



A LA CARTE

MENU



VORSPEISEN / STARTERS

Alpine Bruschetta mit Schwarzbrot / Alpine Bruschetta with brown bread (A,G)	10,90
Pinzgauer Speck / Tomaten / Gartenkräuter / Vogersalat Local bacon / tomatoes / garden herbs / corn salad	
Caprese Mozzarella (G,H)	12,50
Büffelmozzarella / Tomaten / Pesto Buffalo mozzarella / tomato / pesto	
Hausgebeizter Lachs / Home pickled salmon (D,G)	14,90
Limette / Dill / Lauch / Apfel Lime / dill / leek / apple	

SUPPEN / SOUPS

Consommé vom Weiderind / Beef consommé (L)	5,50
mit Frittaten / with sliced pancakes (A,C,G)	6,50
mit Kaspressknödeln / with cheese dumplings (A,C,G)	7,20
mit Leberknödel / with liver dumplings (A,C)	6,80
Tomatencrèmesuppe / Cream soup of tomatoes (A,G)	7,20
Basilikum / Brotchip Basil / bread chip	
Pinzgauer Bergkäsesuppe / Soup of local cheese (A,G)	7,50
Bergkäse / Croûtons / Obers Local cheese / croûtons / cream	

SALATE / SALADS

Großer gemischter Salat mit Backhendl / Mixed salad with fried chicken (A,C,H)	15,80
Hühnerfilet / Kürbiskerne / Kernöl / Radieschen / Hausdressing Fillet of chicken / pumpkin seeds / pumpkin seed oil / radishes / house dressing	
Gemischter Salat mit Kaspressknödel / Mixed salad with cheese dumplings (A,C,G)	13,80
Bergkäse / Kräuterdip / Preiselbeeren / Brotchips / Hausdressing Local cheese / herbal dip / cranberries / bread chips / house dressing	
Gemischter Blattsalat / Mixed green salad (A)	6,20
Knackiger Salat / Brotchip / Hausdressing Crunchy salad / bread chip / house dressing	

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Alpine Burger (A,C,G) Weiderind / Sauerteigbun / Cheddar / Zwiebelmarmelade / BBQ Dip Beef / sourdough bun / cheddar / onion jam / BBQ dip	16,80
mit Pommes / with french fries	+3,50
mit Süßkartoffel Pommes / with sweet potato fries	+4,50
mit Kräuterkartoffeln / with herb potatoes	+4,00
Alpine Ripperl / Alpine Ribs (G) Kräuterkartoffeln / Krautsalat / Sauerrahmdip / BBQ Marinade Herb potatoes / coleslaw / sour cream dip / BBQ marinade	17,80
Rosa gebratenes Rinderfilet (250g) / Medium fried fillet of beef (250g) (G) Kräuterkartoffeln / Grillgemüse / Kräuterbutter Herb potatoes / grilled vegetables / herb butter	39,90
Pinzgauer Schinkenspätzle / Pinzgau ham spaetzle (A,C,G) Pinzgauer Schinken / Bergkäse / Crème fraîche / Schnittlauch Ham / local cheese / Crème fraîche / chive	14,70
Tagliatelle mit Basilikumpesto / Tagliatelle with basil pesto (A,C,G,H) Kirschtomaten / Olivenöl / Rucola Cherry tomatoes / olive oil / arugula	13,90
mit Pinzgauer Lachsforelle / with salmon trout (D)	+9,50
mit Hühnerfilet / with fillet of chicken	+7,50

DER KLASSIKER / THE CLASSIC

Wiener Schnitzel vom Kalb / Viennese escalope of veal (A,C) Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone Parsley potatoes / cranberries / lemon	26,00
---	--------------

ALPINE SPEZIAL

Trüffel Cordon Bleu vom Kalb / Truffle cordon bleu of veal (A,C,G) Kalbsrücken / Trüffelkäse / Wacholderschinken / Süßkartoffelpommes / Limette Saddle of veal / truffle cheese / juniper ham / sweet potato fries / lime	38,00
--	--------------

VEGAN

Veganes Gröstel (G)	12,90
Kartoffeln / Sommergemüse / Gartenkräuter Potatoes / summer vegetables / garden herbs	

NACHSPEISEN / DESSERT

Eispalatschinken / Pancakes with ice cream (A,C,G)	9,20
Vanilleeis / Schlagobers / Mandeln / Schokosauce Vanilla ice cream / whipped cream / almonds / chocolate sauce	
Schokolade und Heu / Chocolate and hay (A,C,G)	11,80
Schokoladenmousse / Heueis / Erdbeere / Vanille Chocolate mousse / hay ice cream / strawberry / vanilla	
Topfenstrudel oder Apfelstrudel /Curd strudel or apple strudel (A,C,G)	5,90
mit Schlagobers / with whipped cream (G)	+1,50
mit Vanillesauce / with vanilla sauce (C,G)	+1,80
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream (G)	+2,00