

VORSPEISEN · STARTERS

Handgehacktes Beef Tatar (100g) ^{A/C/G/M}
Trüffelbutter | Wachtelei | Baguette **21.00**
 Hand chopped beef tatar (100g)
 Truffle butter | quail egg | baguette

Karamellierter Ziegenkäse ^G
Gegrilltes Sommergemüse | Trüffelhonig | Rote Bete
Creme **12.00**
 Caramelized goat cheese
 Grilled summer vegetables | truffle honey | beet cream

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

SALATE · SALADS

“Olm Volle” Bowl ^{D/E/F/H} **14.00**
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

Wahlweise mit · optionally with:
-Fangfrischer marinierter Lachsforelle aus der Fischzucht Mrak in Längenfeld ^D **22.00**
 marinated salmon trout from the fish farm Mrak in Längenfeld

-Rinderfiletstreifen **22.00**
 Beef Tenderloin strips

Sommersalat ^{C/D/E/H/M/N} **10.00**
Balsamico-Apple-Dijon-Senf-Dressing | frische Früchte
 Summer salad
 Balsamic-apple-dijon-mustard dressing | fresh fruits

Wahlweise mit · optionally with:
- Burrata ^G **14.00**
 Burrata cheese

- Hühnerbruststreifen **17.00**
 chicken

- Rinderfiletstreifen **19.00**
 Beef tenderloin strips

- Garnelen **21.00**
 prawns

1 Scheibe Brot · Slice of bread ^A **1.00**

Knoblauchbrot · Garlic bread ^A **4.00**

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

<p>Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb ^{A/C/O} Pommes frites oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Wiener Schnitzel from Tyrolean Mountain calf French fries or parsley potatoes cranberry sauce</p>	28.00
<p>Tiroler Zwiebelrostbraten ^{A/L/M/O} Bratkartoffeln Speckbohnen Röstzwiebeln Zwiebelsauce Viennese style roast beef Roasted potatoes bacon beans roasted onions onion sauce</p>	30.00
<p>Rinderfiletsteak vom Öztaler Grauvieh (200g) ^{G/L/M} Alpenkräuterbutter und Rotweinjus Beilagen für je 4.00: Pommes Frites Knoblauchbrot^A kleiner gemischter Salat^O Grillgemüse Beef tenderloin With alpine herb butter und red wine jus side dishes for 4.00 each: potato chips garlic bread ^A small mixed salad ^O grilled vegetables</p>	37.00
<p>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</p>	22.00
<p>Rotes Thai Curry mit Duftreis und Gemüse ^{SCHARFE/F} Red Thai curry with fragrant rice and</p>	15.00
<p>Wahlweise mit · optionally with:</p>	
<p>- Hühnerbruststreifen ^B chicken</p>	19.00
<p>- Garnelen ^D prawns</p>	23.00
<u>BURGER</u>	
<p>Beef Patty Sesam Bun Speck Cheddar Käse Pimientos karamellisierte Zwiebeln Pommes Frites ^{A/G/M/N} Beef patty sesame bun bacon cheddar cheese pimientos caramelized onions french fries</p>	18.00
<p>Gegrillter Ziegenkäse Sesam Bun Ruccola Mango-Chili-Salsa Zitronen-Ingwer-Mayonnaise Pommes Frites ^{A/G/N} Grilled goat cheese sesame bun arugula mango-chili-salsa lemon-ginger-mayonnaise french fries</p>	15.00
<u>PASTA</u>	
<p>Tagliatelle ^{A/G} Rahmpfifferlinge frische Kräuter Cream chanterelles fresh herbs</p>	16.00
<p>Spaghetti Aglio Olio ^{A/G/R} Knoblauch Olivenöl Chili Parmesan Garlic olive oil chili parmesan cheese</p>	14.00
<p>Wahlweise mit gebratenen Garnelen pro Stk. ^D Optionally with fried shrimp per piece</p>	+ 4.00

DAILY DELICACIES · 11:30 – 21:00

KASEFONDUE · SWISS CHEESE FONDUE

AB 2 PERSONEN · Minimum 2 persons

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

35.00
p. Person
KIDS: 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.



DESSERTS

Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel^{A/C/E/F/G/H/N}
Warm apple strudel or custard strudel

6.00

Wahlweise mit · optionally with:

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}

7.00

EIS · ICE CREAM

Ötztaler Bauern Eis^{A/C/E/G}

**Buttermilch-Holunder-Eis | Lemon-Curd-Swirl |
Waffelcrunch | Sahne**

Ötztal farmers ice cream

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

8.00

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

Fresh fruits | whipped cream

9.00

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: Sulfite, 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.