

## DAYTIME DELICACIES

11:30 – 18:00

### SUPPEN · SOUPS

<b>Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten</b> <sup>A/C/G/L</sup> Hearty beef Bouillon with sliced pancakes	7.00
<b>Kräftige Rindsbouillon mit Kaspressknödel</b> <sup>A/C/G/L</sup> Hearty beef Bouillon with Kaspress dumpling	8.00
<b>Kräftige Rindsbouillon mit Speckknödel</b> <sup>A/C/G/L</sup> Hearty beef Bouillon with bacon dumpling	8.00
<b>Erbensuppe mit Frankfurter Würstel</b> <sup>E/F/L/M/H</sup> Pea soup with Frankfurt sausages	10.00
<b>Hausgemacht Öztaler Gulaschsuppe mit Brot</b> <sup>C/G</sup> Homemade Öztal goulash soup with bread	10.00

### SALATE · SALADS

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <sup>o</sup> Small mixed salad	5.00
<b>Gemischter Salat mit</b> <sup>A/C/G/M</sup> Mixed salad with	
– <b>Kaspressknödel</b> <sup>A/C/G</sup> Kaspress dumpling	15.00
– <b>Huhn</b> <sup>A/C/G</sup> Chicken	17.00
– <b>Garnelen</b> <sup>A/C/G/L</sup> Prawns	21.00
<b>1 Scheibe Brot</b> · Slice of bread <sup>A</sup>	1.00
<b>Knoblauchbrot</b> · Garlic bread <sup>A</sup>	4.00

### FÜR DIE KLEINEN · TREATS FOR KIDS

<b>Kids Schnitzel von der Hähnchenbrust mit Pommes</b> <sup>A/C/G</sup> Kid's chicken breast Schnitzel with Potato chips	11.00
<b>Hähnchenfilet mit Reis</b> <sup>A/C/G</sup> Chicken filet with rice	9.00

### HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

<b>Herzhaftes Öztaler Gulasch   Spätzle</b> <sup>C/G</sup> Hearty Öztal goulash   Spaetzle	19.00
<b>Käsespätzle</b> <sup>A/C/G/K</sup> <i>VEGETARISCH</i> <b>Gemischter Salat   Röstzwiebeln</b> cheese spaetzle <sup>VEGETARIAN</sup> Mixed salad   roasted onions With Coleslaw salad   BBQ dip   potato chips	15.00

## DAYTIME DELICACIES

11:30 – 18:00

<b>Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb</b> <sup>A/C/O</sup> <b>Pommes frites   Preiselbeeren</b> Wiener Schnitzel from Tyrolean mountain calf Potato chips   cranberry sauce	27.00
<b>Spaghetti Bolognese   Parmesan</b> <sup>A/C/G</sup> Spaghetti Bolognese   Parmesan cheese	14.00
<b>Pulled Pork Burger</b> <sup>A/C/G/M/L</sup> <b>Coleslaw Salat   BBQ Dip Pommes frites</b> With Coleslaw salad   BBQ dip   potato chips	17.00
<b>Schweinebraten</b> <b>Kartoffelknödel   Krautsalat</b> Roast pork Potato dumplings   cole slaw salad	18.00
<b>Rotes Thai Curry mit Duftreis</b> <sup>SCHARF E/F</sup> Red thai curry with fragrant rice – <b>Gemüse</b> <sup>VEGAN</sup> Vegetables	15.00
– <b>Huhn</b> <sup>B</sup> Chicken	19.00
– <b>Garnelen</b> <sup>D</sup> 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.



<b>Warmer Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b> <sup>A/C/E/F/G/H/N</sup> Warm apple strudel or custard strudel	5.00
+ <b>Sahne</b> whipped cream	6.00
+ <b>Vanillesauce</b> vanilla sauce	7.00
<b>Kaiserschmarren</b> <sup>A/C/G</sup> <b>Zwetschgenröster oder Apfelmus   Preiselbeeren</b> Stewed plums or apple sauce   cranberry jam	15.00
<b>Germknödel</b> <sup>A/G/C</sup> <b>Mohn · Poppy seeds</b> + <b>Butter</b>	9.00
+ <b>Vanillesauce</b> vanilla sauce	10.00