



W I N E  
D I N E

STEAK, RACLETTE, FONDUE

HERZLICH WILLKOMMEN

Berge hatten und haben eine besondere Wirkung auf uns Menschen. Rückzugsort sowohl für Mensch als auch Tier. Das Leben in den Bergen beruht auf Respekt, Wertschätzung und Wissen. Durch die Veredelung von alpinen Produkten wollen wir Werte aufbauen und damit den Lebens- und Entwicklungsraum dieser einzigartigen Produkte schützen, durch Achtsamkeit und Wertschätzung der Natur. Wir beziehen bewusst regionale Produkte in traditioneller Herstellung. Unsere Grundlage - die Natur - möchten wir in den Vordergrund rücken.



„Regional 200“ steht für alle Lebensmittel und Produkte, die innerhalb eines 200 km-Radius hergestellt werden, welche wir beziehen. Durch unsere Lage ist das sogar über 4 Länder möglich: Österreich, Deutschland, Schweiz und Italien. Um Ihnen eine bessere Übersicht zu verschaffen, haben wir die Gerichte mit regionalen Produkten auf der Speisekarte mit dem Siegel "Regional 200" versehen.

Mountains have a special effect for us humans. Retreat for both man and animal. Life in the mountains is based on respect, appreciation and knowledge. By refining alpine products, we want to build values and thus protect the habitat and development of these unique products through mindfulness and appreciation of nature. We consciously source regional products in traditional production. We want to put our basis - nature - in the foreground.



"Regional 200" stands for all food and products produced within a 200 km radius, which we source. Due to our location, this is even possible in four countries: Austria, Germany, Switzerland and Italy. To give you a better overview, we have marked the dishes with regional products on the menu with the seal "Regional 200".

## T A P A S

- BROT** 4,9  
mit hausgemachten Aufstrichen  
*bread with homemade spread*
- FRITTIERTE PIMIENTOS DE PADRÓN** 4,9  
Kaltgepresstes Olivenöl | Maldon-Salzflocken  
*Fried Pimientos al Padrón | olive oil | maldon salt flakes*
- HAUSGEBEIZTES LACHSFILET/LACHSTATAR** 6,5  
Eingelegte Gurke | Dillcreme | Kapern  
*Marinated salmon filet/ tatar | pickled cucumber | dill sauce | capers*
- EINGELEGTE MEDITERRANE KALAMATA OLIVEN** 4,9  
Petersilie | Kaltgepresstes Olivenöl  
*Pickled mediterranean Calamata olives | parsley | cold pressed olive oil*
- KLASSISCHES BEEFTATAR** 6,9  
Bio-Gartenkresse | Gemüse garnitur  
*Classic beef tatar | organic garden cress | vegetable garnish*
- GAMBAS PIL PIL** 6,9  
Paprika | Zucchini | Chiliöl | 2 Stück  
*Gambas Pil Pil | Paprika | courgette | chilli oil | 2 pieces*
-  **MINI BOWL** 6,9  
Buchweizenreis | Kuhfrischkäse | Beeren | Kürbis Chutney | Nüsse  
*Buckwheat rice | cow cream cheese | berries | pumpkin chutney | nuts*
- HEIMISCHES KNOBLAUCHBAGUETTE** 5,5  
Kräuterbutter  
*Garlic bread | herb butter*

## VORSPEISEN STARTERS



### KALTGERÄUCHERTE LACHSFORELLE AUS DEM ÖTZTAL

19,5

Himbeere | Marille | Kräuteröl

*Cold-smoked salmon trout from the Ötztal | raspberries | apricot | herb oil*

### KLASSISCHES BEEFTATAR

Erdäpfelkas | Schüttelbrot | eingelegtes Gemüse | Bauernbutter

*Classic beef tatar | potato cheese | Schüttelbrot | pickled vegetables | farmer's butter*

100g

24,5

150g

35,5



### LECHTALER MOZZARELLA

18,5

lauwarmes Tomatenchutney | Vogerlsalat | Kürbiskern Pesto

*Mozzarella | tomato chutney | lettuce | pumpkin seed pesto*

### RINDERCARPACCIO

21

Balsamico | Trüffelmayonnaise | Rucola | Bergkäse

*Marinated beef carpaccio | balsamico | truffle mayonnaise | rucola | alpine cheese*

