



MENÜ

MENU | MENUE





MONATSGERICHTE

piatti del mese | monthly specials

Räucherlachs "Alpenrose" mit Gurken-Acidulée und Bauernbrot-Chips

Salmone affumicato "Alpenrose" con salsa acidula di cetrioli e vele del contadino
Smoked "Alpenrose" salmon with cucumber relish and rustic bread crisps

€ 15,00

Schlutzkrapfen mit Butter, Parmesankäse und getoastetem Brot

Mezzelune classiche con burro, parmigiano e pane tostato
Traditional Schlutzkrapfen with butter, Parmesan and toasted bread

€ 16,00

Schnitzel nach Mailänder Art mit Knochen, Ratatouille-Gemüse und Ribes-Mayonnaise

Cotoletta Milanese di vitello, ratatouille e maionese di ribes rossi
Breaded veal cutlet with bone, ratatouille and cranberry's mayonnaise

€ 28,00

Topfenknödel mit Marillenfülle auf Vanillespiegel

Canederli di ricotta ripieni di albicocca con salsa alla vaniglia
Ricotta dumplings filled with apricot and served with vanilla sauce

€ 8,00

Guter Geschmack darf reifen – wir kochen frisch und à la minute.

Danke für Ihre Geduld.

Il buon gusto richiede il suo tempo. Le nostre specialità vengono preparate al momento.

Grazie per la vostra pazienza.

Good taste takes time – we cook fresh and à la minute.

Thank you for your patience.



KLEINE VORSPEISEN

antipasti | appetizers

Tiroler Teller mit Speck, Kaminwurst, Nackenspeck, Schweinelendchen mit „Alpenrose-Kräuter“, Käse, hausgemachten Grissini und Marmelade € 16,00

Tagliere tirolese con speck, salamini affumicati, coppa, lonza marinata alle erbe "Alpenrose", formaggi, grissini fatti in casa e marmellata

Tyrolean platter with speck, smoked salami, coppa, "Alpenrose" herb-marinated pork loin, cheese, homemade breadsticks and marmalade

Tiroler Käseteller mit hausgemachtem Löwenzahnhonig € 15,00

Selezione di formaggi nostrani con miele di Tarassaco fatto in casa
Selection of local cheeses with homemade dandelion honey

Kartoffelblätter mit Krautsalat und Apfelmus € 14,00

Sfoglie di patate con insalata di crauti e passata di mela
Potato layers with sauerkraut salad and apple purée

SUPPEN

minestre | soups

Blumenkohlcremesuppe mit Vanille € 12,00

Crema di cavolfiore alla vaniglia
Cauliflower cream soup with vanilla

Speckknödelsuppe € 9,00

Canederli allo speck in brodo
Speck dumpling soup

WARME VORSPEISEN

primi piatti | warm appetizers

- Hausgemachte Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Paprika und Bottarga** € 16,00
Spaghetti artigianali aglio, olio, peperoncino e bottarga
Artisanal spaghetti with garlic, oil, chili and bottarga
- Spinatnocken auf Graukäse-Fondue** € 15,00
Canederli di spinaci su funduta di Graukäse
Spinach dumplings on Graukäse fondue
- Zitronen-Ingwer-Tagliatelle mit Hirschragout, Gemüse-Brunoise mit Schokolade, gehackten Kräutern und Olivenpulver** € 16,00
Tagliatelle al limone e zenzero con ragù di cervo,
brunoise di verdure al cioccolato, battuto di erbe e polvere di olive
Lemon and ginger tagliatelle with venison ragù, vegetable
brunoise with chocolate, chopped herbs and olive powder

EINHEIMISCHE FISCHGERICHTE VOM SEE

pesce dal lago | lake fish

- Lachsforelle mit Alpengräser, Forellenkaviar, Zitronengras-Edamame und Kartoffelschaum** € 24,00
Trotta salmonata in concia di erbe alpine, caviale di trota,
edamame di soia al lemongrass e spuma di patate
Salmon trout in alpine herbs, trout caviar, agretti and potato foam
- Saibling-Filet in Zitrone mariniert, Petersilie und Sardellensauce, Kraut-Bonbon und Kartoffelschaum** € 26,00
Filetto di salmerino al limone con salsa di prezzemolo e acciughe,
bon bon ai crauti e spuma di patate
Lemon char fillet with parsley and anchovy sauce,
cabbage bonbon and potato foam

SCHNITZEL UND STEAKS

piatti di carne | meat dishes

- Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelrösti und Pak Choi** € 26,00
Entrecôte alla griglia con burro alle erbe,
servito con rösti di patate e pak choi
Grilled entrecôte with herb butter,
served with potato rösti and pak choi
- Entenbrust mit Mandarine, Selleriepüree und Kartoffelchips** € 24,00
Petto d'anatra al mandarino, purè di sedano rapa e chips di patate
Duck breast with mandarin, celeriac purée and potato chips
- Schweinefilet mit Speck, Lagrein- und Thymian-Reduktion, serviert mit Kartoffelrösti und Pak Choi** € 24,00
Filetto di maialino allo speck con salsa alla riduzione di Lagrein e timo,
servito con rösti di patate e pak choi
Pork fillet with speck, Lagrein and thyme reduction sauce,
served with potato rösti and pak choi

SALAT

insalata | salads

- Caesar Salad mit Hühnerstreifen, Parmesanchips** € 15,00
Knoblauch-Croutons, Sardellen und French Dressing
Caesar salad con fettine di pollo, chips di Parmigiano,
crostini all'aglio, acciughe e french dressing
Caesar salad with chicken strips, parmesan chips,
garlic croutons, anchovy and french dressing
- Babyspinat mit Apfelmus, Walnüssen, Orange, Bauernbrot und Burgeiser Käse** € 15,00
Spinacini, passata di mele, noci, arancia,
pane casereccio e formaggio di Burgusio
Baby spinach with apple purée, walnuts,
orange, country bread and Burgusio cheese
- Gemischter Salat vom Buffet** € 7,00
Insalata mista dal buffet
Mixed salad from buffet

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

per i nostri piccoli | for our youngest

Maccheroni mit Tomatensauce / Fleischsauce Maccheroni al pomodoro / alla bolognese Maccheroni with tomato sauce / meat sauce	€ 8,00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites Chicken Nuggets con patatine fritte Chicken Nuggets with french fries	€ 11,00
Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites Cotoletta di maiale con patatine fritte Breaded pork cutlet with French fries	€ 11,00
Pommes Frites Patine fritte French fries	€ 7,00



HAUSGEMACHTE DESSERTS

dolci fatti in casa | home-made desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce Strudel di mele con salsa alla vaniglia Apple strudel on vanilla sauce	€ 6,00
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern Tortino al cioccolato caldo con cuore morbido Warm chocolate cake with molten center	€ 8,00
Schwarzwälder Kirschtorte Torta Foresta nera Black Forest cake	€ 6,00
Verschiedene Kuchen und Torten Torte varie Various cake	€ 6,00

LEAVE US A REVIEW



*Bei einigen Speisen werden Tiefkühlprodukte verwendet.
Usiamo alcuni prodotti surgelati nella preparazione dei pasti.
We use some frozen products in the preparation of meals.*