

DAILY DELICACIES · 11:30 – 21:00

VORSPEISEN · STARTERS

Handgehacktes Beef Tatar (100g) ^{A/C/G/M} Trüffelbutter Wachtelei Baguette Hand chopped beef tatar (100g) Truffle butter quail egg baguette	21.00
Karamellierter Ziegenkäse ^G Gegrilltes Sommergemüse Honig Rote Bete Creme Caramelized goat cheese Grilled summer vegetables honey beet cream	10.00

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

SALATE · SALADS

“Olm Volle” Bowl ^{D/E/F/H} Wakame Edamame Avocado Mango Wildreis Kirchererbsen Sesam Thai Basilikum Limetten-Dressing “Olm Volle” bowl Wakame edamame avocado mango wild rice chickpeas sesame thai basil lime dressing	14.00
Wahlweise mit · optionally with:	
-Fangfrischer marinierter Lachsforelle aus der Fischzucht Mrak in Längenfeld ^D marinated salmon trout from the fish farm Mrak in Längenfeld	22.00
-Rinderfiletstreifen Beef Tenderloin strips	22.00
1 Scheibe Brot · Slice of bread ^A	1.00
Knoblauchbrot · Garlic bread ^A	4.00

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

- Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb** ^{A/C/O}
Pommes frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren **28.00**
Wiener Schnitzel from Tyrolean Mountain calf
Potato chips or parsley potatoes | cranberry sauce
- Tiroler Zwiebelrostbraten** ^{A/L/M/O}
Bratkartoffeln | Speckbohnen | Röstzwiebeln | Zwiebelsauce **30.00**
Viennese style roast beef
Roasted potatoes | bacon beans | roasted onions | onion sauce
- Lachsforellenfilet aus der Fischzucht Mrak in Längenfeld** ^{D/G}
Saisonaies Risotto | Pak Choi Gemüse **22.00**
Salmon trout filet from the Mrak fish farm in Längenfeld
Seasonal risotto | pak choi vegetables
- Spaghetti** ^{A/B/N/G}
Burrata | Basilikumpesto | Tomatensugo **16.00**
Burrata | basil pesto | tomato sugo
-Wahlweise mit gebratenen Garnelen pro Stück ^D **+ 4.00**
Optionally with fried shrimp per piece

BURGER

- Beef Patty | Sesam Bun | Speck | Cheddar Käse | Pimientos | karamellierte Zwiebeln | Süßkartoffel-Pommes** ^{A/G/M/N} **18.00**
Beef patty | sesame bun | bacon | cheddar cheese | pimientos | caramelized onions | sweet potato fries
- Gegrillter Ziegenkäse | Sesam Bun | Ruccola | Mango-Chili-Salsa | Zitronen-Ingwer Mayonnaise | Süßkartoffel-Pommes** ^{A/G/N} **15.00**
Grilled goat cheese | sesame bun | arugula mango chili salsa | lemon-ginger-mayonnaise | sweet potato fries

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.



DAILY DELICACIES · 11:30 – 21:00

KÄSEFONDUE · SWISS CHEESE FONDUE

AB 2 PERSONEN · Minimum 2 persons

35.00

p.Person

KIDS: 23.00

Dreierlei Tiroler Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer

^{A/C/G} **Bauernbrot & Weißbrot | eingelegtes Gemüse |**

kleiner gemischter Salat | Weintrauben^M

Three types of Tyrolean cheese with freshly ground
pepper ^{A/C/G}

Dark farmer's bread & white bread | pickles | small
mixed salad | grapes^M

Wahlweise mit frisch gehobeltem Trüffel

Optionally with freshly grated truffle

+ 15.00

DESSERTS

Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel^{A/C/E/F/G/H/N}

Warm apple strudel or custard strudel

6.00

+ **Sahne**

whipped cream

7.00

+ **Vanillesauce**

vanilla sauce

8.00

Kaiserschmarren^{A/C/G}

Zwetschgenröster oder Apfelmus | Preiselbeeren

Stewed plums or apple sauce | cranberry jam

15.00

Crème Brûlée^{C/G}

10.00

EIS · ICE CREAM

Ötztaler Bauern Eis^{A/C/E/G}

Buttermilch-Holunder-Eis | Lemon-Curd-Swirl |

Waffelcrunch | Sahne

Ötztal farmers ice cream

8.00

Buttermilk elder ice cream | lemon curd swirl | waffle
crunch | whipped cream

Salted Caramel Bomb^{A/C/E/G}

Karamellsauce | Erdnusscrumble | Sahne

Caramel sauce | peanut crumble | whipped cream

8.00

Gemischtes Eis^{A/C/E/G}

Frische Früchte | Sahne

Mixed Ice Cream

9.00

Fresh fruits | whipped cream

ALLERGEN-INFO A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose, H: Schalenfruchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfit, P: Lupinen, R: Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel- Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

ALLERGY-INFORMATION A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Eggs, D: Fish, E: Peanuts, F: Soy, G: Milk or lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame seeds, O: Sulphur dioxide, P: Lupins, R: Mollusks; Meals are prepared with all allergens mentioned in appendix II of the Food Information Regulation, unintentional cross-contamination cannot be excluded.