## SUPPEN SOUPS

### KRÄFTIGE RINDSSUPPE

7,5

*Homemade beef bouillion*

Speckknödel | *With speck dumplings*

Frittaten | *Sliced pancakes*



### ÖTZTALER RAMEN

9,9

Bio Huhn | Sobanudeln | Gemüse | Wachtelei | Teriyaki

*Ramen from the Ötztal | organic chicken | soba noodles | vegetables | quail egg | teriyaki*

## SALATE SALADS

**BLATTSALAT** 9,9  
*Mixed green salad*

**BUNTE SALATSCHÜSSEL** 14,5  
mit Hausdressing (groß)  
*Mixed salad bowl with homemade dressing (large)*



**ALPIN SALAT BOWL** 18,5  
Buchweizenreis | Kuhfrischkäse |  
Rotkraut | Beeren | Kürbis Chutney | Nüsse  
*Buckwheat rice | cow cream cheese | red cabbage | berries | pumpkin chutney | nuts*  
mit Bio-Huhn aus dem Ötztal | *With organic chicken from Ötztal* 23,5  
mit Rinderfiletspitzen | *With beef filet tips* 32  
mit Garnelen | *With prawns* 32

## VEGETARISCHE GERICHTE VEGETARIAN DISHES



**HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN** 17,5  
braune Butter | Bergkäse  
*Homade tyrolean ravioli with spinach | brown butter | alpine cheese*

**OFENKARTOFFEL** 16,5  
Kräuterdip | Grillgemüse | Salat  
*Baked potato | herb dip | grilled vegetables | salad*  
mit geräuchertem Lachs | *with smoked salmon* 21,5

VOM HOLZKOHLEGRILL  
FROM THE CHARCOAL GRILL

	<b>HEIMISCHES FILETSTEAK   ÖSTERREICH</b>	
	<i>Local beef filet   Austria</i>	
	150g	34
	220g	46
	<b>FILETSTEAK   BRASILIEN</b>	
	<i>Tenderloin   Brasil</i>	
	150g	31
	220g	42
	<b>RIB-EYE-STEAK 300G   ÖSTERREICH</b>	42
	<i>Rib-Eye-Steak 300g   Austria</i>	
	<b>RINDERRÜCKENSTEAK   ÖSTERREICH</b>	
	<i>Beef loin   Austria</i>	
	150g	25
	220g	34
	<b>TOMAHAWK STEAK 1200G   GROSSBRITANNIEN</b>	119
	Preis für 2 Personen   Zubereitung ca. 40min.	
	<i>Tomahawk Steak   Great Britain   price for 2 people   preparation approx. 40min.</i>	
	<b>LAMMKARREE 200G   SCHOTTLAND</b>	42
	<i>Rack of lamb 200g   Scotland</i>	
	<b>BIOHENDLBRUST AUS DEM ÖTZTAL 200G</b>	26
	<i>Organic chicken breast from the Ötztal 200g</i>	
	<b>ÖTZTALER FORELLENFILET</b>	29
	'Heurige Kartoffeln'   Grillgemüse   Zitrone	
	<i>Trout from the Ötztal   potatoes   grilled vegetables   lemon</i>	

VOM HOLZKOHLEGRILL  
FROM THE CHARCOAL GRILL

**SURF & TURF | BRASILIEN & VIETNAM**

Ladysteak 150g | 2 Stück Riesengarnelen  
Filetsteak 220g | 3 Stück Riesengarnelen

37  
49,5

*Surf & Turf | Brasil & Vietnam*

*Ladysteak 150g | 2 pieces of king prawns*

*Filetsteak 220g | 3 pieces of king prawns*

BEILAGEN & SAUCEN  
SIDE DISHES & SAUCES

**BEILAGEN | SIDES**

4,9

Ofenkartoffel | *Baked potato*  
Pommes Frites | *French Fries*  
'Heurige Kartoffeln' | *Potatoes*  
Curly Fries | *Curly Fries*

