

SINCE 1974

Das Innsbruck
Culinary



Suppenkreationen | Soups | Zuppe

Die Klassische Rinderconsommé | Fritatten ODER Kaspressknödel 6,90

The Classic Beef Soup | Sliced Pancakes OR Tyrolean Cheese Dumpling

La Classica Zuppa Di Manzo | Frittelle A Fette O Canederli Al Formaggio Tirolese

Die Tomatensuppe | Knusprige Croutons (vegan) 6,90

The Tomato Soup | Crispy Croutons (vegan)

La Zuppa Di Pomodoro | Crostini Crocante (vegano)

Vorspeisenkreationen | Starters | Primi Piatti

Die Innsbruck** "Räucherei":** 15,00

Frischkäse | Räucherlachs Dreierlei aus Praline, Tartare, Scheibe

*The Innsbruck**** "smokehouse":*

Cream Cheese | Trio Of Smoked Salmon – Praline, Tartare, Slice

"L'affumicatoio" Innsbruck**:**

Crema Di Formaggio | Trio Di Salmone Affumicato - Pralina, Tartare, Fettina

Das Rindscarpaccio | Parmesanspäne | Rucola | Tomate 13,50

The Beef Carpaccio | Sliced Parmesan | Rocket | Tomato

A Carpaccio Di Manzo | Fette Di Parmigiano | Rucola | Pomodoro

Die Tagliatelle | Trüffel-Sahne-Sauce 13,00

The Tagliatelle | Truffle-Cream-Sauce als Hauptspeise / as main dish / come secondo 17,90

LeTagliatelle | Salsa Al Tartuffo

Der Mozzarella | Alla Caprese | Prosciutto Crudo | Olivenöl 13,50

The Mozzarella | Alla Caprese | Prosciutto Crudo | Olive Oil

La Mozzarella | Alla Caprese | Prosciutto Crudo | Olio D'olivo

Hauptkreationen | Main Courses | Secondi Piatti

Das Gute Alte Original Kalbswiener | Preiselbeere 26,50

Zitrone | Butterkartoffeln

The Good Old Original "Wiener Schnitzel" From Veal | Potatoes | Cranberry | Lemon

L'originale "Wiener Schnitzel" Di Vitello | Patate | Marmellata Di Mirtilli | Limone

Das Österreichische Rinderfilet 200g (1) ODER Rib-Eye-Steak 240g (2) (1) 37,20

Auf Dem Lavastein Serviert | Rosmarin-Balsamico Sauce (2) 33,90

Kartoffelgratin Im Speckmantel | Rahmspinat | Kräuterbutter

The Austrian Fillet Of Beef 200g (1) OR Rib-Eye-Steak 240g (2)

*Served On A Hot Lava Stone | Rosemary Balsamic Sauce |
Potato Gratin Wrapped In Bacon | Cream Spinach | Herb Butter*

Il Filetto Di Manzo 200g (1) OPPURE Bistecca Rib-Eye 240g (2)

*Viene Servito Su Una Pietra Lavica Calda | Salsa Al Balsamico E Rosmarino |
Gratin Di Patate Su Speck | Spinaci | Burro Alle Erbe*

Das Lammrückenfilet | Pastinakencreme | Topfengnocchi 28,90

Glasiertes Gemüse | Rosmarinjus

The lamb Loin Filet | Parsnip Purée | Curd Gnocchi | Glazed Vegetables | Rosemary Jus

