

DAILY DELICACIES · 11:00 – 16:30

VORSPEISEN · STARTERS

Beef Tatar 80g ^{A/C/G/L} Frittierte Kapern Wachtelei Baguette Butter Beef tartare 80g Fried capers quail egg baguette butter	23.00
Gegrillter Ziegenkäse ^G Geschmortes Gemüse Trüffelhonig Rote Bete Gel Grilled goat cheese Braised vegetables truffle honey beetroot gel	18.00
Winterlicher Blattsalat ^{C/D/E/H/M/N} Apfel-Dijon-Senf-Balsamico-Dressing knackiges Gemüse frische Cocktailtomaten Winter leaf salad Apple Dijon-mustard balsamic dressing fresh vegetables cocktail tomatoes	6.00

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsbouillon wahlweise mit Kaspresknödel ODER Speckknödel ^{A/C/G/L} Hearty beef bouillon optionally with cheese dumplings OR bacon dumplings	9.00
Hausgemachte pikante Ötztaler Gulaschsuppe Bauernbrot ^{C/G} Homemade savoury Ötztal goulash soup with bread	12.00
Scheibe Brot · Slice of bread ^A	1.00
Knoblauchbaguette · garlic baguette ^A	5.00

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/C/O} Pommes frites Preiselbeeren Zitrone Wiener Schnitzel from pork French fries cranberry sauce lemon	22.00
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	22.00
Ziegenkäse Burger ^{A/G/N} Gegrillter Ziegenkäse Sauerteig Bun Rucola Mango-Chili-Salsa Pommes frites Goat cheese burger Grilled goat cheese sourdough bun arugula mango- chili-salsa french fries	18.00
Currywurst (160g) ^O Mango-Curry-Sauce Pommes frites Currywurst (160g) sausage mango curry sauce french fries	16.00
Original Steirisches Backhendl ^{A/B/C/O} Winterlicher Vogerl-Blattsalat süß-sauer Karoffelsalat Radischen Zwiebel Original Styrian fried chicken wintery cucumber leaf salad sweet and sour potato salad radishes onions	18.00

DAILY DELICACIES · 11:00 – 16:30

Tiroler Gröstl Fleisch Spiegelei Krautsalat ^{A/C/O} Tiroler Gröstl meat fried egg coleslaw Käsespätzle ^{A/C/G/K VEGETARISCH} Gemischter Salat Röstzwiebeln Cheese spaetzle ^{VEGETARIAN} Mixed salad roasted onions	17.00
Spaghetti Bolognese frischer Parmesan ^{A/C/G} Spaghetti bolognese fresh parmesan cheese	16.00
Portion Ketchup / Mayonnaise Portion of ketchup / mayonnaise	0.50

Regional geniessen · Enjoy local produce

Wir beziehen unser Frischfleisch von der Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.
Our fresh meat is sourced from our local butcher Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.



<u>KÄSEFONDUE · CHEESE FONDUE</u> ^{A/C/G} AB 2 PERSONEN · Minimum 2 persons	39.00 p. Person KIDS: 25.00
--	---

Dreierlei Tiroler Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer ^{A/C/G}
Grenaille Kartoffeln | Croutons gemischter Brotspezialitäten | Grillgemüse | knackige Weintrauben | marinierter Blattsalat | Mixed Pickles | gemischte Oliven | Grissini Stangerl
Three kinds of Tyrolean cheese with freshly ground pepper | Grenaille potatoes | croutons mixed bread specialties | grilled vegetables | crunchy grapes | marinated leaf salad | mixed pickles | mixed olives | grissini sticks

<u>TIROLER BRETTLJAUSE · TYROLEAN SNACK PLATE</u> ^{A/C/G} FÜR 2 PERSONEN · For 2 persons	34.00
---	--------------

Auswahl regionaler Wurst- und Käsespezialitäten
Selection of regional sausage and cheese specialties

DESSERTS

Warmer Apfelstrudel Vanillesauce ^{A/C/E/F/G/H/N} Warm apple strudel vanilla sauce	12.00
Germknödel ^{A/G/C} Mohn · poppy seeds	
Wahlweise mit · optionally with:	
–Butter	10.00
–Vanillesauce Vanilla sauce	12.00
Karamellisierte Kaiserschmarren ^{A/C/G} Rosinen Rum Apfelmus Caramelized Kaiserschmarren Raisins rum applesauce	18.00