

VORSPEISEN · STARTERS

Beef Tatar (100g) vom heimischen Rindvieh mit Trüffelbutter, Wachtelei und Baguette ^{A/C/G/M} Steak tartare (100g) made of regional beef, served with truffle butter, quail egg and baguette	14.90
Geräuchertes Tiroler Forellenfilet aus der Fischzucht Mrak in Längenfeld mit Oberskren, Preiselbeeren und frischem Baguette ^{A/C/D/G/L} Smoked filet of Tyrolean trout from the Mrak fish farm in Längenfeld with horseradish cream, cranberry sauce and fresh baguette	16.90
Burrata auf mariniertem Zupfsalat mit Zuckermelone, Prosciutto und Baguette ^{A/C/G/M/N} Burrata on mixed baby leaf salad with with melon, prosciutto and baguette	12.90

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten ^{A/C/G/L} Hearty beef bouillon with sliced pancakes	6.50
Kräftige Rindsbouillon mit Kaspressknödel ^{VEGETARISCH A/C/G/L} Hearty beef bouillon with Kaspress dumplings	7.50
Kräftige Rindsbouillon mit Speckknödel ^{A/C/G/L} Hearty beef bouillon with bacon dumplings	7.50

SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Sommersalat ^o Small mixed summer salad	6.50
Ceasar Salat mit ^{A/C/D/F/G} Ceasar salad with	
-Biohuhn ^{A/C/G} Chicken	12.90
-Garnelen ^{VEGETARISCH A/C/G/L} Prawns	14.90
Gemischter Sommersalat mit ^{A/C/G/M} Mixed summer salad with	
-Kaspressknödel ^{A/C/G} Kaspress dumpling	14.90
-Ziegen-Frischkäse-Bällchen aus Längenfeld, Walnüsse und Feigen ^{VEGETARISCH A/C/G} Goat and cream cheese balls from Längenfeld, walnuts and figs rawns	13.90

EXTRAS

1 Scheibe Brot · Slice of bread ^A	0.90
Knoblauchbrot · Garlic bread ^A	3.60

Für Änderungen der Beilagen verrechnen wir € 1.50 · Surcharge for alternative side dishes € 1.50

#panoramaalmsjoelden #gruenwaldresort

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Rinderfiletsteak vom Öztaler Grauvieh (~200g) mit Alpenkräuterbutter oder Rosmarinjus ^{G/L/M} 31.90 Beilagen für je € 3.60: Pommes Frites, Knoblauchbrot ^A , kleiner gemischter Sommersalat ^O , Grillgemüse Beef tenderloin from Ötztal grey cattle (~200g) with Alpine herb butter or rosemary jus Side dishes for € 3.60 each: Potato chips, garlic bread ^A , small mixed salad ^O , grilled vegetables
Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffel und Preiselbeeren ^{A/C/G} 24.90 Wiener Schnitzel from Tyrolean mountain calf with potato chips or parsley potatoes and cranberry sauce
Pulled Pork Burger mit Coleslaw Salat, BBQ Dip und Pommes Frites ^{A/C/G/M/L} 15.90 Pulled pork burger with coleslaw, BBQ dip and potato chips
Lachsforellenfilet aus der Fischzucht Mrak in Längenfeld auf Tomatenrisotto und Pak Choi Gemüse ^{D/G} 18.90 Salmon trout fillet from the Mrak fish farm in Längenfeld on tomato risotto and pak choi vegetables
Hosnar (Blattkrapfn) mit Sauerkraut ^{A/C/G} 14.90 Dough pocket with sauerkraut
Spare Ribs mit Coleslaw Salat, BBQ Dip und Pommes Frites ^M 18.90 Spare ribs with coleslaw, BBQ dip and potato chips
Lammkrone mit frischem Gemüse der Saison, cremiger Polenta und Rosmarinjus ^{L/M} 22.90 Crown of lamb with fresh seasonal vegetables, creamy polenta and rosemary jus
Rotes Thai Curry mit frischem Koriander und Duftreis mit ^{F/E} Red Thai curry with fresh coriander and fragrant rice with
-Biohuhn 17.90 Chicken
-Garnelen ^{VEGETARISCH} ^B 21.90 Prawns

REGIONAL GENIESSEN · ENJOY LOCAL PRODUCE

Wir beziehen unser Lamm, Rind und Kalb von der Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.



Our lamb, beef and veal is sourced from our local butcher Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.

Für Änderungen der Beilagen verrechnen wir € 1.50 · Surcharge for alternative side dishes € 1.50

#panoramaalmsölden #gruenwaldresort


VEGAN

Rotes Gemüse Thai Curry mit frischem Koriander und Duftreis ^{A/N/F} Red vegetable Thai curry with fresh coriander and fragrant rice	14.90
Teigtaschen mit Pfifferlingsfülle und leichter Tomatensauce ^{A/C/L/M} Dough pocket with chanterelle filling and light tomato sauce	15.90

PASTA

Spaghetti vom Ötztal Bäck mit frischen Tomaten, Burrata und Basilikum Pesto ^{A/C/G} Spaghetti from Ötztal Bäck with fresh tomatoes, burrata and basil pesto	15.90
Tagliatelle vom Ötztal Bäck mit frischen Pfifferlingen, Speck, leichte Sahnesauce, Grana Padano ^{A/C/G} Tagliatelle from Ötztal Bäck with fresh chanterelles, bacon, light cream sauce, Grana Padano	15.90

DESSERTS

Selbst gemachter Kaiserschmarren wahlweise mit Marillenröster, Apfelsauce oder Preiselbeeren ^{A/C/G} Home-made Kaiserschmarren (fluffy, torn pancake) with stewed apricots or apple sauce or cranberry jam	14.90
 Hausgemachtes braucht seine Zeit, die Wartezeit lohnt sich! It takes a while to prepare this properly, but it is worth waiting for!	
Ötztaler Schneemilch ^{A/G/H}	7.90
Schokofondue mit Vollmilchschokolade oder weisser Schokolade und frischen Früchten ab 2 Personen ^{A/C/G} Chocolate fondue with milk chocolate or white chocolate and fresh fruits from 2 person	p.P. 9.90
Kokos Panna Cotta mit frischen Erdbeeren ^{VEGAN A/G} Coconut panna cotta with fresh strawberries	7.90
Ötztaler Weinnudeln, Griesnudeln mit Glühwein ^{A/C/O} Ötztal wine noodles, semolina noodles with mulled wine	9.90
Missi cremiges Alpeneis mit regionalen Zutaten und bester Biomilch aus Tirol pro Kugel ^{G/H} Missi alpine ice cream with regional ingredients and the best organic milk from Tirol per scoop	1.80
Eiskaffe mit Missi Alpeneis ^{A/C/G} Iced coffee with Missi alpine ice cream	6,60
-Mit Sahne With cream	6.90
Affogato, Espresso mit 1 Kugel Missi Alpeneis ^G Affogato, Espresso with 1 scoop Missi alpine ice cream	4.60

Für Änderungen der Beilagen verrechnen wir € 1.50 · Surcharge for alternative side dishes € 1.50

#panoramaalmsölden #gruenwaldresort

Für Änderungen der Beilagen verrechnen wir € 1.50 · Surcharge for alternative side dishes € 1.50
#panoramaalmoelden #gruenwaldresort