La Lombata D'agnello | Puré Di Pastinaca | Gnocchi di Crudità | Verdure Glassate

Das Gebratene Maishähnchen | Mediterranes Gemüse 25,20

Kräuterpolenta | Portweinjus

The roasted Corn-fed chicken | Vegetables | Herb Polenta | Red Wine Sauce

Il Pollo Di Mais Fritto | Verdure | Polenta Alle Erbe | Salsa Di Vino Porto

Die Salatvariation | Hühnerstreifen ODER Garnelen 17,90

The Salad Variation | Grilled Chicken Strips OR Shrimps

La Variante Dell'insalata | Strisce Di Pollo OPPURE Gamberetti

Der Vegan Asiatische Cous Cous Teller | Wok Gemüse | Teriyaki Sauce 17,90

The Vegan Asian Cous Cous Plate | Wok Vegetables | Teriyaki Sauce

Il piatto Vegano Asiatico Di Cous Cous | Verdure Wok | Salsa Teriyaki

Der Innsbruck** Seeteller:** 26,00

Jakobsmuschel | Buttermakrele | Riesengarnelen

Beluga Linsen-Granatapfelsalat Im Glas

*The Innsbruck**** Sea Food Variation: Scallop | Butterfish | King Prawns*

Beluga Lentil And Pomegranate Salad In A Glass

*La Innsbruck**** Variazione Del Mare: Capasanta | Sgombro Al Burro | Gamberi Reali*

Insalata Di Lenticchie Beluga E Melagrana In Un Bicchiere

Das Tiroler Seesaiblingsfilet | Brokkoli | Rosenkohl | Babykarotten 28,90

Erbsenpüree | Limettensauce

The Tyrolean Filet Of Char | Pea Puree | Mixed Vegetables | Lime Sauce

Il Filetto Di Salmerino Tirolese | Purea Di Piselli | Verdure miste | Schiuma Di Lime

Die Tiroler Käsespätzle Mit Würzigem Bergkäse 17,90

Röstzwiebel | Ofentomaten

The Tyrolean Cheese Spätzle | Roastes Onions | Baked Tomatos

Le Spätzle Al Formaggio Tirolese Piccante | Cipolla Arrosto | Pomodori Al Forno

Die Gefüllten Teigtaschen | Pecorino | Feige | Ofengemüse

Pesto | Parmesan 17,90

The Filled Pasta | Pecorino | Fig | Oven Vegetables | Pesto | Parmesan

La Pasta Ripiene | Pecorino | Fico | Verdure Al Forno | Pesto | Parmigiano

Der Beilagensalat - The Side Salad - L'insalata di contorno 4,00

Dessertkreationen | Dessert

Die Topfenmousse | Erdbeerfülle | Beerenkompott | Hafercrumble 11,00

The Curd Cheese Mousse | Strawberry Filling | Berry Compote | Oat Crumble

Il Mousse Di Ricotta | Ripieno Di Fragole | Composta Di Bacche | Crumble Di Avena

Das Schokoladensoufflé | Flüssiger Erdnusskern | Vanilleeis 11,00

The Chocolate Soufflé | Liquid Peanut Core | Vanilla Ice Cream

Il Soufflé Di Cioccolato | Nucleo Di Arachidi Liquido | Gelato Alla Vaniglia

Der Cremige Cheesecake | Fruchtspiegel | Vanilleeis 11,00

The Creamy Cheesecake | Fruits | Vanilla Ice Cream

Il Cheesecake | Frutta | Gelato Alla Vaniglia

Das Zitronensorbet ODER Passionsfruchtsorbet 5,00

The Lemon Sorbet OR Passion Fruit Sorbet ★ ★ ★ ★

Il Sorbetto Al OPPURE Al Frutto Della Passione

Das Hausgemachte Joghurteis | Crumble | Himbeer-Espuma 5,00

The Homemade Yoghurt Ice Cream | Crumble | Raspberry-Espuma

Il Gelato Yogurt Fatto In Casa | Crumble | Espuma Di Lamponi

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne auf Anfrage über alle allergenen Zutaten in unseren Gerichten

Our staff will be happy to inform you on request about all allergenic ingredients in our dishes

Il nostro staff sarà lieto di informarvi su richiesta di tutti gli allergeni presenti nei nostri piatti

Letzter Einlass 21:45 Uhr | Take place till 09:45 | Ultimo tavolo 21:45

Küchenschluss 22:00 Uhr | Kitchen closing 22:00 | Chiusura della cucina 22:00