

SINCE 1974

Das Innsbruck
Culinary



Die Suppen. Soups.Zuppe.

Die klassische Rinderconsommé | Frittaten ODER Kaspressknödel | 7,10

The classic beef consommé | Sliced pancakes OR cheese dumplings

Il classico consommé di manzo | Frittatine OPPURE Canederli al formaggio

Die Waldpilz- Sojasuppe | Gerösteter Steinpilz | Tiroler Erbsenkresse | 7,10

The wild mushroom soy soup | Roasted porcini | Pea cress

La zuppa di soia ai funghi selvatici | Porcini arrosto | Crescione di piselli

Das Innsbruck** Hummerbisque | Ceviche von der Riesengarnele | Korianderöl** | 13,90

*Das Innsbruck***** Lobster bisque | Ceviche from the king prawn | Cilantro Oil

*Das Innsbruck***** Bisque di aragosta | Ceviche di gamberone | Olio al coriandolo

SINCE 1974

Das Innsbruck

HOTEL ★ ★ ★ ★

Die Vorspeisen.

Starters.Primi piatti.

Das Innsbruck**** “Räucherei”: | 16,00

Frischkäse | Räucherlachs Dreierlei aus Praline, Tartare, Rose

Das Innsbruck**** ”Smokehouse”: Cream cheese | Trio of smoked salmon – praline, tartare, rose

Das Innsbruck**** ”Affumicatoio”: Crema di formaggio | Trio di salmone affumicato – pralina, tartare, rosa

Das Steak Tartare 130g vom Weiderind | Gepickelte Zwiebel | Kapernbutter

Toastbrot | Bio Tirol Kresse | 19,90

The steak tartare (130g) of pasture-raised beef | Pickled onion | Caper butter | Toasted bread | Tyrol Cress

Il steak tartare (130 g) di manzo allevato al pascolo | Cipolla in salamoia | Burro ai capperi | Pane tostato

Die cremige Burrata | Rucolasalat | Eingelegte Tomaten Dreierlei | 18,00

Gegrillte Artischoken | Pistazienpesto

The creamy burrata | Arugula salad | Three varieties of pickled tomatoes

Grilled artichokes | Pistachio pesto

La burrata cremosa | Insalata di rucola | Tre varietà di pomodori sott’olio

Carciofi alla griglia | Pesto di pistacchi

Die gratinierte Jakobsmuschel | Belugalinsen-Granatapfelsalat | 13,90

The gratinated scallop | Beluga lentil pomegranate salad

La capasanta gratinata | Insalata di lenticchie Beluga e melograno

Die Tagliatelle | Trüffel-Sahne-Sauce | Knuspriger Rucola | Tomatenspäne | 13,60 | 18,50

The tagliatelle | Truffle cream sauce | Crispy rocket salad | Tomato shavings

Le tagliatelle | Salsa alla crema di tartufo | Insalata di rucola croccante | Scaglie di pomodoro

| vegetarisch

| vegan

Die Hauptspeisen.

Main courses.Secondi piatti.

Der rosa gebratene Lammrücken | Pastinakencreme | Geschmorte Radieschen | 29,80

Mini Zwiebel | Topfengnocchi | Rosmarinjus

The pink roasted saddle of lamb | Parsnip Purée | Braised radishes | Mini onions

Curd gnocchi | Rosemary jus

Sella d'agnello arrosto rosa | Purè di pastinaca | Ravanelli brasati | Mini cipolline

Gnocchi di ricotta | Jus al rosmarino

Das original Kalbswiener | Kartoffel-Kressesalat | Preiselbeere | Zitrone | 28,90

The original “Wiener Schnitzel” from veal | Potato and cress salad | Cranberry | Lemon

L’originale “Wiener Schnitzel” di vitello | Insalata di patate e crescione | Marmellata di mirtilli | limone

Der pochierte Tiroler Seesaibling | Mandelkarfiol | 32,00

Bunte Babykarotten | Petersilien Erde | Pinienkerne | Blutorangensauce

The poached Tyrolean arctic char | Almond Cauliflower | Baby carrots | Parsley Soil | Roasted Pine Nuts

Blood Orange Sauce

Trota in camicia | Cavolfiore alle mandorle | Carote novelle

Terriccio al prezzemolo | Pinoli tostati | Salsa all’arancia rossa

Das Innsbruck**** Seeteller: | 27,80

Jakobsmuschel | Buttermakrele | Riesengarnele | Beluga Linsen – Granatapfelsalat im Glas

Das Innsbruck**** Sea food variation: Scallop | Butterfish | King Prawn | Beluga lentil-pomegranate salad

Das Innsbruck**** Variazione del mare: Capasanta | Sgombro al burro | Gamberi Reali | Insalata di lenticchie Beluga e melagrana

Die Tiroler Käsepätzle | Kräftiger Bergkäse | Ofentomate | Röstzwiebel | 18,80

The Tyrolean Cheese “Spätzle” | Mature mountain cheese | Roasted onions | Baked Tomatoed

Le “Spätzle” al formaggio Tirolese piccante | Cipolla Arrosta | Pomodori al forno

Die gefüllten Teigtaschen | Pecorino | Feige | Ofengemüse | Pesto | Parmesan | 18,50

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

La Pasta Ripiena | Pecorino | Fico | Verdure al Forno | Pesto | Parmigiano

Die Salatvariation | mit Garnelen ODER Hühnerstreifen | 18,50

The salad variation | Grilled chicken breast OR Shrimps

La Variante d’Insalata | Strisce di pollo OPPURE Gamberetti

Die Steakvarianten. Steak variations. Varianti della bistecca.

Das Innsbruck** Österreichisches Rinderfilet (200g) auf dem Lavastein serviert** | 42,00

The Austrian Fillet of Beef (200g) served on a hot lava stone
Il filetto di manzo austriaco (200 g) servito su una pietra lavica calda

Das Österreichische Rib-Eye Steak (250g) auf dem Lavastein serviert | 38,00

The Austrian Rib-Eye Steak (250g) served on a hot lava stone
La bistecca Rib-Eye austriaco (250 g) servito su una pietra lavica calda

Das Sous-vide gegarte dry aged Schweinetomahawk Steak (250g) | 29,00

The sous-vide cooked dry aged pork tomahawk steak (250g)
La bistecca tomahawk di maiale dry aged cotta in sous-vide (250g)

Alle Steaks werden gereicht mit Kartoffelgratin | Cremigem Blattspinat | Kräuterbutter | Rosmarinjus
All steaks are served with potato gratin | creamy spinach leaves | herb butter | rosemary jus
Tutte le bistecche sono servite con gratin di patate | crema di spinaci | burro alle erbe | jus al rosmarino.

Das Sous-vide gegarte Maishähnchensteak in Sesamkruste | Sautierter Wildbrokkoli | 28,50

Glasnudelchip | Knoblauch-Honig Sauce

The sous-vide cooked corn-fed chicken steak in a sesame crust | Sautéed wild broccoli
Glass noodle chip | Garlic-honey sauce
La Bistecca di pollo in crosta di sesamo | Pecorino | Fico | Verdure al Forno | Pesto | Parmigiano

Das Karfiolsteak in Misomarinade | Butterbohnenpüree | Chimmichurri | 18,50

The cauliflower steak in miso marinade | butter bean purée | chimichurri
La bistecca di cavolfiore con marinata di miso | Purea di fagioli al burro | Chimmichurri

**Unsere Mitarbeitenden 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