

SINCE 1974

Das Innsbruck
Culinary



Suppenkreationen | Soups | Zuppe

Die Klassische Rinderconsommé | Fritatten | Gemüseinlage 6,90

The Classic Beef Soup | Sliced Pancakes | Slices Of Vegetables

La Classica Zuppa Di Manzo | Frittelle A Fette | Verdura A Fette

Die Tomatensuppe | Knusprige Croutons 6,90

The Tomato Soup | Crispy Croutons

La Zuppa Di Pomodoro | Crostini Crocante

Vorspeisenkreationen | Starters | Primi Piatti

Das Rindscarpaccio | Parmesanspäne | Rucola | Tomate 13,00

The Beef Carpaccio | Sliced Parmesan | Rucola | Tomato

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

Die Trüffel Tagliatelle 13,00

The Truffle Tagliatelle als Hauptspeise / as main dish / come secondo 17,90

Tagliatelle al tartuffo

Der Mozzarella | Alla Caprese | Prosciutto Crudo | Olivenöl 13,00

Gebäck

The Mozzarella | Alla Caprese | Prosciutto Crudo

La Mozzarella | Alla Caprese | Prosciutto Crudo

Hauptkreationen | Main Courses | Secondi Piatti

Das Gute Alte Original Kalbswiener | Preiselbeere 22,90

Zitrone | Butterkartoffel

The Good Old Original "Wiener Schnitzel" | Escalope Of Veal
Cranberry | Lemon

L'originale "Wiener Schnitzel" | Cotoletta Di Vitello

Marmellata Di Mirtilli | Limone

Die Salatvariation | Hühnerstreifen ODER Garnelen 17,90

The Salad Variation | Chicken Strips OR Shrimps

La Variante Estiva Dell'insalata | Strisce Di Pollo OPPURE Gamberetti

Das Gebratene Maishähnchen | Sommerliches Gemüse 24,90

Topfengnocchi | Rotweinjus

The Fried Corn-fed chicken | Vegetables | Gnocchi | Red Wine Sauce

Il Pollo Di Mais Fritto | Verdure | Gnocchi | Salsa Di Vino Rosso

Die Geschmorten Backen Vom Tiroler Weideochsen | Semmelknödel 24,90

Apfel-Blaukraut | Rotweinjus

The Braised Ox Cheeks | Dumplings | Red cabbage

Le Guance Di Bue Brasate | Gnocchi | Cavolo Rosso

Das Tiroler Saiblingsfilet | Gemischtes Gemüse | 26,90

Erbsenpüree | Limettensauce

The Tyrolean Filet Of Char | Pea puree |

Vegetables | Lime Sauce

Il Filetto Di Salmerino Tirolese | Pura Di Piselli | Schiuma Di Limone

Die Tiroler Käsespätzle Mit Würzigem Bergkäse 17,90

Röstzwiebel | Ofentomaten

The Tyrolean Cheese Spätzle | Roasted Onions | Baked Tomatoes

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

Die Gefüllten Pastataschen | Pecorino | Feige | Ofengemüse | Pesto 17,90

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

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

NEU! Wir servieren Ihnen folgende Gerichte medium rare mit einem heißen Lavasteinteller zum Fertigbraten auf Ihren Wunschgarpunkt.



NEW! We serve the following dishes medium rare with a hot lava stone plate to finish roasting to your desired cooking point

NUOVO! Serviamo I sequenti steak al sangue con una piastra di pietra lavica calda per terminare la tostatura al punto di cottura desiderato.

Das Österreichische Rinderfilet The Fillet Of Beef Il Filetto Di Manzo 32,90

Das Österreichische Rib-Eye-Steak The Rib-Eye-Steak La Bistecca Rib-Eye 30,00

Beilagen zu den Steakgerichten: Rosmarin-Balsamico Sauce | Kartoffelgratin Im Speckmantel

Blattspinat | Kräuterbutter

Side dishes to all steaks: Rosemary Balsamic Sauce | Potato Gratin wrapped in Bacon Leaf Spinach | Herb Butter

Contorni per tutte le bistecche: Salsa Al Balsamico E Rosmarino | Gratin Di Patate Su Speck | Spinaci In Foglia | Burro Alle Erbe

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

Dessertkreationen | Dessert

Der Falsche Topfenknödel | Beerenkompott | Hafercrumble 11,50

The False Curd Dumpling | Berry Compote | Oat Crumble

Ŧi Gnocchi Di Cagliata | Composta Di Bacche | Crumble Di Avena

Das Schokoladensoufflé | Flüssiger Erdnusskern | Bourbon-Vanilleeis 8,50

The Chocolate Soufflé | Liquid Peanut Core | Vanilla Ice Cream

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

Der Cremige Cheesecake | Fruchtspiegel | Karamellpopcorn 12,50

The Creamy Cheesecake | Fruits | Caramel Popcorn

Ŧ Cheesecake | Frutta | Popcorn Al Caramello

Das Schaumige Zitronensorbet 4,20

The frothy lemon sorbet

Lo sorbetto al limone spumoso