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad*  
Frisches mediterranes Gemüse | *Fresh mediterranean vegetables*  
Maiskolben | *Corncobs*  
Speckbohnen | *Beans and bacon*  
Blattspinat | *Leaf spinach*

4,9

**SAUCEN | SAUCES**

3,9

Rosmarinjus | *Rosemary jus*  
Pfefferrahmsauce | *Pepper sauce*  
Sauce Aioli | *Aioli*  
Chimichurri | *Chimichurri*  
BBQ-Relish | *BBQ-relish*

## B U R G E R

### WILDSPITZ

27

Rindfleisch | BBQ-Relish | Rösti | Bergkäse |  
Rotweinzwiebeln | Essiggurken | Speck | Tomaten | Chili-Mayonnaise |  
serviert mit Pommes

*Beef | BBQ-relish | hash browns | alpine cheese | red wine onions | pickles |  
bacon | tomatoes | chilli mayonnaise | served with french fries*



### SCHAFSPITZ

29

Lammfleisch aus dem Ötztal | BBQ-Relish | Rucola |  
Olivenmarmelade | Bergkäse | Tomatenchutney | Avocado |  
serviert mit Pommes

*Lamb from the Ötztal | BBQ-relish | rucola | olive jam | alpine cheese |  
tomato chutney | avocado | served with french fries*



Über eine  
Bewertung auf  
**Tripadvisor**  
würden wir uns  
freuen!

## FONDUE & RACLETTE

### AB 2 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

*from 2 people | price per person*

#### BOURGUIGNONNE

42

mit Öl | Rinderfiletwürfel | Salat | pikante Saucen |  
eingelegtes & gegrilltes Gemüse

*Bourguignonne | with oil | beef | salad |  
spicy sauces | pickled & grilled vegetables*

#### BOURGUIGNONNE 'MIXED MEAT'

39

mit Öl | verschiedene Fleischsorten | Salat |  
pikante Saucen | eingelegtes & gegrilltes Gemüse

*Bourguignonne 'meat mix' | with oil | different kinds of meat |  
salad | spicy sauces | pickled & grilled vegetables*

#### CHINOISE RINDSUPPE

41

Verschiedene Fleischsorten | Garnelen | pikante Saucen |  
Salatteller | eingelegtes & gegrilltes Gemüse

*Chinoise beef soup | different kinds of meat | prawns |  
spicy sauces | salad | pickled & grilled vegetables*



#### RACLETTE

39

'Heurige Kartoffeln' | Honigschinken | Tiroler Speck |  
eingelegtes & gegrilltes Gemüse

*Raclette | young potatoes | ham | tyrolean bacon |  
pickled & grilled vegetables*



