

Suppen-Soups-Zuppe

Terlaner Weinsuppe mit Croûtons (G,O)	4,80
<i>Wine soup „South Tyrolean Style“</i>	
<i>Zuppa al vino di Terlano da ricetta tipica sudtirolese</i>	
Karotten-Currysuppe im Glas serviert mit kleinem Garnelenspieß (L,O)	5,90
<i>Carrot curry soup served in a glass with shrimps</i>	
<i>Zuppa di carote al curry servita con gamberetti</i>	
Rindsbouillon mit Frittaten oder Kaspressknödel (A,C,G,M)	4,80
<i>Clear beef soup with sliced pancakes or cheese dumplings (Austrian speciality)</i>	
<i>Zuppa di manzo con scaglie di formaggio o frittata (Specialità austriaca)</i>	

Vorspeisen & Salate-Startes & Salads- Antipasti e insalate

Innsbruck Variation	6,80
<i>von Tiroler Speck mit original Schüttelbrot, Grammelschmalz und “Gratelspitz” Käse (A,C,G)</i>	
<i>With Tyrolean ham and “Schüttelbrot”, lard and “Gratelspitz” cheese</i>	
<i>Con speck tirolese, pane croccante, strutto e ciccioli di maiale, formaggio delle alpi</i>	
Hausgemachte Spinatknödel mit Schafkäsekern überzogen mit Parmesan & brauner Butter (A,C,G)	7,50
<i>Home made spinach dumplings stuffed with feta cheese served with parmesan & brown butter</i>	
<i>Canederlo della casa agli spinaci, con cuore di pecorino, rivestito da parmigiano e burro caramellato</i>	
Marinierter Rucola Salat mit sonnengetrockneten Tomaten, Mozarella, Prosciutto und Parmesan Crackern (G,O)	7,90
<i>Rocket salad with tomatoes, Mozzarella cheese, Prosciutto and Parmesan cracker</i>	
<i>Insalata di rucola marinata con pomodorini secchi, mozzarella, prosciutto e scaglie croccanti di parmigiano</i>	
Knackiger Grüner Salat mit gerösteten Kürbiskernen oder gemischter Salat (o)	5,-
<i>Green salad with pumpkin seeds or mixed salad</i>	
<i>Insalata verde con semi di zuppa tostati o insalata mista</i>	

Hauptspeisen- Main dishes- Secondi piatti

Ragout vom Hirsch mit Preiselbeer-Birne, Rotkohl und Nussspätzle (G,H,L,M,O) <i>Ragout from deer with pear and cranberries, red cabbage and nut spaetzle</i> <i>Ragú di cervo con mirtilli rossi e pera, cavolo rosso e spinaci</i>	18,50
Rosa gebratenes Beiried an Pfefferrahmsoße mit Speckbohnen & Kräuterrösti (L,G,O) <i>Roastbeef with pepper cream sauce, beans with bacon and potato roesti</i> <i>Roastbeef in salsa di pepe con cubetti di pancetta e polpette di crauti e patate</i>	22,50
Filet von Zander in Butter gebraten mit Reis und Karotten-Erbsen Gemüse und Zitronen- Buttersoße <i>Pan fried fillet of pike perch with rice, carrots and peas and lemon butter sauce</i> <i>Filetto di luccio perca con riso e verdure in salsa di burro e limone</i>	17,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren serviert mit gemischtem Salat oder Petersilienkartoffel (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>	13,80
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren serviert mit gemischtem Salat oder Petersilienkartoffel (A,C,G) <i>Escalope of pork „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>	19,80
Gebratener Lammrücken an Thymianjus an mediterranem Gemüse und Polentini (A,C,G,O) <i>Fried rack of lamb with thyme jus, mediterranean vegetables and polenta</i> <i>Arrosto di schiena di agnello al timo con verdure alla mediterranea e polenta</i>	24,80
Pasta Bolognese mit frischem Parmesan (A,C,G,O) <i>Pasta „Bolognese“ with Parmesan cheese</i> <i>Pasta con sugo alla bolognese e parmigiano fresco</i>	8,50
Tiroler Tris mit Spinatknödel, Schlutzkrapfen und Käsenocken (A,C,G) <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>	12,90

Dessert

- Die Innsbruck Dessertvariation mit Baileys Parfait, Schokotörtchen, geeistem Tiramisu im Glas, Zitronen Sorbet und Sahne (auch für 2 Personen gut)** (A,H,C,G) 12,50
Dessert variation „Innsbruck“ with Baileys parfait, chocolate cake, iced tiramisu, lemon sorbet and whipped cream (good also for 2 persons)
Degustazione „Innsbruck“ con Baileys Parfait, torta al cioccolato, tiramisú, sorbetto al limone e panna (anche perfetto per 2 persone)
- Palatschinken mit Marillenmarmelade oder mit Vanilleeis und Schokosoße** (A,C,G) 5,90
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
- Hausgemachter Apfelstrudel und Topfenstrudel mit Schlagsahne** (A,C,G) 3,90
Home made apple strudel and curd strudel with whipped cream
Strudel di mele della casa con panna
- Zitronen Sorbet im Champagnerglas** (O) 3,00
Lemon sorbet
Sorbetto al limone
- 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
Cheese variation
Tagliere di formaggi
- Edelschnaps Rochelt Tirol 2cl** 10,50
 Wachauer Marille/apricot/ albicocca
 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

Buchstabencode	alphanumeric code	
Gluten	gluten/ gluten/ glutine	A
Krebstiere	crustaceans/ crustacés/ crostacei	B
Ei	egg/ oeuf/ uovo	C
Fisch	fish/ poisson/ pesce	D
Erdnuss	peanut/ arachides/ arachidi	E
Soja	soya/ soja/ soia	F
Milch	milk/ lait/ latte	G
Nüsse	nuts/ fruits à coques/ noci	H
Sellerie	celery/ céleri/ sedano	L
Senf	mustard/ moutarde/ senape	M
Sesam	sesame/ graines de sésame/ sesamo	N
Sulphite	sulphites/ sulphites/ solfiti	O
Lupinen	lupins/ lupini/ lupini	P
Weichtiere	molluscs/ mollusques/ molluschi	R