

Unsere Küche ist in der ganzen Region ein Begriff - dank ihrer Kombination
aus lokalen Spezialitäten und mediterranen Genüssen.
Neben heimischen Gerichten bieten wir unserem Gast eine besondere Auswahl
an italienischen Gaumenfreuden.

Dabei wird auf die Verwendung regionaler Produkte immer ein besonderes Augenmerk gelegt.



.... denn das Gute is(s)t so nah!

*Our cuisine is well known in the whole region – thanks to the combination of local specialities
and mediterranean delicacies.*



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

We were awarded with the „AMA Gastrosiegel“ for the fresh preparation of meat and for the use of regional materials.

HIRSCH, REH	aus heimischer Jagd, u.a. von der Järgenossenschaft Hinteres Windautal
SCHWEIN	Österreich, u.a. Gourmetfein
KARTOFFELN	Giner - Thaur, Riedhart
GEMÜSE	saisonal aus heimischer Landwirtschaft
FREILANDEIER	Koglerhof, Westendorf
MILCH / MILCHPRODUKTE	aus Österreich, mit dem AMA Gütesiegel
ALMRIND	Söll
MINERALWASSER	Montes, Brixlegg

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Dear Guest!

Please speak to our staff if you would like further information on our ingredients, particularly if you have a food allergy or intolerance.

VORSPEISEN / STARTERS

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE / <i>french onion soup</i>	7,50
MINISTRONE	7,50
TOMATENCREMESUPPE / <i>tomato soup</i>	6,50
BRUSCHETTA getoastetes Brot mit Tomatenwürfel, Basilikum - pikant <i>toasted bread with diced tomatoes, basil - spicy</i>	7,50
“VITELLO TONNATO“ vom Tauernkalb (dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce und Kapern) <i>(veal slices on tuna sauce and capers)</i>	14,50
SALATTELLER “BELLA ITALIA“ Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Zwiebel <i>tuna fish, sheep cheese, olives, onions</i>	12,50
GAMBAS in Knoblauchöl - pikant <i>Gambas in garlic oil - spicy</i>	12,50
ANTIPASTI-TELLER “TOSCANA“	14,50
MEERESFRÜCHTESALAT / <i>sea food salad</i>	13,50
KLEINER SALATTELLER / <i>SMALL SALAD PLATE</i>	5,50



AUS UNSERER "NUDELMANUFAKTUR" / PASTA "HOMEMADE"

RISOTTO nach Wahl / <i>of our choice</i>	15,50
<ul style="list-style-type: none"> • Waldpilze / <i>mushrooms</i> • Shrimps mit Zucchini • Salsicca mit Radicchio 	
SPAGHETTI "IL VAGABONDO" mit Tomatenwürfel, Shrimps, Zucchini, Basilikum <i>with diced tomatoes, shrimps, zucchini, basil</i>	14,50
PENNE "HIRTEN ART" mit Pilzen, Schinken, Sahne und Fleischsauce <i>with mushrooms, ham, cream and meatsauce</i>	13,50
BIGOLI ALLO SCOGLIO mit Meeresfrüchten / <i>with sead food</i>	15,50
TORTELLINI ALLA PANNA vom Almschwein	15,00
LASAGNE gratiniert	13,50
PANZEROTTI "PORTOBELLO" in Gorgonzolasauce mit Rucola und Mozzarella, gefüllt mit Pilzen aus der Region <i>in gorgonzola sauce with rucola and mozzarella, stuffed with mushrooms</i>	15,00
TAGLIOLINI MIT REHRAGOUT / <i>with venison ragout</i>	15,50
ORECCHIETTE ALL' ARRABBIATA mit Tomaten, Knoblauch - pikant <i>with tomatoes, garlic - spicy</i>	12,50
TAGLIATELLE AL TARTUFO (mit Trüffel / <i>with truffle</i>)	18,50



HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES



HÜHNER-CURRY mit gedünstetem Reis <i>Chicken curry with steamed rice</i>	19,50
LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE auf Rosmarinsaftl, Sellerie-Kartoffelpüree und Blattspinat <i>Herb-crusted saddle of lamb with rosemary sauce, served with celery potato puree and leaf spinach</i>	25,50
WIENER SCHNITZEL VOM KALB, mit Pommes frites <i>breaded veal filet with french fries</i>	22,50
GERÄUCHERTE HOCHRIPPE VOM ALMRIND mit Sellerie-Kartoffelpüree und Grillgemüse <i>Smoked prime rib with celery potato puree and grilled vegetables</i>	22,50
FILET-STEAK in Pfefferrahmsauce, mit Pommes frites und Speckbohnen <i>Filet in pepper cream sauce, with french fries and bacon beans</i>	35,50
FILET-STEAK MIT TRÜFFEL, dazu Kartoffelgebäck und Speckbohnen <i>Filet with truffle, potato-pastry and bacon beans</i>	37,50
TAGLIATA VOM RIND auf Rucola, mit Trüffel und Parmesan <i>Tagliata from the beef - with rucola, truffle and parmesan</i>	37,50

AUS WALD UND WIESE / VENISON DISHES

WILDRAGOUT mit Kräuterspätzle und Rotkraut <i>Venison ragout with herb-spaetzle and red cabbage</i>	19,50
HIRSCHMEDAILLONS in Rotweinsauce, mit Kartoffelgebäck, Apfel-Rotkraut <i>Medaillons of venison in red wine sauce, with potato-pastry and red cabbage</i>	26,50

AUS FLUSS UND MEER / FISH DISHES

ZANDERFILET VOM GRILL mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Pike perch filet grilled, with grilled vegetables and rosemary potatoes</i>	20,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	15,50
RIESENGARNELEN auf Tagliatelle aglio e olio peperoncino	29,50

JEDEN FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG
servieren wir Ihnen
FRISCHE FISCHGERICHTE
EVERY FRIDAY, SATURDAY, SUNDAY - FRESH FISH





PIZZA AUS DEM HOLZOFEN ab 17 Uhr / from 5 p.m.

MARINARA	Tomaten, Knoblauch <i>tomato, garlic</i>	6,50
MARGHERITA	Tomaten, Mozzarella <i>tomato, mozzarella</i>	8,50
GORGONZOLA	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola <i>tomato, mozzarella, gorgonzola</i>	10,50
SCHINKEN	Tomaten, Mozzarella, Schinken <i>tomato, mozzarella, ham</i>	10,50
THUNFISCH	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch <i>tomato, mozzarella, tuna</i>	11,50
PILZE	Tomaten, Mozzarella, Pilze <i>tomato, mozzarella, mushrooms</i>	11,00
SCHINKEN-PILZE	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	11,00
PFIFFERLINGE	Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge <i>tomato, mozzarella, chanterelles</i>	11,50
SALAMI	Tomaten, Mozzarella, Salami (scharf) <i>tomato, mozzarella, salami (spicy)</i>	11,50
NAPOLI	Tomaten, Mozzarella, Sardellen <i>tomato, mozzarella, anchovis</i>	10,00
RÖMER ART	Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven <i>tomato, mozzarella, capers, sardellen, olives</i>	10,50
SPINACI	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Knoblauch <i>tomato, mozzarella, spinach, Parmesan, garlic</i>	11,00

HAWAII	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	11,50
ALLO CHEF	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Parmesan, Artischocken <i>tomato, mozzarella, ham, Parmesan, artichokes</i>	12,00
TIROLER ART	Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel <i>tomato, mozzarella, bacon, onions</i>	11,50
CAPRICCIOSA	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, gekochtes Ei <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, boiled egg</i>	11,50
SAN DANIELE	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola <i>tomato, mozzarella, Prosciutto, rucola</i>	12,00
DIAVOLA	Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprikaschoten, Pilze, roter Paprika <i>tomato, mozzarella, salami, mushrooms, red peppers</i>	11,50
FRUTTI DI MARE	Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oliven, Knoblauch <i>tomato, mozzarella, seafood, olives, garlic</i>	12,50
JÄGERART	Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Pfifferlinge <i>tomato, mozzarella, salami, Gorgonzola, chanterelles</i>	12,00
GAMBERETTI	Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch <i>tomato, mozzarella, shrimps, garlic</i>	12,50
4-KÄSESORTEN	Tomaten, 4 versch. Käsesorten <i>tomato, 4 different cheeses</i>	11,00
4-JAHRESZEITEN	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, roter Paprika, Schinken <i>tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, red peppers, ham</i>	11,50
RUCOLA	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Gorgonzola <i>tomato, mozzarella, rucola, Gorgonzola</i>	11,00
DON HERBERTO	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Schinken, Pfifferlinge <i>tomato, mozzarella, Gorgonzola, salami, ham, chanterelles</i>	12,50

