

## *Vorspeisen – Starters – Antipasti*

<b>Gegrillter Ziegenkäse auf Baguette an Salatbouquet</b>	<b>€ 8,90</b>
<i>Grilled Feta Cheese on a baguette garnished with lettuce</i>	A,C,G
Formaggio di Capra alla griglia con baguette e Bouquet di Insalata	
<b>Klassisches Beef Tartar , fein garniert mit Toast, 90g</b>	<b>€ 14,90</b>
<i>Beef Tartar garnished, with toast</i>	A,C,G
Classica Tartara di Manzo con Toast	
<b>Rose vom Fjordlachs mit Kapernbeeren und Senf Dip</b>	<b>€ 10,90</b>
<i>Rose of smoked Salmon with capres and mustard dip</i>	D,M
Salmone affumicato con capperi e senape	

## *Suppen – Soups – Zuppe*

<b>Rinderkraftbrühe mit Frittaten oder Grießnockerl</b>	<b>€ 4,50</b>
<i>Consommé Celestine or Semolina dumpling soup</i>	A,C,G,L
Celestina in brodo o gnocchetti di semolina in brodo	
<b>Innsbrucker Knoblauchsuppe</b>	<b>€ 5,00</b>
<i>Garlic soup Innsbruck style</i>	A,C,G,L
Cream d'aglio	
<b>Bitte fragen Sie nach unseren Tagessuppen, jeweils</b>	<b>€ 4,00</b>
<i>Please ask for our Soup of the Day</i>	
A richesta Minestra del giorno	

# *Deftiges - Rustic style dishes - Piatto rustico*

**Tiroler Gröstl mit Spiegelei und gemischtem Salat** € 12,90

*„Tiroler Gröstl“ Traditional Tyrolean meat and potato fry-up crowned with a fried egg, and salads from the buffe*

A,C,G

Rosticciata alla tirolese di carne, cipolla e patate con uova al tegame e insalata mista

**Gebackener Bergkäse mit Kartoffeln und Preiselbeeren** € 10,90

*Fried Tyrolean cheese with potatoes and cranberries*

A,C,G

Formaggio fritto con patate e mirtilli rossi

**Tiroler Jausenbrettl** € 11,90

**Heimischer Speck, Käse, kalter Schweinebraten fein garniert, serviert mit Butter und Brot**

A,C,G,O

*Cold Platter Local cured ham, Cheese and cold roast of pork, garnished, with bread & butter*

Merenda mista con Speck, Formaggio, Arrosto di Maiale, pane e burro

**Schweizer Wurstsalat** € 8,90

*Suisse Style meat & cheese Salad*

C,G,O

Salsiccia e formaggio marinato con cetriolini sott'aceto e cipolla

**New York Club Sandwich** € 12,90

**Hühnerburst, Bacon, Tomate, Ei, dau Pommès Frites**

A,C,G

*New York Style Club Sandwich with Chicken, Bacon, Tomato, Boiled egg and French Fries*

Club Sandwich con petto di pollo, Bacon, Pomodori e Uovo e patate fritte

# *Nudelgerichte - Pasta - Primo piatto*

**Tiroler Spaghetti** € 12,90  
mit Lardopesto und Speck, dazu Salat vom Buffet

A,G

*Spaghetti Tyrolean style with Speck and salad from the buffet*

Spaghetti Tirolese con Speck  
e insalata dal buffet

**Spaghetti Aglio Olio Peperoncino** € 17,90  
mit 4 gebratenen Riesengarnelen und Salat vom Buffet

A,B,G

*Spaghetti Aglio Olio Peperoncino  
with 4 grilled Gambas and Salad from the Buffet*

Spaghetti Aglio Olio Peperoncino con 4 Gamberetti  
e insalata dal buffet

**Tiroler Tris** € 12,90  
Spinatknödel, Käsenocken und Schlutzkrapfen mit Salat vom Buffet

A,B,C,G

*Tyrolean Tris  
Spinach dumpling, Cheesedumpling, Tyrolean Ravioli  
and Salad from the Buffet*

Tris „Tirolese“ Canederli ai spinaci fatto in casa, canederli  
di formaggio e ravioli ripieni di ricotta al burro e parmiggiano  
con insalata mista dal Buffet

