

*Ein solcher Gast ist
ehrenwert, der Speis und
Trank mit Lust verzehrt...*

Aktuelle Weine

Current wines. *Vini attuali.*

Rosé Rabea - ZW, CS
Wein Neururer | Arzl im Pitztal | Tirol
Österreich/Austria
1/8l | 8,60
0,75l | 42,00



AUSTRIAN EAGLE Grüner Veltliner 2023
Schloss Halbtorn | Halbtorn | Burgenland
Österreich/Austria
1/8l | 8,60
0,75l | 42,00



GERMAN EAGLE Riesling 2019
Schloss Halbtorn | Halbtorn | Burgenland
Österreich/Austria
1/8l | 8,60
0,75l | 42,00

Zum Abschluss

Guglhof – Alter Obstbrand *fruit* 2cl | 6,2
Guglhof – Hollerbrand *elder* 2cl | 10,2
Guglhof – Marillenbrand *apricot* 2cl | 6,1
Guglhof – Zwetschenbrand *plum* 2cl | 6,0
Guglhof – Williamsbrand *pear* 2cl | 6,0
Guglhof – Gravensteiner Apfel *apple* 2cl | 6,0
Guglhof – Quittenbrand *quince* 2cl | 7,0
Guglhof – Himbeerbrand *raspberry* 2cl | 10,2
Guglhof – Orangenbrand *orange* 2cl | 10,2
Guglhof – Zirbenlikör *pine* 2cl | 6,0
Guglhof – Himbeerlikör *raspberry* 2cl | 6,0
Guglhof – Johannisbeerlikör *currant* 2cl | 6,0
Guglhof – Grüne Walnuss Likör *walnut* 2cl | 6,0

Trockenbeerenauslese Traminer
Kracher | Burgenland | Österreich/Austria
1/16l | 8,40

Zapfenstreich – Latschenlikör *pine liqueur*
Innsbruck | Nordkette
2cl | 4,9

Aktuelle Kulinarik.

Current Culinary. *Culinaria attuale.*

Das Knödel-Tris

Spinatknödel | Pressknödel
Schlutzkrapfen (Spinat, Graukäse)

The Trio of Dumplings
Spinach Dumpling | Pressed Bread Dumpling
“Schlutzkrapfen” (Spinach, Grey Cheese)

Tris di Canederli
Canederlo agli Spinaci | Canederlo Pressato
“Schlutzkrapfen” (Spinaci, Formaggio Grigio)

| 18,50



Aktuelle Kulinarik.

Current Culinary. *Culinaria attuale.*

Die Kokos-Kürbis Suppe | Kernöl

Coconut pumpkin soup | Pumpkin seed oil

Zuppa di zucca e cocco | Olio di semi di zucca

| 8,50

Die gebackenen Hokkaido-Kürbisspalten caramellisierter Ziegenkäse | Raddicchio Chiffonade | Balsamico-Honig Marinade

Roasted Hokkaido pumpkin wedges | Caramelized goat cheese | Radicchio chiffonade | Balsamic-honey Marinade

Spicchi di zucca Hokkaido arrosto | Caprino caramellato | Chiffonade di Radicchio | Marinata al Miele e Aceto Balsamico

| 18,50

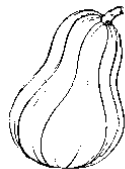
Der rosa gebratene Hirschrücken | Samtige Maronicreme | Süß-sauer sautierter Kürbis Preiselbeergelee | Wildjus - Reduktion

The Venison saddle, pink roasted | Velvety chestnut Cream | Sweet-and-sour sautéed pumpkin | Lingonberry jelly | Wild game Jus reduction

Sella di Cervo rosata | Crema vellutata di castagne | Zucca saltata in agrodolce | Gelatina di mirtilli rossi | Riduzione di fondo di selvaggina

| 38,50

Das fruchtige Cassis – Törtchen Aromatische Cassisfeigen | Cremig- intensives Schokoladeneis



The Fruity blackcurrant tartlet | Flavoured blackcurrant figs | Creamy, intense chocolate ice cream

La crostatina ai ribes neri fruttata | Fichi aromatizzati al ribes nero | Gelato al cioccolato cremoso e intenso

| 12,50

Die Desserts.

Desserts. *Dolci.*

Das Innsbruck Dessert Kreation von der Schokolade und Pistazie: Küchlein | Pistazieneis Schoko-Espuma

Das Innsbruck Dessert creation of Chocolate and Pistachio: Cake | Pistachio Ice Cream | Chocolate Espuma

Das Innsbruck creazione di dessert al cioccolato e pistacchio: Tortino | Gelato al Pistacchio | Espuma di Cioccolato

| 12,50

Das Maracuja-Schokoküchlein | Honig-Ingwer Espuma | Crumble | Hausgemachtes Zimteis

The passion fruit-chocolate cake | Honey-ginger espuma | Chocolate crumble | Homemade cinnamon ice cream

Torta al cioccolato e frutto della passione | Espuma al miele e zenzero | Crumble al cioccolato | Gelato alla cannella fatto in casa

| 12,50

Der klassische Wiener Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren

The classic Viennese “Kaiserschmarrn” with applesauce and Cranberries

Il classico “Kaiserschmarrn” viennese con composta di mele e mirtilli rossi

| 12,50

*Das Innsbruck Team
wünscht Ihnen eine schöne Zeit bei uns!
Das Innsbruck Team
wishes you a pleasant time with us!*