

NIGHTLY TEMPTATIONS

18:00 – 21:00

VORSPEISEN · STARTERS

Beef Tatar (100g) ^{A/C/G/M}
Trüffelbutter | Wachtelei | Baguette
Truffle butter | quail egg | baguette 19.00

Gambas »Pil Pil« pro Stück ^D
Knoblauch-Chili-Marinade | Aioli-Dip |
Olivenbrot 4.00
Gambas »Pil Pil« per piece ^D
Garlic-chili-marinade | aioli dip | olive
bread

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten
^{A/C/G/L} 7.00
Hearty beef bouillon with sliced pancakes

**Kräftige Rindsbouillon mit
Kaspressknödel** ^{A/C/G/L} 8.00
Hearty beef bouillon with Kaspress
dumpling

Kräftige Rindsbouillon mit Speckknödel
^{A/C/G/L} 8.00
Hearty beef bouillon with bacon dumpling

SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Salat ^o 5.00
Small mixed salad

Gemischter Salat mit ^{A/C/G/M}
Mixed salad with
– **Kaspressknödel** ^{A/C/G} 15.00
Kaspress dumpling

– **Huhn** ^{A/C/G} 17.00
Chicken

– **Garnelen** ^{A/C/G/L} 21.00
Prawns

1 Scheibe Brot · Slice of bread ^A 1.00

Knoblauchbrot · Garlic bread ^A 4.00

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Rinderfiletsteak vom Öztaler Grauvieh
(200g) ^{G/L/M}
Alpenkräuterbutter oder Rotweinjus
Beilagen für je € 4.00: Pommes Frites,
Knoblauchbrot ^A, kleiner gemischter
Salat ^o, Grillgemüse 35.00
Beef tenderloin ^C with alpine herb butter
or rosemary jus
Side dishes for € 4.00 each: Potato chips,
garlic bread ^A, small mixed salad ^o, grilled
vegetables

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb
^{A/C/o} Pommes frites oder
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren 27.00

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

NIGHTLY TEMPTATIONS

18:00 – 21:00

Wiener Schnitzel from Tyrolean Mountain
calf Potato chips or parsley potatoes |
cranberry sauce

Pulled Pork Burger ^{A/C/G/M/L}

Coleslaw Salat | BBQ Dip | Pommes frites
With coleslaw salad | BBQ dip | potato
chips

18.00

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

Spghettini ^{A/C/G}

Trüffelrahm | frisch gehobelter Trüffel
Truffle cream | freshly sliced truffle

23.00

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

NIGHTLY TEMPTATIONS

18:00 – 21:00

Mezzalune ^{A/C/G}

Walnuss-Feigen-Füllung | Ruccolabeet | Schafskäse | geröstete Pinienkerne 15.00
Walnut-fig-filling | ruccola | feta cheese | roasted pine nuts

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

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

Dessert der Woche ^{A/C/E/F/G/H/O/N}

Dessert of the week

9.00

Schokofondue ab 2 Personen ^{A/C/G}

Vollmilch- oder weisse Schokolade |

frische Früchte

Chocolate fondue from 2 persons 10.00
Milk chocolate or white chocolate | fresh fruits