

SINCE 1974

Das Innsbruck
Culinary

Die Suppen. Soups. Zuppe.

Die Rinderconsommé | Frittaten ODER Kaspressknödel | 7,90

The beef consommé | Sliced pancakes OR cheese dumplings
Il consommé di manzo | Frittatine OPPURE Canederli al formaggio

Die Waldpilz-Sojasuppe | Steinpilz | 8,50

The wild mushroom soy soup | Porcino
La zuppa di soia ai funghi selvatici | Porcino

Die Kartoffel-Trüffel Suppe | Schwarzer Trüffel | 10,00

The potato-truffle soup | Black truffle
La zuppa di patate e tartuffo | Tartuffo nero

Das Innsbruck Hummerbisque | Ceviche der Tiroler Alpengarnele | Korianderöl | 14,50

Das Innsbruck Lobster bisque | Ceviche from the Tyrolean Alpine Prawn | Cilantro Oil
Das Innsbruck Bisque di aragosta | Ceviche di gamberone delle Alpi Tirolese | Olio al coriandolo

SINCE 1974

Das Innsbruck
Culinary

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.

Das Innsbruck “Räucherei”:	17,90
Thunfischtartare Lachspralinie Forelle In der Rauchglocke serviert	Rosé
Das Innsbruck ”Smokehouse”: Tuna Tartare Salmon Praline Trout Served under a smoke dome	Cuvée White
Das Innsbruck ”Affumicatoio”: Tartare di Tonno Pralina di Salmone Trota Servito sotto una cupola di fumo	

Das Steak Tartare 130g vom Weiderind Mayonaise-Marinade Wachtelei	23,90
The steak tartare (130g) of pasture-raised beef Mayonnaise Marinade Quail Egg	Zweigelt
Il steak tartare (130 g) di manzo allevato al pascolo Marinata alla Maionese Uovo di Quaglia	

Die cremige Burrata Pistazie Tomate Artischoke	 18,80
The creamy burrata Pistachio Tomato Artichoke	Sauvignon Blanc
La burrata cremosa Pistacchio Pomodoro Carciofo	Sancerre

Die gratinierten Jakobsmuscheln Fenchel Orange Petersilie	17,90
The gratinated scallop Fennel Orange Parsley	Chardonnay
La capasanta gratinata Finocchio Arancia Prezzemolo	Cuvée White

Die Taglioni “al nero di seppia” Hummerreduktion Tiroler Alpengarnele	17,50
The Taglioni with Squid Ink Lobster reduction Tyrolean Alpine Prawn	Chardonnay
Taglioni all’Astice al nero di seppia Riduzione d’aragosta Gambero delle Alpi Tirolese	Chablis

Die Salate.

Die Salatvariation Hühnerstreifen	18,80
The salad variation Grilled chicken breast	
La Variante d’Insalata Strisce di pollo	

Der gemischte ODER grüne Beilagensalat	 8,10
The mixed OR green side salad	
Insalata mista OPPURE insalata verde di contorno	

-  | vegetarian
-  | vegan
- Wine recommendations

Die Fleischgerichte.

Das Innsbruck Steak vom Milchkalb	39,00
Kartoffel-Rucola Stampf Kräutersaitlinge Morchel	Cuvée Rot
Das Innsbruck Veal Steak Mashed Potatoes with Arugula King Oyster Mushrooms Morel	Pinot Noir
Das Innsbruck Bistecca di Vitello Purè di Patate e Rucola Funghi Cardoncelli Morchelle	

Der rosa gebratene Lammrücken Pastinaken-Apfelcreme	
Geschmorte Radieschen Topfengnocchi Rosmarinjus Salzschaum	32,70
The pink roasted saddle of lamb Parsnip-apple purée Braised radishes	Cuvée Red
Curd gnocchi Rosemary jus Salt foam	Cabernet Sauvignon
Sella d'agnello arrosto rosa Purè di pastinaca e mela Ravanelli brasati	
Gnocchi di ricotta Jus al rosmarino Spuma di sale	

Das original Kalbswiener Petersilkartoffel Preiselbeere Zitrone Sardelle & Kaper	31,80
The original “Wiener Schnitzel” from veal Parsley potatoes Cranberry Lemon	Grüner Veltliner
L’originale “Wiener Schnitzel” di vitello Patate al prezzemolo Marmellata di mirtilli Limone	Riesling

Das Innsbruck Kalbswiener Royal Schwarzer Trüffel (ca. 6g)	47,00
Trüffelbutter Kartoffel-Trüffelpüree Maldon-Rauchsalzflocken	Chardonnay Reserve
Das Innsbruck “Wiener Schnitzel Royal” from veal Black Truffle (approx. 6g)	Cuvée Red
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	

Das Österreichisches Rinderfilet (200g) auf dem Lavastein serviert	43,00
The Austrian Fillet of Beef (200g) served on a hot lava stone	Cuvée Red
Il filetto di manzo austriaco (200 g) servito su una pietra lavica calda	

Das Österreichische Rib-Eye Steak (250g) auf dem Lavastein serviert	39,00
The Austrian Rib-Eye Steak (250g) served on a hot lava stone	Cuvée Red
La bistecca Rib-Eye austriaco (250 g) servito su una pietra lavica calda	Rioja

Alle rot markierten Steaks werden gereicht mit Steak Fries | Grillgemüse | Kräuterbutter | Dips
All steaks marked in red are served with steak fries | Grilled vegetables | Herb butter | Dips
Tutte le bistecche evidenziate in rosso sono servite con patate fritte | Verdure grigliate | Burro alle erbe | Salse

Die Fischgerichte. Fish dishes. Piatti di pesce.

Der Wels im <i>Innsbruck</i> Silberkleid Sellerie Wacholder Fenchel Riesling	33,30
The catfish in <i>Innsbruck</i> Silver Coat Celery Juniper Fennel Riesling	Riesling
<i>Siluro in Innsbruck Veste Argentata Sedano Ginepro Finocchio Riesling</i>	GV Smaragd
Der Schwertfisch Kräuterkruste Jakobsmuschelhaube Triologie der Karotte	38,50
The Swordfish Herb Crust Scallop Topping Carrot Trilogy	Lugana, Rosé
<i>Pesce Spada in crosta d'Erbe Copertura di Capasanta Trilogia di Carote</i>	Vermentino
Die Taglioni “al nero di seppia” Hummerreduktion Tiroler Alpengarnele	22,80
The Taglioni with Squid Ink Lobster Reduction Tyrolean Alpine Prawn	Chardonnay
<i>Taglioni all'Astice al nero di seppia Riduzione di Aragosta Gambero delle Alpi Tirolese</i>	Chablis

Die vegetarischen, veganen Gerichte. Vegetarian, vegan dishes. Piatti vegetariani, vegani

Die Tiroler Käsespätzle Kräftiger Bergkäse Ofentomate Röstzwiebel	 19,50
The Tyrolean Cheese “Spätzle” Mature mountain cheese Baked tomatoes Crispy onions	Grüner Veltliner
<i>Le “Spätzle” al formaggio Tirolese piccante Cipolla Arrosta Pomodori al forno</i>	Chardonnay
Das Fregola Sarda Risotto (Teigware) Tomate Olive Kaper	 20,70
The Fregola Sarda Risotto (Pasta) Tomato Olive Capers	Sauvignon Blanc
<i>Risotto di Fregola Sarda (Pasta) Pomodoro Olive Capperi</i>	Vermentino

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