

*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



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

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

SINCE 1974

Das Innsbruck

HOTEL ★ ★ ★ ★



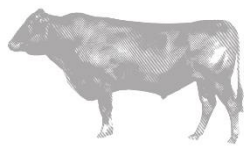
*Das Innsbruck - Outdoor
Winter Cheese Fondue
Lounge*

In unserem Gastgarten, fragen Sie gerne danach
In our outdoor dining area, feel free to ask about it
Nel nostro giardino esterno, non esiti a chiedere

Aktuelle Kulinarik.

Current Culinary. *Culinaria attuale.*

Wagyū japanisches Rind



Wagyu – das edelste Rindfleisch der Welt. Bekannt für seine extrem feine, intramuskuläre Marmorierung, bietet es einen butterartigen Schmelz, unvergleichliche Saftigkeit und ein intensives, nussiges Aroma. Diese japanische Spezialität zergeht förmlich auf der Zunge.

Wagyu – the finest beef in the world. Renowned for its exceptionally delicate intramuscular marbling, it offers a buttery tenderness, unparalleled juiciness, and an intense, nutty flavor. This Japanese specialty quite literally melts in your mouth.

Wagyu – la carne bovina più pregiata al mondo. Famosa per la sua finissima marmoratura intramuscolare, offre una morbidezza burrosa, una succosità incomparabile e un aroma intenso e leggermente nocciolato. Questa specialità giapponese si scioglie letteralmente in bocca.

Das Premium Wagyu A5 Carpaccio | Yuzu & Kaki Pepper Sauce | Brotchips | Kresse

Premium Wagyu Carpaccio | Yuzu & Persimmon Pepper Sauce | Bread Chips | Cress

Carpaccio di Wagyu Premium | Salsa allo Yuzu e Pepe di Cachi | Chips di Pane | Crescione

| 34,00

Die Premium Wagyu A5 Tranchen (200g) auf Reispapierchip | Gebackener Sushi Reis Enoki Pilze | Fermentierter Knoblauch

Premium Wagyu Slices on Rice Paper Chip | Crispy Baked Sushi Rice | Enoki Mushrooms Fermented Garlic

Tranci di Wagyu Premium su Chip di Carta di Riso
| Riso Sushi Croccante al Forno
Funghi Enoki | Aglio Fermentato

| 103,00

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

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

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

Das Éclair Duo: Cappuccino & Tiramisù

The Éclair Duo: Cappuccino & Tiramisù

Il Duo di Éclair: Cappuccino e Tiramisù

| 13,00