersilienerdäpfel

Viennese scallop/ parsley potatoes/ cranberries

Schwein/pork € 14,50

Kalb/veal € 19,90

Alpinburger trifft auf Meer

Rosa gebratenes Rumpsteak/ gegrillte Scampi/

Büffel-Mozzarella/ handgemachtes Brötchen/

knackige Salate/Steak Pommes

Alpinburger meets the Sea

grilled Rumpsteak and Scampi/buffalo-mozzarella/

handmade bread/ salad/ French fries

€ 19,80

Knuspriges Backhenderl vom Bio Huhn/

Preiselbeeren/ Erdäpfel-Gurken-Blattsalat

Crispy fried chicken/ potato-cucumber salad

€ 14,80

Wir bitten um Verständnis, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen.

The additional charge of € 1,50 will apply for each ingredient change.

Thank you for your understanding.

Geflämmte Lachsforelle (Schmaranz in Bad Hofgastein)

lauwarmen Radieschen Caspacho/

Blattspinat/gebackene Grießknödel

*Flamed salmon trout from the Schmaranz in Bad Hofgastein
radish-gaspacho/ spinach leaves/ baked semolina dumplings*

€ 18,90

Filetsteak vom Grill

Cognac-Pfeffersauce/ Steak Pommes/

buntes Marktgemüse

Grilled Fillet Steak

Cognac-pepper-sauce/ French fries/ mixed vegetables

220 g € 32,00

Handgemachte Tagliolini/heimische Pilze/ Bergkäse

Handmade tagliolini/ local mushrooms/cheese

€ 14,50

Cremiges Kräuter - Kirschtomaten – Risotto

Parmesan

Creamy herbs - cherry tomatoes risotto/parmesan/

Vegetarisch € 14,80

mit 3 Stück Scampi € 19,90

Wir bitten um Verständnis, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen.

The additional charge of € 1,50 will apply for each ingredient change.

Thank you for your understanding.

Zum süßen Ausklang

*Dreierlei von hausgemachten Sorbets/
Passionsfrucht/ Zwetschke/ Sauerrahmhonig
frische Früchte*

*Three kinds of homemade sorbets/ passionsfruit/plum/
sour cream honey/fresh fruits*

€ 8,50

*Karamellisierter Kaiserschmarren
mit Apfelmus*

*Caramelized Kaiserschmarren
with apple puree*

€ 9,90

*Spielerei von der Schokolade/
Salzkaramelleis/gebackene Banane*

Chocolate cake/salted caramel ice/baked banana

€ 10,90

Heiße Liebe € 7,80

Fiskaffee € 6,80

Coupe Danmark € 6,80

Gemischtes Fis € 5,80

Wir bitten um Verständnis, dass wir für jede Umbestellung € 1,50 berechnen.
The additional charge of € 1,50 will apply for each ingredient change.
Thank you for your understanding.