

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*


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.*

 | vegetarian

 | vegan

Wine

## Die Vorspeisen. Starters. Primi piatti.

**Das Wagyu A5 Carpaccio | Yuzu & Kaki | Brotchips | Kresse** | 34,00

The A5 Wagyu Carpaccio | Yuzu & Persimmon | Bread chips | Cress  
*Il carpaccio di Wagyu A5 | Yuzu & Cachi | Chips di Pane | Crescione*

**Das Steak Tartare 130g | Rauch | Gebeiztes Eigelb | Kapern** | 23,90

The steak tartare (130g) | Smoke | Cured egg yolk | Capers  
*Il steak tartare (130 g) | Affumicato | Tuorlo d'uovo marinato | Capperi*

**Die Burrata | Pfirsich | Kräuter | Kumquat** | 18,80

The burrata | Peach | Herbs | Kumquat  
*La burrata | Pesca | Erbe aromatiche | Kumquat*

**Die gratinierten Jakobsmuscheln | Fenchel | Orange | Petersilie** | 17,90

The scallop | Fennel | Orange | Parsley  
*La capasanta | Finocchio | Arancia | Prezzemolo*

## Die Salate. Salads. Insalate.

**Die Salatvariation | Maishähnchen | Caesar Dressing | Parmesanchip** | 18,80

The salad variation | corn-fed chicken | caesar dressing | parmesan crisp  
*La variante d'Insalata | pollo nutrito a mais | Dressing Caesar | Cialda di parmigiano*

**Der gemischte ODER grüne Beilagensalat** | 8,10

The mixed OR green side salad  
*Insalata mista OPPURE insalata verde di contorno*

## Die Fleischgerichte. Meat dishes. Piatti di carne.

**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*  
*Das Innsbruck Bistecca di Vitello | Purè di Patate e Rucola | Funghi Cardoncelli | Morchelle*

**Der rosa gebratene Lammrücken | Brotkruste | Gnocchi** | 32,70

**Pastinake | Apfel | Rosmarinjus** | Cuvée Red

The pink roasted saddle of lamb | bread crust | Gnocchi | Parsnip | apple | Rosemary jus  
*La sella d'agnello rosolata rosa | Crosta di pane | Gnocchi | Pastinaca | Mela | Jus al rosmarino*

**Das original Kalbswiener | Petersilkartoffel | Preiselbeere | Zitrone** | 31,80

The original "Wiener Schnitzel" from veal | Parsley potatoes | Cranberry | Lemon  
*L'originale "Wiener Schnitzel" di vitello | Patate | prezzemolo | Mirtilli | Limone*

**Das Innsbruck Kalbswiener Royal | Schwarzer Trüffel (ca. 6g)** | 47,00

**Trüffelbutter | Kartoffel-Trüffelpüree | Maldon-Rauchsalzflocken** | Chardonnay

*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 österreichische Rinderfilet (200g) auf dem Lavastein serviert** | 43,00

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** | 39,00

The Austrian Rib-Eye Steak (250g) served on a hot lava stone  
*La bistecca Rib-Eye austriaca (250 g) servita su una pietra lavica calda*

**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**  
**Le bistecche evidenziate in rosso sono servite con patate fritte | Verdure grigliate | Burro erbe | Salse**

## *Die Fischgerichte.* Fish dishes. *Piatti di pesce.*

**Der Schwertfisch | Kräuterkruste | Jakobsmuschel** | 38,50

### **Trilogie der Karotte**

The Swordfish | Herb Crust | Scallop Topping | Carrot Trilogy

*Pesce Spada in crosta d'Erbe | Copertura di Capasanta | Trilogia di Carote*

Lugana, Rosé

Vermentino

**Die Pappardelle | Fermentierte Zitrone | Tiroler Alpengarnele** | 22,80

The Pappardelle | Fermented lemon | Tyrolean Alpine prawn

*Le Pappardelle | Limone fermentato | Gambero alpino tirolese*

Chardonnay

Chablis

## *Die vegetarischen, veganen Gerichte.*

Vegetarian, vegan dishes. *Piatti vegetariani, vegani*

**Die Spinatknödel | "Bel Paese" - Käsekern | Salzeibutter**  | 21,50

The Spinach dumplings | "Bel Paese" cheese filling | Sage butter

*I Canederli agli spinaci | Cuore di formaggio "Bel Paese" | Burro alla salvia*

GV

Sauvignon Blanc

**Die Fregola Sarda (Teigware) | Tomate | Olive | Kaper**  | 20,70

The Fregola Sarda (Pasta) | Tomato | Olive | Capers

*Fregola Sarda (Pasta) | Pomodoro | Olive | Capperi*

Sauvignon Blanc

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