

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 Éclair Duo: Cappuccino & Tiramisù

The Éclair Duo: Cappuccino & Tiramisù

Il Duo di Éclair: Cappuccino e Tiramisù

| 13,00

Zum Abschluss. At the end. *Alla fine*

- Guglhof – Alter Obstbrand *fruit* 2cl | 6,3
- Guglhof – Hollerbrand *elder* 2cl | 10,3
- Guglhof – Marillenbrand *apricot* 2cl | 6,2
- Guglhof – Zwetschenbrand *plum* 2cl | 6,1
- Guglhof – Williamsbrand *pear* 2cl | 6,1
- Guglhof – Gravensteiner Apfel *apple* 2cl | 6,1
- Guglhof – Quittenbrand *quince* 2cl | 7,1
- Guglhof – Himbeerbrand *raspberry* 2cl | 10,3
- Guglhof – Orangenbrand *orange* 2cl | 10,3
- Guglhof – Zirbenlikör *pine* 2cl | 6,1
- Guglhof – Himbeerlikör *raspberry* 2cl | 6,1
- Guglhof – Johannisbeerlikör *currant* 2cl | 6,1
- Guglhof – Grüne Walnuss Likör *walnut* 2cl | 6,1

Aktuelle Aperitifs

Current aperitifs. *Aperitivi attuali.*



Das Innsbruck Spritz

Prosecco Martini Asti | Maracuja Püree *maracuja purée* | Ginger Ale | Soda | Minze *mint* | Physalis

| 8,8

“Bei der at the Felsenbirne ” Spritz

Rosé Rabea Frizzante | Birnen Sirup *pear syrup* | Soda
Vanille *vanilla* | Rosmarin *rosemary* | Birne *pear*

| 8,8

*Baum in unserem Gastgarten/Tree in our old town garden

“Vier Viecher Eck*” Spritz

Prosecco Martini Asti | Lavendel Sirup *lavender syrup*
Spice | Soda | Minze *mint*

| 8,8

*Bedeutet “Vier Tiere Eck” im Tiroler Dialekt.

Die vier Gasthäuser Roter Adler, Goldener Löwe, Goldener Hirsch und Weißes Rössl bilden die Bezeichnung für diesen Platz

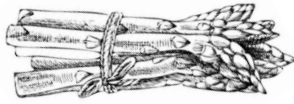
*Means “Four Animals Corner” in the Tyrolean dialect. The four inns, Golden Eagle, Golden Lion, Golden Stag, and White Horse, form the name for this place

Aktuelle Kulinarik.

Current Culinary. *Culinaria attuale.*

Spargel & Bärlauch

Asparagus & Wild Garlic.
Asparagi & Aglio Orsino



Das Spargel-Nori-Mosaik Bärlauch Mayonnaise

Asparagus Nori Mosaic | Garlic Mayonnaise

Mosaico di Asparagi e Nori | Maionese all'Aglio Orsino

| 18,80

Das Rack vom Iberico

Gegrillter Grüner Spargel | Bärlauchsauce

Iberico Rack | Grilled Green Asparagus
Wild Garlic Sauce

Rack di Iberico | Asparagi Verdi alla Griglia | Salsa all'Aglio Orsino

| 39,00

Der Bunte Salat | Gegrillter Spargel

Trüffel-Kartoffelchips | Himbeer-Dressing

Colorful Salad | Grilled Asparagus | Truffle Potato Chip |
Raspberry Dressing

Insalata Variopinta | Asparagi alla Griglia | Chips di Patate al Tartufo | Condimento ai Lamponi

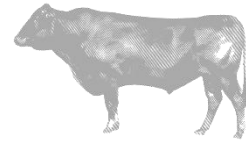
| 17,30

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



Wagyū

japanisches Rind



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 aktuellen Desserts.

Current Desserts. *Dolci attuali.*

HOTEL ★★★★★

Das Basilikumsorbet auf Spargel-Erdbeer-Minze Salat

Basil Sorbet on Asparagus-, Strawberry – Mint-Salad

*Sorbetto al Basilico su Insalata di Asparagi,
Fragole e Menta*

| 12,50

Das Ramazzotti Cream Eis

Ramazzotti Crema 6cl | 1 Kugel Vanilleeis Sahne | Mini Marshmallows

Ramazzotti Cream 6cl | 1 scoop vanilla ice cream with
cream | mini marshmallows

*Ramazzotti Crema 6cl | 1 pallina di gelato alla
vaniglia con panna | mini marshmallow*

| 9,00