#### KÄSEFONDUE

39

Kirschwasser | Brotwürfel | Karreespeck | Salat |  
eingelegtes Gemüse

*Cheese Fondue | cherry brandy | bread | bacon |  
salad | pickled vegetables*



## DESSERT

### SCHOKOFONDUE

ab 2 Personen | Preis pro Person

*from 2 people | price per person*

Bitterschokolade | *Bitter chocolate* 16

Dunkle Schokolade | *Dark chocolate* 14

Weißer Schokolade | *White chocolate* 14

### SWEETS IM GLAS 9

Schwarzbeer-Tiramisú

*Blackberry tiramisú*

Crème brûlée mit Meersalz

*Crème brûlée with sea salt*

### LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN 14,5

Schwarzbeeren | Vanilleeis

*Chocolate cake | blackberries | vanilla ice cream*

### APFELSTRUDEL 9,5

Vanilleeis oder Vanillesauce

*Apple strudel | vanilla ice cream or vanilla sauce*

### EINE KUGEL SORBET 2,9

*One scoop of sorbet*

### GEMISCHTES EIS 7,5

3 Kugeln | Vanille | Erdbeere | Schokolade

*Mixed ice cream | 3 scoops | vanilla | strawberry | chocolate*

### EINE KUGEL EIS 2,8

Nach Wahl

*One ice cream scoop of your choice*

### AFFOGATO AL CAFÉ 6

Espresso | Vanilleeis

*Affogato | Espresso | vanilla ice cream*

### KÄSETELLER

Trauben | Chutneys

*Cheese selection | grapes | chutneys*

klein | *small* 7,5

mittel | *medium* 15,9

groß | *big* 24,9

# GETRÄNKE

## DRINKS

### APERITIF | APERITIF

Aperol Spritz		9,9
Lillet Wildberry		9,9
Hugo		9,9
Campari Soda		6,6
Campari Orange		9,9
Spumante	0,1l	6,5
Rose Spumante	0,1l	7,0
Sherry Old Harvest		
Ximenex	5cl	10,0
Cynar A	4cl	5,0
Pernod A	4cl	6,0
Martini	5cl	6,0
Biano, Dry, Rosso		
Portwein	5cl	9,0
Warre's Port		

### ALKOHOLFREIES | SOFT DRINKS

Mineralwasser	0,33l	4,0
still/prickelnd	0,75l	7,0
Mezzo Mix	0,33l	4,8
Schartner	0,25l	4,8
Orange/Zitrone		
Coca Cola	0,2l	4,8
Coca Cola light/zero	0,33l	4,8
Almdudler	0,33l	4,8
Eistee Pfirsich	0,33l	4,8
Red Bull	0,25l	6,0
Ginger Ale /	0,2l	5,0
R.Wildberry		
Tonic Water/Bitter	0,2l	5,0
Lemon		
Skiwasser	0,33l	4,8
Fever Tree Tonic	0,2l	5,5
Fever Tree Ginger Beer	0,2l	6,0

### FRUCHTSÄFTE | FRUIT JUICES

Orange	0,2l	4,8
Marille	0,2l	4,8
Johannisbeere	0,2l	4,8
Tomate	0,2l	4,8
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	4,8

### BIER | BEER

Stiegl	0,2l	4,0
	0,3l	5,0
	0,5l	6,9
Stiegl Radler	0,3l	5,0
	0,5l	6,9
Hefeweizen	0,3l	6,0
	0,5l	7,8
Hefeweizen Sprite	0,3l	6,0
	0,5l	7,8
Franziskaner dunkel	0,5l	7,8
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	7,8

Sölsch	0,33l	7,0
Tegernseer	0,33l	6,0

### HEISSGETRÄNKE | HOT DRINKS

Verlängerter		4,0
Espresso		3,3
Cappuccino		4,5
Doppelter Espresso		6,0
Latte Macchiato		5,0
Portion Tee		4,0
Heiße Schokolade		5,0
Glühwein/Jagertee		7,0
Irish Coffee		13,0

# GETRÄNKE

## DRINKS

### W(H)ISKEY 4CL

Jameson	10,0
Jack Daniels	10,0
Black Label	12,0
Bowmore 12 years	12,0
Oban 14 years	15,0
Chivas Regal 12 years	10,5

### RUM 4CL

Havana 3 years	8,0
Bacardi white	8,0
Ron Zacapa 23 years	16,0
Ron Barceló	12,0

### VODKA 4CL

Absolut	8,0
Grey Goose	10,0
Belvedere	13,0

### GIN 4CL

Bombay Sapphire	10,0
Hendriks	14,0
Monkey's 47	15,0
Ötztaler Gletschergin	16,0

### GRAPPA 2CL

Eligo dell'Ornellaia	12,0
Sassicaia	15,0
Chardonnay Nonino	9,0
Moscato Nonino	9,0

### GÖLLES 2CL

Alter Apfel	5,9
Alte Zwetschke	6,9
Williamsbirne	7,0
Marille	7,0
Herzkirsche	7,0

### MAIR 2CL

Marille	9,0
Zirbe	6,5
Williams	8,0
Haselnuss	9,0
Vogelbeere	15,0

### DOLOMITI 2CL

Marille	5,0
Zirbe	5,0
Williams	5,0

### LIKÖRE 4CL

Bailey's Irish Cream	8,0
Limoncello	6,0
Amaretto	8,0

### BITTERS 4CL

Ramazotti	8,0
Fernet Branca	8,0
Jägermeister	8,0
Averna	8,0

### COGNAC 2CL

Hennessy VS	8,0
Remy Martin VSOP	9,0