

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.*



Kürbis.

Wild.

Pumpkin.
wild.

Das Thunfisch Tataki | Wakame Salat | Fermentierter Kürbis | Miso Eis

Tuna Tataki | Wakame Salad | Fermented Pumpkin | miso ice cream

*Tataki di Tonno | Insalata di Wakame | Zucca Fermentata | grlato
miso*

| 17,90

Das Wildschweinragout | Kürbis-Püree Maroni | Preiselbeerschaum

Wild Boar Ragout | Pumpkin Purée | Chestnuts | Lingonberry Foam

*Ragù di Cinghiale | Purea di Zucca | Castagne
Spuma di Mirtilli Rossi*

| 28,00

Der Kürbiskuchen | Kernöl | Kürbiskern-Krokant

Pumpkin Cake | Pumpkin Seed Oil | Pumpkin Seed Brittle

Torta di Zucca | Olio di Semi di Zucca | Croccante ai Semi di Zucca

| 12,50

Als 3-Gang Herbstmenü € 49,-

As a 3-Course autumn menu € 49,-

Come menu autunnale di 3 Portate € 49,-

Unser Kürbis. Unsere Art.

Kürbis ist für uns mehr als ein Herbstklassiker. Anstatt den Kürbis auf die klassische Kürbissuppe zu reduzieren, haben wir uns bewusst dazu entschieden, ihn einmal anders zu präsentieren. Wie ein roter Faden zieht er sich durch unser Menü, mal fein, mal herzhaft, mal überraschend – aber immer mit unserer ganz eigenen Handschrift. -

Antonio Allendorfer und sein Küchenteam.

Our pumpkin. Our way.

For us, pumpkin is more than just an autumn classic. Rather than limiting it to a traditional pumpkin soup, we have chosen to showcase it in a different light. It weaves its way through our menu, sometimes delicate, sometimes hearty, sometimes surprising – but always with our own distinctive touch.

Antonio Allendorfer & kitchen team.



Die Desserts.

Desserts. *Dolci.*

Das Innsbruck Dessert Kreation von der Schokolade und **Himbeere: Küchlein | 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

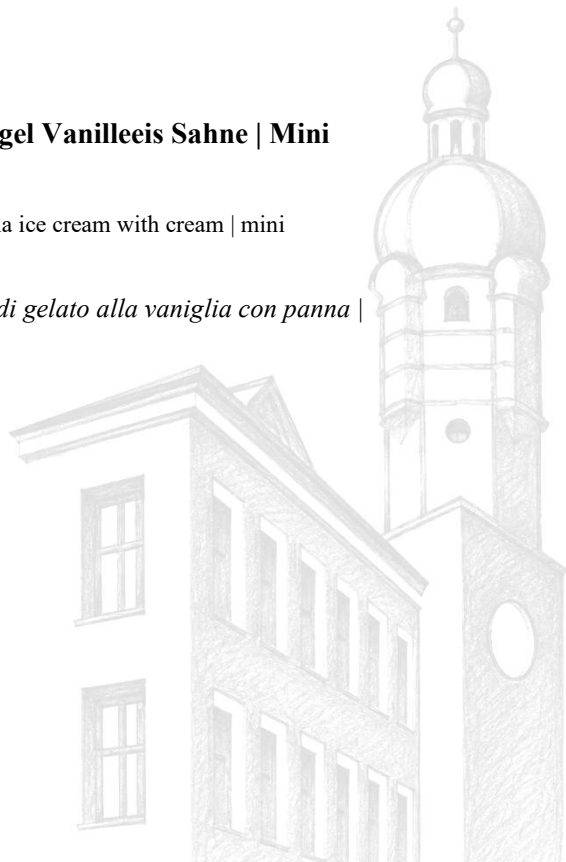
Das Ramazzotti Cream Eis

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



Zum Abschluss.

Heimische Brände.

Domestic spirits. *Distillati locali.*



- 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

Schloss Halbturm SCHLOSSBRAND XO 2cl | 11,0

Schloss Halbturm TRESTERBRAND 2006 2cl | 14,5



SCHLOSS HALBTURN
WEINGUT



Zum Abschluss.

Grappe.

Grappe. *Grappe.*

Sarpa di Poli 2cl | 6,3

Tignanello 2cl | 7,0

Nonino – Chardonnay Barrique 2cl | 6,3

Mazzetti Riserva 2cl | 7,9

Berta – Tre Soli Tre 2cl | 9,4

Calvados V.S.O.P, Père Magloire 2cl | 5,2

Zum Abschluss.

Kaffee.

Coffee. *Caffè.*



Espresso | 3,0

Espresso Doppio | 4,6

Macchiato | 3,2

Verlängerter *cup of coffee* | 4,0

Cappuccino | 4,4

Latte Macchiato | 5,0

Espresso Martini | 13,7

Vodka | **Kahlúa** | **Zucker** *sugar* | **Espresso**



Jazz Törggelen
by Das Innsbruck &
Jazz Duo „The Prospectors“

09.10.2026, 16.10.2026,
30.10.2026. 06.11.2026

€ 66,-/Person

Aufschnitt Variation „Italia“

Italian Cold Cuts Selection



Gerstlsuppe mit Selchfleisch

Barley Soup with Smoked Pork



Tagliioni mit Kürbissauce und Burrata

Tagliolini with Pumpkin Sauce and Burrata



Kirsch Sorbet

Cherry Sorbet



Das Wildschweinragout | Kürbis-Püree

Maroni | Preiselbeerschaum

Wild Boar Ragout | Pumpkin Purée

Chestnuts | Lingonberry Foam

ODER

Schlutzkrapfen mit brauner Butter | Parmesan

Schlutzkrapfen – South Tyrolean Filled Pasta | Brown Butter |

Parmesan



Kirchlagskrapfen | Maronimousse | Zwetschkenglace

Kirchlagskrapfen – Traditional Austrian Pastry | Chestnut Mousse |

Plum Ice Cream



Maroni & Trauben

Chestnuts & Grapes