**Tiroler Käsespätzle** € 11,90  
mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet

A,C,G,O

*Cheese Spätzle (small lumps of dough made from  
flour and eggs) with roast onions and Salad from the Buffet*

Gnocchetti al formaggio con cipolle arrosto e insalate dal buffet

# Hauptspeisen - Main Dishes - Secondo piatto

**Tiroler Zwiebelrostbraten** € 20,90  
mit Röstkartoffeln und Röstzwiebel, dazu Salat vom Buffet

*Beefsteak Tyrolean style with Onions, roast potatoes  
and salad from the buffet*

Beefsteak Tirolese con cipole e patate fritte e insalate dal buffet

**Curry von der Maishähnchenbrust** € 16,90  
mit Mandelreis und Salat vom Buffet

*Curried Sliced chicken fillet with almond rice,  
Salat from the buffet*

Spezzatino di pollo al Curry, riso alle mandorle e insalate dal buffet

**Zartes Rinderrückensteak rosa gegart** € 24,90  
mit Grillgemüse und Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce, Erdäpfelkroketten

*Prime Rib steak with herbs butter or green peppers sauce,  
pommes croquettes and grilled vegetables*

Filetto di manzo con salsa al pepe o burro al herbe,  
chrochette di patate e verdure grillata

**Ragout vom Hirsch in Burgundersauce** € 21,90  
dazu Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet

*Ragout of venisson with cranberries,  
potato croquettes and Salad from the Buffet*

Ragu di cervo con mirtillo rosso,  
chrochette di patate e insalata dal buffet

**Gebratenes Filet von der Bachforelle Tiroler Art** € 17,90  
mit Speck und Zwiebel, dazu Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet

*Fillet of Trout in Tyrol style,  
with Parsley Potatoes and Salad from the Buffet*

Filetto di Trota alla Tirolese con Speck, Cipolla,  
patate al prezzemolo e insalata dal buffet

**Tirolerhof-Hauspfandl** € 17,90  
3 Schweinemedallions in Pilzsauce, dazu selbstgemachte Eierspätzle  
und Salat vom Buffet

*Tirolerhof Traditional House-Pfandl :3 pork medallions chasseur  
(with bacon, mushrooms and parsley), served in the hot pan*

Padella „Tirolerhof“ (3 medaglioni di maiale in salsa ai funghi)  
con gnocchetti bianchi e insalata dal buffet

# Schnitzel

**Alle Schnitzel servieren wir wahlweise mit Pommes-frites, Krokette, Spätzle oder Reis, und Salat vom Buffet**

*all Schnitzels are served with one of our side dishes of your choice: Fries, pommes croquettes, Spätzle, Rice, plus salad from the buffet*

Per la Schnitzel, come contorno si può scegliere patate fritte, croquettes, Spätzle, riso e insalata dal buffet

**Wiener Schnitzel € 15,90**  
**vom Schwein aus dem Butterschmalzpfandl mit Preiselbeeren**

A,C,G

*Buttered Schnitzel vienna style with cranberries*

Scallopina impanata di maiale cotta al burri con Mirtilli rossi

**Wiener Schnitzel € 19,90**  
**vom Kalb aus dem Butterschmalzpfandl mit Preiselbeeren**

A,C,G

*Buttered Schnitzel vienna style with cranberries*

Scallopina impanata di vitello cotta al burri con Mirtilli rossi

**Cordon bleu € 16,90**  
**vom Schwein aus dem Butterschmalzpfandl mit Preiselbeeren**

A,C,G

*Buttered Cordon bleu vienna style with cranberries*

Scalopa impanata di maiale con prosciutto e formaggio cotta al burri con Mirtilli rossi

**Cordon bleu € 20,90**  
**vom Kalb aus dem Butterschmalzpfandl mit Preiselbeeren**

A,C,G

*Buttered Cordon bleu vienna style with cranberries*

Scalopa impanata di vitello con prosciutto e formaggio cotta al burri con Mirtilli rossi

