

Herzlich Willkommen bei uns am Gletschertisch

BROT UND AUFSTRICH

BREAD AND SPREAD

€ 4,00

VORSPEISEN STARTERS

TATAR VOM TIROLER ALMRIND

Senfeis, Käsecreme, Schüttelbrotcrumble

BEEF TATAR

iced mustard, cheese mousse, brittle bread crumble

€ 19,90

TIROLER ALMRIND CARPACCIO

Olivenöl, Maldonsalz, Zitronenkresse, Parmesan, Essigperlen

BEEF CARPACCIO

olive oil, special salt, lemon cress, Parmesan, vinegar

€ 19,90

LACHSTATAR AUS DER REGION KALTGERÄUCHERT

Salatbouquet, Paprika und Dijonsenf-Honigmarinade

SALMON TARTAR COLD SMOKED

salad bouquet, pepper, Dijon mustard-honey marinade

€ 18,50

ZIEGENKÄSE AUS DER REGION GEFLÄMMT

Apfelespuma, Wildkräuter, Zimt-Brotwürfel, Scarlett-Kresse

GOAT CHEESE

apple foam, wild herbs, cinammon bread cubes, Scarlett peppercress

€ 17,50

SUPPEN SOUPS

CHILI-ZITRONENGRASSUPPE

Chili-lemongrass soup

€ 8,00

MIT FLUSSKREBSEN

with crayfishes

€ 12,00

SCHAUMSUPPE VOM BERGKÄSE MIT BRUNNENKRESSE

Foam soup of cheese with cress

€ 8,00

RINDERBOUILLON VOM TIROLER ALMRIND

Beef bouillon

MIT KASPRESSKNÖDEL

with cheese dumpling

€ 7,00

MIT FRITTATEN

with small sliced pancakes

€ 7,00

MIT LEBERKNÖDEL

with liver dumpling

€ 7,00

MIT SPECKKNÖDEL

with bacon dumpling

€ 7,00

MIT GEMISCHTEN KNÖDELN

with different dumplings

€ 9,50

SALATE SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Small mixed salad

€ 8,00

GROSSER GEMISCHTER SALAT

Large mixed salad

€ 10,00

GROSSER BLATTSALAT

mit Rinderfilet-Scheiben € 24,00

mit 3 Stk. Garnelen € 23,00; je weitere 3,50

LARGE GREEN SALAD

with slices of beef filet € 24,00

with 3 pieces of king prawns € 23,00; for more € 3,50 apiece

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

RINDSBACKERLN

Polenta, Wurzelgemüse und Jus

BEEF CHEEKS

polenta, root vegetable and gravy

€ 27,50

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln, kleiner Blattsalat

vom Kalb € 29,50

vom Schwein € 20,90

VIENNESE SCHNITZEL

with parsley potatoes, small green salad

from veal € 29,50

from pork € 20,90

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

ZANDER VOM GRILL

[fangfrisch]

Linsen Dal, Wildbrokkoli

GRILLED ZANDER

[FRESHLY CAUGHT]

lentils dal, broccoli growing wild

€ 29,20

HEISSER STEIN VOM TIROLER ALMRIND

Filet € 43,00

Rumpsteak € 37,00

Garnelen (5 Stk.) € 32,00

STEAK STONE FROM TYROLEAN BEEF

filet € 43,00

rump steak 37,00

5 pieces of king prawns € 32,00

BEILAGEN

(EINE BEILAGE IST IM PREIS INKLUDIERT)

Pommes Frites

Potato Wedges

Ratatouille Gemüse

SIDE DISHES

(ONE SIDE DISH IS INCLUDED IN THE PRICE)

French fries

potato wedges

ratatouille vegetables

SOUS VIDE GEGARTES MAISHUHN „SUPREME“

Topfengnocchi, rote Beete und Gorgonzolasauce

CORN FED CHICKEN „SUPREME“

curd gnocchi and Gorgonzola sauce

€ 29,90

HAUPTGERICHTE MAINDISHES

GARGANELLI (PASTA)

Bärlauchsauce, Stracciatella di Burrata, Cherrytomaten € 18,50
mit Garnelen pro Stk. € 3,50

GARGANELLI (PASTA)

wild garlic sauce, Burrata stracciatella, cherry tomatoes € 18,50
with king prawns apiece € 3,50

SCRIGNI PASTA-TASCHEN

GEFÜLLT MIT PECORINO-KÄSE UND PFEFFER

an Zitronen-Pfefferrahm € 17,50
mit Flusskrebse € 23,00

SCRIGNI PASTA BAGS

STUFFED WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER

with lemon-pepper cream sauce € 17,50
with crayfishes € 23,00

PARMESAN-CARNAROLI RISOTTO

Natur € 17,00
mit Garnelen € 25,00

PARMESAN-CARNAROLI RISOTTO

original € 17,00
with king prawns € 25,00

Unsere Dessertkarte finden Sie auf der Rückseite
-bitte wenden-

You can find our dessert menu on the back

DESSERTS DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE

Tonka Gin oder Zirbe

CHOCOLATE MOUSSE

tonka gin or mountain pine

€ 12,50

APFELPOMMES

Zimt-Zucker, Vanillesauce, Preiselbeeren

APPLE FRIES

cinammon & sugar, vanilla sauce, cranberries

€ 13,90

KAISERSCHMARRN

groß € 17,50

klein € 13,50

KAISERSCHMARRN

large € 17,50

small € 13,50

APFELSTRUDEL € 7,90

mit Sahne € 9,50

mit Vanilleeis € 9,50

mit Vanillesauce € 9,50

APPLE STUDEL € 7,90

with whipped cream € 9,50

with vanilla ice cream € 9,50

with vanilla sauce € 9,50