ART DES HAUSES	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Knoblauch, Steinpilze <i>tomato, mozzarella, ham, salami, artichokes, garlic, porcini mushrooms</i>	12,50
GEMÜSEPIZZA	Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison <i>tomato, mozzarella, vegetables</i>	11,50
FANTASIA	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Salami, Gorgonzola, Spinat, Tomatenscheiben <i>tomato, mozzarella, porcini mushrooms, salami, Gorgonzola, spinach, tomato slices</i>	12,50
BRESAOLA	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan <i>tomato, mozzarella, bresaola, rucola, Parmesan</i>	12,50



SPEZIAL PIZZA

BUFALA	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum <i>tomato, buffalo mozzarella, basil</i>	11,50
NICO'S	Tomaten, Büffelmozzarella, Salamino piccante, Steinpilze, Speck <i>tomato, buffalo mozzarella, salamino piccante, porcini mushrooms, ham</i>	13,00
MEDITERRANEA	Tomaten, Büffelmozzarella, Serrano-Schinken, Rucola <i>tomato, buffalo mozzarella, Serrano ham, rucola</i>	13,50

EXTRAS 0,70 bis / to 3,00

KLEINE PIZZA / SMALL PIZZA minus 1,00

Auf allen unseren Pizze ist Oregano darauf / *on all our pizzas is oregano*

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimo, Coca Cola	0,3 l	€ 3,00
Orangenlimo, Cola light, Almdudler	0,33 l	€ 3,00
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	€ 3,00
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,00
Montes Mineralwasser, Tirol, prickelnd	0,33 l	€ 2,50
Montes Mineralwasser, Tirol, still	0,33 l	€ 2,50
Ice-Tee		€ 2,70

Biere

Stiegl Hell vom Fass	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 4,50
Weizenbier hell	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 4,50
Dunkles Bier			0,5 l	€ 4,50
Hofbräuhaus	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 4,50

Spirituosen 2 cl

Obstler	€ 3,00
Marille, Williams	€ 3,00
Tia Maria, Baileys	€ 3,00
Wodka, Gin, Bacardi	€ 4,00
Remy Martin	€ 4,80
Whisky 4cl	€ 6,50 - 8,00

Kaffee und Tee

Espresso	€ 2,50
Cafe	€ 2,90
Cappucino	€ 3,20
Kräuter- oder Früchtetee	€ 2,20



Aufgrund der vielen Nachfrage von NUR Leitungswasser sind wir leider gezwungen eine Servicepauschale von € 1,50 einzuheben.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Offene Weine weiß 1/4 l

Grüner Veltliner, trocken	€ 4,90
Seefürst, süß	€ 4,90
Hauswein	€ 6,20

Rosé 1/4 l € 8,40

Weingut Citari, Desenzano del Garda

Glas Prosecco	€ 3,50
Flasche Prosecco	€ 21,00

Offene Weine rot 1/4 l

Zweigelt Waltschek	€ 4,90
Hauswein	€ 6,20

Glas Zweigelt DAC KLEIN	€ 3,90
Glas Merlot DOC Palladium	€ 4,80
Glas Montepulciano barrique DOC	€ 4,50



WEINE / WINE

Welschriesling 0,7 l / € 22,50
aus der Kellerei Waltschek, Kirchberg Glas / € 3,80

Riede Remanenz, Qualitätswein, 12 % vol, trocken
In der Farbe erkennt man ein leuchtendes gelb mit grünen Reflexen.
Man verspürt eine angenehme Frucht mit dezenten Apfelanklingen,
Pfirsich und Zitronenmelisse. Am Gaumen herrlich fruchtige Nuancen,
bleibende Fruchtkomponenten, mit einer würzigen Säure,
gutkonstruierter Abgang an Grapefruit erinnernd.

St. Laurent Reserve 0,7 l / € 25,00
aus der Kellerei Waltschek, Kirchberg Glas / € 4,20

Riede Heideacker, Qualitätswein, 13 % vol, trocken
Ausgezeichnet mit einer Silbermedaille bei der AWC 2006
Dunkles Rubin mit violetten Reflexen.
In der Nase dunkle Beeren, Würze. Einladender Schokoton.
Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll.
Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.