

Suppen-Soups-Zuppe

Hähnchen-Kokossuppe mit Shrimps (B,G,L)

Chicken-coco soup with shrimp

Zuppa di pollo e cocco con gamberetti

5,90

Rindsbouillon mit Frittaten oder Kaspressknödel (A,C,G,M)

Clear beef soup with sliced pancakes or cheese dumpling (Austrian speciality)

Zuppa di manzo con canederli al formaggio o frittata (Specialità austriaca)

4,80

Vorspeisen & Salate-Startes & Salads- Antipasti e insalate

Die Innsbruck Sommer Variation

Tomate-Mozzarella (vom Büffel) mit Basilikum Pesto und Rucola (G,H)

Plate of tomatoes and buffalo Mozzarella with basil pesto and rocket salad

Caprese di bufala con pesto al basilico e rucola

6,80

Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsekern überzogen mit Parmesan & brauner Butter (A,C,G)

*Home made spinach dumplings stuffed with Feta cheese
served with Parmesan cheese & brown butter*

*Canederlo della casa agli spinaci, con cuore di pecorino, rivestito da parmigiano
e burro caramellato*

7,50

Marinierter Rucola Salat mit sonnengetrockneten Tomaten, Mozzarella, Prosciutto und Parmesan Crackern (G,O)

Rocket salad with tomatoes, Mozzarella cheese, Prosciutto and Parmesan cracker

*Insalata di rucola marinata con pomodorini secchi, mozzarella, prosciutto e scaglie croccanti di
parmigiano*

7,90

Hauptspeisen- Main dishes-Secondi piatti

Rosa gebratenes Beiried an Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen & Kräuterrösti (L,G,O)	22,50
<i>Roastbeef with pepper cream sauce, bacon beans and potato roesti</i>	
<i>Roastbeef in salsa di pepe con cubetti di pancetta e polpette di crauti e patate</i>	
Panierte Tiroler Forelle an Kartoffel-Vogerlsalat (A,C,D,G,M)	16,90
<i>Fried Tyrolean trout served with potato- and corn salad</i>	
<i>Trota fritta tirolese servita con insalata di patate e valeriana</i>	
Blattsalate der Saison mit Zitronen Vinaigrette, wahlweise mit	
<i>Seasonal leaf salads with lemon vinaigrette optional with either</i>	
<i>Insalata stagionale con vinaigrette al limone a scelta con</i>	
<i>Hähnchenbrust /chicken breast/petto di pollo</i>	10,90
<i>oder 2 Garnelenspieße/or 2 shrimp skewers/oppure 2 spiedini di gamberetto</i>	12,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren serviert mit gemischtem Salat oder	13,80
Petersilienkartoffeln (A,C,G)	
<i>Escalope of pork „Vienna style“ with cranberries served with mixed salad or parsley potatoes</i>	
<i>Cotoletta di maiale alla viennese con marmellata di mirtilli rossi servita con insalata mista o patate</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren serviert mit gemischtem Salat oder	19,80
Petersilienkartoffeln (A,C,G)	
<i>Escalope of veal „Vienna style“ with cranberries served with mixed salad or parsley potatoes</i>	
<i>Cotoletta di vitello alla viennese con marmellata di mirtilli rossi servita con insalata mista o patate</i>	
Lammkrone an Thymianjus mit Paprika und Kartoffel-Selleriepüree (G,L,O)	24,80
<i>Lamb crown served with thyme sauce, peppers and potato-celery purée</i>	
<i>Corona di agnello servita con salsa di timo, peperoni e puré di patate e sedano</i>	
Pasta Bolognese mit frischem Parmesan (A,C,G,O)	8,50
<i>Pasta „Bolognese“ with Parmesan cheese</i>	
<i>Pasta con sugo alla bolognese e parmigiano fresco</i>	
Tiroler Tris mit Spinatknödel, Schlutzkrapfen und Käsenocken (A,C,G)	12,90
<i>Three kinds of Tyrol with spinach dumpling, Tyrolean ravioli and cheese dumpling</i>	
<i>Tris tirolese con canederli agli spinaci, tortelloni e crocchette al formaggio</i>	

Desserts

Kleines Schoko Fondue von belgischer Vollmilchschokolade mit 3 verschiedenen Früchten wahlweise für 1 oder 2 Personen (F,G)	6,50/ 12,00
<i>Small chocolate fondue from Belgian whole milk chocolate with 3 different fruits Fonduta piccola di cioccolato con cioccolata belga servita di 3 frutti a scelta</i>	
Palatschinken mit Marillenmarmelade oder mit Vanilleeis und Schokosoße (A,C,G)	5,90
<i>Tyrolean pancakes with apricot marmelade or vanilla ice cream and chocolate sauce Crepes con marmellata di albicocche o con gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel und Topfenstrudel mit Schlagsahne (A,C,G)	3,90
<i>Home made apple strudel and curd strudel with whipped cream Strudel di mele della casa con panna</i>	
Zitronen Sorbet im Champagnerglas (O)	3,00
<i>Lemon sorbet Sorbetto al limone</i>	
mit/with/con Sekt/sparkling wine/spumante (O)	+4,90
mit/with/con Champagne (O)	+10,-
mit/with/con Vodka	+5,20

Zum Abschluss - At the End - Alla fine

Käsevariation (G)	6,50
<i>Cheese variation Tagliere di formaggi</i>	
Edelschnaps Rochelt Tirol 2cl	
Wachauer Marille/apricot/ albicocca	10,50
Quitte/quince/mela cotogna	9,80
Schnaps Kranebitter Tirol 2cl	3,80
Kirsch/Cherry/kirsch	
Himbeer/raspberry/lampone	
Golden delicious/golden delicious/ golden delicious	
Obstler/fruit-snaps/grappa di frutti	
Hollunder/elder/olandese	

Espresso 2,30 Cappuccino 3,30 Choko Lá 3,80

Fragen Sie nach unserer Barkarte/ Ask for our bar menu