

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 ★★ ★★

Aktuelle Apéro-Empfehlungen, eine zusätzliche saisonale Kulinarik-Auswahl sowie unsere Desserts finden Sie in der separat gereichten Karte.

You can find our current aperitif recommendations, an additional selection of seasonal culinary delights, as well as our desserts in the separate menu provided.

Le nostre attuali proposte per l'aperitivo, una selezione aggiuntiva di specialità stagionali e i nostri dessert sono disponibili nel menù separato.

Die Vorspeisen.

Starters.

Primi piatti.

Das Innsbruck**** “Räucherei”:

| 16,00

Friskkäse | 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 | Frische Kresse | Pecorino



| 13,60 | 18,50

The tagliatelle | Truffle cream sauce | Fresh cress | Pecorino

Le tagliatelle | Salsa alla crema di tartufo | Crescione fresco | Pecorino

➔ Auf Wunsch mit frisch gehobeltem schwarzen Trüffel (ca. 6g)

| + 9,0

➔ On request with freshly shaved black truffle (approx. 6g)

➔ Su richiesta con tartufo nero fresco affettato (ca. 6g)



| vegetarisch



| vegan

Die Hauptspeisen.

Main courses.

Secondi piatti.

Der rosa gebratene Lammrücken | Pastinakencreme | Geschmorte Radieschen

| 29,80

Mini Zwiebel | Topfengnocchi | Rosmarinjus | Salzschaum

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

Curd gnocchi | Rosemary jus | salt foam

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

Gnocchi di ricotta | Jus al rosmarino | spuma di sale

Das original Kalbswiener | Petersilkartoffel | Preiselbeere | Zitrone | Sardelle & Kaper

| 28,90

The original “Wiener Schnitzel” from veal | Parsley potatoes | Cranberry | Lemon

L’originale “Wiener Schnitzel” di vitello | Patate al prezzemolo | Marmellata di mirtilli | limone

Das Innsbruck**** Kalbswiener Royal | Schwarzer Trüffel (ca. 6g)

| NEU AB MITTE JULI

Trüffelbutter | Kartoffel-Trüffelpüree | Maldon-Rauchsalzflocken

Das Innsbruck**** “Wiener Schnitzel Royal” from veal | Black Truffle (approx. 6g)

Truffle butter | Potato-truffle purée | Maldon smoked sea salt flakes

Das Innsbruck**** “Wiener Schnitzel Royal” di vitello | Tartufo nero (ca. 6g) | Truffle butter

Purè di patate al tartufo | Fiocchi di sale affumicato Maldon

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

Inklusivpreise in €/ prices in € including VAT/ Prezzi in € con tasse |

alle unsere Speisen können Spuren aller Allergene beinhalten/All dishes can contain touches of all allergens/Tutti i piatti possono contenere tocchi di tutti gli allergeni

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

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

Glasnudelchip | Knoblauch-Honig Sauce

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

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 Karfiolsteak in Misomarinade | Butterbohnenpüree | Chimmichurri | 18,50

The cauliflower steak in miso marinade | butter bean purée | chimmichurri
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