

NIGHTLY TEMPTATIONS

18:00 – 22:00

VORSPEISEN · STARTERS

Beef Tatar (100g) ^{A/C/G/M} Trüffelbutter Wachtelei Baguette Truffle butter quail egg baguette	16.00
Gambas »Pil Pil« pro Stück ^D Knoblauch-Chili-Marinade Aioli-Dip Olivenbrot Gambas »Pil Pil« per piece ^D Garlic-Chili-Marinade aioli dip olive bread	4.00

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten ^{A/C/G/L} Hearty beef Bouillon with sliced pancakes	7.00
Kräftige Rindsbouillon mit Kaspressknödel ^{A/C/G/L} Hearty beef Bouillon with Kaspress dumpling	8.00
Kräftige Rindsbouillon mit Speckknödel ^{A/C/G/L} Hearty beef Bouillon with bacon dumpling	8.00

SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Salat ^o Small mixed salad	5.00
Gemischter Salat mit ^{A/C/G/M} Mixed salad with	
– Kaspressknödel ^{A/C/G} Kaspress dumpling	15.00
– Huhn ^{A/C/G} Chicken	17.00
– Garnelen ^{A/C/G/L} Prawns	21.00
1 Scheibe Brot · Slice of bread ^A	1.00
Knoblauchbrot · Garlic bread ^A	4.00

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Rinderfiletsteak vom Ötztaler Grauvieh (200g) ^{G/L/M} Alpenräuterbutter oder Rotweinjus Beilagen für je € 4.00: Pommes Frites, Knoblauchbrot ^A , kleiner gemischter Salat ^o , Grillgemüse Beef tenderloin ^C with alpine herb butter or rosemary jus Side dishes for € 3.80 each: Potato chips, garlic bread ^A , small mixed salad ^o , grilled vegetables	35.00
Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb ^{A/C/O} Pommes frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Wiener Schnitzel from Tyrolean mountain calf Potato chips or parsley potatoes cranberry sauce	27.00
Pulled Pork Burger ^{A/C/G/M/L} Coleslaw Salat BBQ Dip Pommes frites With Coleslaw salad BBQ dip potato chips	17.00

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

NIGHTLY TEMPTATIONS

18:00 – 22:00

Lachsforellenfilet aus der Fischzucht Mrak in Längenfeld ^{D/G} Saisonales Risotto Pak Choi Gemüse Salmon trout filet from the Mrak fish farm in Längenfeld Seasonal risotto pak choi vegetables	22.00
Tiroler Zwiebelrostbraten ^{A/L/M/O} Bratkartoffeln Speckbohnen Röstzwiebeln Rotweinjus Viennese style roast beef Roasted potatoes bacon beans roasted onions onion jus	28.00
Maishendl im Prosciutto Mantel ^L Bergkäse-Chorizo-Risotto gebratene Pilze Corn chicken prosciutto coated Mountain-cheese-chorizo-risotto fried mushrooms	19.00
Rotes Thai Curry mit Duftreis ^{SCHARF E/F} Red thai curry with fragrant rice – Gemüse ^{VEGAN} Vegetables	15.00
– Huhn ^B Chicken	19.00
– Garnelen ^D Prawns	23.00

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.



PASTA

Spaghettini ^{A/C/G} Trüffelrahm frisch gehobelter Trüffel Truffle cream freshly sliced truffle	23.00
Mezzalune ^{A/C/G} Walnuss-Feigen-Füllung Ruccolabeet Schafskäse geröstete Pinienkerne Walnut-fig-filling rucicola feta cheese roasted pine nuts	15.00

DESSERTS

Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel ^{A/C/E/F/G/H/N} Warm apple strudel or custard strudel	5.00
+ Sahne whipped cream	6.00
+ Vanillesauce vanilla sauce	7.00

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

NIGHTLY TEMPTATIONS

18:00 – 22:00

Kaiserschmarren ^{A/C/G} Zwetschgenröster oder Apfelmus Preiselbeeren Stewed plums or apple sauce cranberry jam	15.00
Kokos Panna Cotta mit frischen Erdbeeren ^{VEGAN A/G} Coconut panna cotta with fresh strawberries	8.00
Dessertvariation "Panorama Alm" ^{A/C/E/F/G/H/O/N} Mixed desserts	15.00
Schokofondue ab 2 Personen ^{A/C/G} Vollmilch- oder weisse Schokolade frische Früchte Chocolate fondue from 2 person Milk chocolate or white chocolate fresh fruits	10.00