**Zigeunerschnitzel € 14,90**  
**vom Schwein mit Letschogemüse**

A,C,G

*Schnitzel „Gipsy Style“ with Letcho*

Scaloppine alla „zingara“ di maiale con legumi di letscho

**Kalbsrahmschnitzel € 20,90**

*Creamed Escalope of veal*

A,C,G

Scaloppine di vitello con salsa di Panna

*Nur auf Vorbestellung für je 2 Personen*  
*Only on preorder, served for two*  
*Solo a prenotazione per 2 persone*

### **Chateaubriand**

**Rinderfilet vom heimischen Rind, 500g, mit Sauce Béarnaise,  
Kroketten; Spätzle und Gemüse der Saison**

**€ 74,00**

A,C,G,M

*Chateaubriand tenderloin steak with sauce béarnaise, potato croquettes,  
Spätzle and vegetables of season*

Trancio di filetto di manzo scaloppato con salsa béarnaise,  
crochette di patate, gnocchetti di farina e verdure di Stagione

### **Tirolerhofplatte**

**Verschiedenes Gegrilltes, Wienerschnitzel, Reis, Pommes,  
Gemüse der Saison und Saucenvariation**

**€ 64,00**

A,C,G

*Plate Tirolerhof Mixed grill, Viennese Schnitzel, rice, french fries,  
fresh vegetables served with a variation of sauces*

Vassoio Tirolerhof Carni alla Griglia, Cotoletta alla milanese,  
riso, patate fritte, verdure stagionali e variazioni di salse



### **Kleiner Salat vom Buffet**

**€ 4,90**

*Salad from the buffet*

A,C,G,L,M,N,O

Piccolo Insalata dal buffet

### **Gemüsebeilage zu den Hauptgerichten**

**€ 4,90**

*Vegetable side dishes to supplement the main course*

A,C,G,L,M,N,O

Contorni per i secondi piatti

*Für unsere kleinen Gäste*

*For our younger guests*

*Per i bambini*

**„Käpt´n Hook“** € 6,90  
**5 Stk. Fischstäbchen mit Pommes-frites**

A,D,C,G

*Fish n chips*

Bastoncini di Pesce fritto con patate fritte

**„Pumuckel“** € 8,90  
**Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites**

A,C,G

*Small viennese schnitzel with french fries*

Piccola cotoletta di maiale alla milanese con patate fritte

**Spaghetti in Tomatensauce** € 6,90

*Tortellini in tomato sauce*

A,C,G,O

Spaghetti al pomodoro

**Chicken Nuggets** € 8,90  
**mit Pommes frites**

A,C,G

*Chicken Nuggets with french fries*

Chicken Nuggets con patate fritte

**Spätzle mit Sauce** € 6,90

*Spätzle with gravy*

A,C,G

Spätzle con salsa

## *Desserts - Dessert - Dolci*

**Kaiserschmarrn mit Apfelmus** € 9,90  
(20 min. Zubereitungszeit)

A,C,G

*Kaiserschmarrn (please allow 20 minutes to prepare)  
Traditional Tirolean Pancake, cut up and sugared, served with Apple Sauce*

Kaiserschmarrn - Frittata dolce spezzettata con salsa alle mele  
(20 min. tempo di preparazione)

**Bio – Bauernjoghurt** € 6,90  
**mit frischen Früchten und Waldhonig**

G

Organic Farm Yoghurt served with Fresh Fruit and Wild Honey

Yogurt alla contadina con frutti freschi e miele del bosco

**Käsevariation** € 9,90  
**mit Nüssen, Trauben und Feigensenf**

A,C,G,L,M,N,O

*A variety of cheese with nuts, grapes and mustard of fig*

Formaggi assortiti con Mostarde di Fichi

**Apfel-Vogelbeerkräpferl** € 7,90  
**mit Vanilleeis**

A,C,D,G

*Apple and rowanberry fritters with vanilla ice*

Frittele di mele e sorboi con gelato alla vaniglia

**Wiener Schokosoufflé** € 7,90

A,C,G

*Chocolat soufflé*

Soufflet al cioccolato

**Affogato dal caffè** € 7,90  
**Espresso mit Vanilleeis**

C,G

*Affogato dal caffè - Espresso with vanilla ice*

Affogato dal caffè

**Tagesdessert** € 6,90

*Dessert of the day*

Dessert del giorno

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose,  
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere