




**SCHÖNE
AUSSICHT**
★★★★S

Guten Appetit.






Snacks

Schinken-Käse Toast Cocktail-Kren Dip, Salatgarnitur	12,00
Club-Sandwich mit Vollkorn Toast Bio-Ei, Bauernspeck, gebratene Hühnerbrust, Paradeiser, Salatgurke Kren-Mayonnaise, Vogerlsalat	18,00
 Falafel Sandwich Pitabrot, Hummus, Koriander, Salatgarnitur	15,00
 Paradeiser-Mozzarella-Sandwich Paradeiser, Mozzarella, Rucola, Basilikumpesto, Balsamicoreduktion	15,00
 Grillkäsesandwich Grillkäse, Paradeiser, Salatgurke, saure Grillpaprika, Relish, Salat	15,00
Frankfurter	
Senf, Kren, Gebäck	7,00
Gulaschsaft, Gebäck	12,00



Vorspeisen & Suppen

	Roastbeefcarpaccio	19,00
	Estragon Mayonnaise, frittierte Kapern, Rucola, confierte Kirschparadeiser	
	Tomaten Burrata	15,00
	Kirschparadeiser, Basilikumpesto, Büffel Burrata, Rucola, Balsamicokaviar	
	Tiroler Kaspressknödel knusprig angebraten	15,00
	Zubereitet mit Berg- & Graukäse, Vogerl-Radieschensalat, Kräuterdip	
	Rinderconsommé	7,00
	Grießnockerl oder Frittaten	
	Geeiste Gurkensuppe	8,00
	Riesengarnele	
	Paradeisercremesuppe (Vegan)	7,00
	Basilikum	



Light

Caeser Salad 10,00
Caesar-Dressing, Gartenkresse, Kirschparadeiser, Bauernspeck

Toppings

Garnele (4 Stück)	+	10,00
Filet vom Bio-Huhn	+	8,00
Grillkäse	+	6,00

Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf Tomaten & Mozzarella 14,00
Mit Balsamico gelöscht, Weißbrot

Gebackene Hühnerfilets im Kürbismantel 18,00
Erdäpfel-Vogersalat, steirisches Kürbiskernöl



Traditionelles & Regionales

 Käsespätzle in der Pfanne Zweierlei heimischer Käse, Röstzwiebel, Junglauch	15,00
 Knödel mit Ei in der Pfanne Bio-Ei, Schnittlauch, Beilagensalat <i>(Gerne servieren wir Ihnen diese Spezialität optional mit gerösteten Speckwürfeln)</i>	14,00
Tiroler Gröstl in der Pfanne Geröstete Erdäpfel, Rindfleisch, Speck, Zwiebel, Bio-Spiegelei, Krautsalat	17,00
 Tiroler Gröstl in der Pfanne (vegan) Wirsing, getrocknete Paradeiser, Tofu, Champignons	18,00
Wiener Kalbsschnitzel Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone	27,00
Fiakergulasch Mini Frankfurter, Serviettenknödel, Spiegelei, Gurkenfächer	19,00



Ötztaler Forellenfilet 26,00
Basilikumrisotto, Grüner Spargel, Lachskaviar

Zanderfilet 22,00
Knoblauch-Kräutersauce, gebrannter Lauch

Burger

Bacon Cheeseburger 18,00
Brioche Bun, 180g regionales Rindfleisch, Paprikarelish, Blattsalat, Gurke
Paradeiser, rote Zwiebel, gerösteter Speck, Bergkäse

 **Beyond Burger** 17,00
Brioche Bun, Farmersalat, Gurke, Paradeiser, rote Zwiebel, Rucola



Steaks

Rinderfilet aus Österreich 200 gramm	36,00
Rib Eye Steak aus Österreich 300 gramm	34,00

Ihre persönliche Steakkreation. So individuell wie Sie. Ihre Wunschbeilagen:

Saucen (je 2,00)

Kräuterbutter
Cafe de Paris
Pfeffersauce
Chimichurri

Beilagen (je 5,00)

Grillgemüse
Speckbohnen
Grüner Spargel
Beilagensalat

Kartoffel & Co. (je 5,00)

Kartoffelgratin
Steakhouse Fries

Premium Add-Ons (je 6,00)

Trüffel Fries
Ofenkartoffel mit Kräutertopfen



Desserts

Panna Cotta Erdbeeren, Himbeersorbet	9,00
Ofenfrischer Apfelstrudel Vanillesauce, frische Waldbeeren	9,00
Hausgemachter Kaiserschmarren Zwetschkenröster, Apfelmus	15,00



Eis gemeinsam mit Hoamatliebe*

Jungle Dream	9,50
Vanilleeis, Bananenscheiben, Schlagobers, Schokosauce und Raspel	
Raspberry Love	10,00
Vanille- & Amarenakirscheis, warme Himbeeren, Schlagobers, Schokoladensplitter	
Cup Greece	10,00
Griechischer Joghurt Eis, Blütenhonig, Walnüsse	
Nussknacker	10,00
Haselnuss-, Pistazien- & Walnusseis Geröstete Mandelsplitter, Walnüsse, Pistazien, Schlagobers, Haselnusskrokant	
Browniebecher	10,00
Cookie Eis, Chocolatebrownies (Würfel), Schokoladensauce, Schlagobers	



Ihre persönliche Eiskreation

Entscheiden Sie selbst wie Ihr Eisbecher aussehen soll? Wir liefern die Zutaten.

Eissorten (je Kugel 1,80)

Schokolade
Vanille
Erdbeer
Vinschger Marille
Amarenakirsch
Cookie
Griechischer Joghurt
Haselnuss
Pistazien
Stracciatella
Walnuss

Toppings (je 2,00)

Schlagobers
Haselnusskrokant
Walnüsse
Pistazien
Mandelsplitter
Eierlikör/ Baileys
Schokosauce
Karamellsauce
Erdbeersauce

** Hoamatliebe, von Herzen ein Genuss" ist eine gemeinsame Initiative, die im Jahr 2022 durch regionale Familienbetriebe aus Vorarlberg & Tirol ins Leben gerufen wurde. Mit diesem Projekt werden kulinarische Köstlichkeiten von regionalen Produzenten unterstützt. Kleine, familiär geführte Traditionsmanufakturen, beste lokale Zutaten sowie der Fokus auf Nachhaltigkeit und Qualität stehen im Mittelpunkt dieser besonderen Produktreihe.*



Allergeninformationen

Bei Fragen bezüglich der Allergene steht Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.



Öffnungszeiten

In den Sommermonaten heißen wir Sie täglich herzlich willkommen.
Genießen Sie von 08.00 bis 10.30 unser Gourmetfrühstück im Restaurant
oder auf unserer Sonnenterrasse.

À la Carte bieten wir von 11.30 bis 17.30 an.
Unser Restaurant ist auch abends für alle Gäste geöffnet. Unser Serviceteam
steht Ihnen für weitere Infos gerne zur Verfügung.

Zum Frühstück und zum Mittagessen empfehlen wir Ihnen eine Vorreservierung
unter der Tel.: +43 5254 2221