

Aktuelle Aperitifs

Current aperitifs. *Aperitivi attuali.*

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



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.*

Pfifferling. Eierschwammerl. Rehling. Gelbling.

Chanterelle.
Finferlo.



Das Pfifferlingscarpaccio | Rucolawiese Thymian-Vinaigrette

Chanterelle carpaccio | rocket bed | thyme vinaigrette

*Carpaccio di finferli | Letto di rucola
Vinaigrette al timo*

| 19,90

Der Steinbutt | Gerstenrisotto | Pfifferlinge Lauch-Asche

Turbot | barley risotto | chanterelles | leek ash

*Rombo chiodato | risotto d'orzo | finferli
cenere di porro*

| 39,00

Die Salatvariation | Frische Pfifferlinge

Salad selection | Fresh chanterelles

Variazione di insalate | Finferli freschi

| 17,80



*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 Lychee-Parfait

Joghurt-Hafercrumble | Himbeer-Gel

Lychee parfait | yogurt and oat crumble | raspberry gel

*Parfait al litchi | crumble di yogurt e avena
gel di lampone*

| 12,50

Das Innsbruck Dessert Kreation von der Schokolade und Himbeere: Kuchlein | Eis Espuma | Kaviar

*Das Innsbruck Dessert creation of Chocolate and
raspberry: Cake | Ice Cream | Espuma | Caviar*

*Das Innsbruck creazione di dessert al cioccolato e lampone:
Tortino | Gelato | Espuma | Caviale*

| 12,50

Der Apfelfleck | Vanilleeis | Gel Espuma | confierte Rosinen

The "Apfelfleck" – apple pastry | vanilla ice cream | Gel
Espuma | Candied raisins

*"Apfelfleck" – Dolce di mele | Gelato alla vaniglia | Espuma |
Uvetta candita*

| 12,50

Der Tiramisù Affogato

The Tiramisù Affogato

Il Tiramisù Affogato

| 10,00

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