

DAILY DELICACIES · 11:00 – 15:00

VORSPEISEN · STARTERS

- Gegrillter Ziegenkäse** ^G
Geschmortes Gemüse | Trüffelhonig | Rote Bete Gel | **14.00**
Grilled goat cheese
Braised vegetables | truffle honey | beetroot gel
- Gambas »Pil Pil« 5 Stück** ^D
Knoblauch-Chili-Marinade | Zitronen-Ingwer-Dip |
geröstetes Baguette **16.00**
Gambas »Pil Pil« 5 pieces
Garlic-chili-marinade | lemon-ginger-dip | roasted baguette

SUPPEN · SOUPS

- Suppe des Tages** **8.00**
Soup of the day
- Kräftige Rindsbouillon**
Frittaten | frischer Schnittlauch ^{A/C/G/L} **7.00**
Hearty beef bouillon
Sliced pancakes | fresh chive
- Kräftige Rindsbouillon**
Kaspressknödel | frischer Schnittlauch ^{A/C/G/L} **8.00**
Hearty beef bouillon
Kaspress dumpling | fresh chive
- Hausgemachte pikante Ötztaler Gulaschsuppe**
Bauernbrot ^{C/G} **10.00**
Homemade savoury Ötztal goulash soup with bread

SALAT · SALAD

- Winterlicher Blattsalat** ^{C/D/E/H/M/N}
Apfel-Dijon-Senf-Balsamico-Dressing | knackiges Gemüse |
frische Cocktailtomaten **14.00**
Winter leaf salad
Apple Dijon-mustard balsamic dressing | fresh vegetables |
cocktail tomatoes
- Wahlweise mit** · optionally with:
- **Gegrillte Streifen von der Hühnerbrust** **17.00**
Grilled chicken strips
 - **Tranchen vom Ötzaler Grauvieh** **19.00**
Tranches from Ötztal beef
 - **Garnelen gebraten in Knoblauch-Chili-Öl** ^D **21.00**
Prawns fried in garlic-chili-oil
- 1 Scheibe Brot** · Slice of bread ^A **1.00**
Knoblauchbrot · Garlic bread ^A **4.00**

DAILY DELICACIES · 11:00 – 15:00

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb ^{A/C/O} Pommes frites oder Bratkartoffeln Preiselbeeren Zitrone Wiener Schnitzel from Tyrolean Mountain calf French fries or roasted potatoes cranberry sauce lemon	28.00
Tiroler Zwiebelrostbraten ^{A/L/M/O} Bratkartoffeln Speckbohnen Röstzwiebeln Zwiebeljus Viennese style roast beef Roasted potatoes bacon beans roasted onions onion jus	30.00
Rotes Thai Curry Duftreis frisches Gemüse ^{VEGAN SCHARF E/F} Red Thai curry ^{VEGAN HOT} fragrant rice fresh vegetables	15.00
Wahlweise mit · optionally with: - Hühnerbruststreifen ^B Chicken	19.00
- Garnelen ^D Prawns	23.00
Panorama Alm Burger ^{A/G/M/N} Angus Beef Patty (180g) Sauerteig Bun Cheddar Käse marinierte Zwiebeln Speck Zitronen-Ingwer-Dip Pommes Frites Angus beef patty (180g) sourdough bun cheddar cheese beetroot onions bacon lemon-ginger-dip french fries	19.00
Ziegenkäse Burger ^{A/G/N} Gegrillter Ziegenkäse Sauerteig Bun Rucola Mango- Chili-Salsa Zitronen-Ingwer-Dip Pommes frites Goat cheese burger Grilled goat cheese sourdough bun arugula mango- chilisalsa lemon-ginger dip french fries	15.00
Currywurst (160g) ^O Mango-Curry-Sauce Pommes frites Currywurst (160g) sausage mango curry sauce french fries	13.00
Chili con Carne ^{A/H/G} Kräuter-Sauerrahm-Dip Taco Schale Chili con carne Herb and sour cream dip Taco bowl	13.00
Dreierlei Knödel - Rote Bete Spinat Bergkäse Salbeibutter Parmesan ^{A/C/G} Three kinds of dumplings - beetroot spinach mountain cheese sage butter parmesan cheese	14.00
Spaghetti Bolognese frischer Parmesan ^{A/C/G} Spaghetti bolognese fresh parmesan cheese	14.00
Käsespätzle ^{A/C/G/K VEGETARISCH} Gemischter Salat Röstzwiebeln cheese spaetzle ^{VEGETARIAN} Mixed salad roasted onions	14.00

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.



DAILY DELICACIES · 11:00 – 15:00

KÄSEFONDUE · CHEESE FONDUE ^{A/C/G}

AB 2 PERSONEN · Minimum 2 persons

35.00

p. Person

KIDS: 23.00

Dreierlei Tiroler Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer | Grenaille Kartoffeln | Croutons gemischter Brotspezialitäten | eingelegtes Gemüse | knackige Weintrauben ^M | Beilagensalat

Three types of Tyrolean cheese with freshly grounded pepper | grenaille potatoes | croutons from different bread types | pickled vegetables | grapes ^M | small mixed salad

DESSERTS

Crème Brûlée ^{C/G}

Tonkabohne | Rohrzucker

Tonka bean | cane sugar

5.00

Warmer Apfelstrudel | Vanillesauce ^{A/C/E/F/G/H/N}

Warm apple strudel | vanilla sauce

8.00

Germknödel ^{A/G/C}

Mohn · poppy seeds

Wahlweise mit · optionally with:

-Butter

9.00

-Vanillesauce

Vanilla sauce

10.00

Karamellierter Kaiserschmarren ^{A/C/G}

Rosinen | Rum | Apfelmus

Caramelized Kaiserschmarren

Raisins | rum | applesauce

16.00

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.