

# Alpine Mixology

## APERITIF

### Champagner € 12,00

Marc Hebrart Mes Favorit Brut / Premier Cru / Mareuil Sur Ay

0,1l

### Kamillen Mojito € 12,00

Compagnie des Indes Tricorne Rum / Römische Kamille / Limette / Hemingway Minze

*CAMOMILLE MOJITO – CDI Tricorne / Camomille / Lime / Hemingway Mint*

Erfrischend - Sommerlich - Floral

### Butter Kir Royal € 14,00

Camus Cognac / Butterlikör / Champagner

*BUTTER KIR ROYAL - Camus Cognac / Butter Liqueur / Champagne*

Süßlich / spritzig / wenig Alkohol

### Sanddorn Negroni € 12,00

Beefeater Gin / Mancchino Roter Wermut / Campari / Sanddorn / Bergamotte

*SEA BUCKTHORN NEGRONI - Beefeater Gin / Mancchino Red Vermouth / Campari / Sea Buckthorn / Bergamot*

Süßlich / bitter / kräftig

## NON - ALCOHOL

### Kamillen Eistee € 4,90

*CAMOMILLE ICED TEA*

### Who killed the Strawberry? € 7,00

Gariguette Erdbeere / Szechuan Pfeffer / Verjus / Kokoswasser / Soda

*GARIGUETTE STRAWBERRY / Szechuan Pepper / Verjus / Coconut Water / Soda*

## DIGESTIF

### Tonkabohnen Espresso Martini € 12,00

Axberg Wodka / Mozart Dark Chocolate / Espresso / Tonkabohne / Vanille

*TONKA BEAN ESPRESSO MARTINI - Axberg Vodka / Mozart Dark Chocolate / Espresso / Tonka Bean / Vanilla*

Süß / flüssiges Dessert



# Alpine Culinarium Summer Edition

## VORSPEISEN - STARTERS

### Bunter Salatteller

Knackige Salate / herzhaftes Hausdressing

*SALAD PLATE - Crisp Salads / Hearty House Dressing*

(G-C-L) € 7,90

### Mariniertes Tartare vom Bachsaibling

Limetten-Gel, Chili-Gurke / Creme Fraiche / Kräutereis

*MARINATED BROOK TROUT TARTARE - Lime Gel / Chili Cucumber / Crème Fraîche / Herb Ice Cream*

(N-A-G-O) € 16,90

### Karamellisierte Ziegenkäse

Wassermelone / Sprossen / Blattsalat / Joghurtdressing

*CARAMELIZED GOAT CHEESE - Watermelon / Sprouts / Leaf Salad / Yoghurt Dressing*

(A-G-L-O) € 14,90

## SUPPEN - SOUPS

### Heu-Schaumsuppe

mit Löwenzahnblüten und Buttergemüse

*HAY FOAM SOUP - with Dandelion Flowers and Butter Sautéed Vegetables*

(G-L-O) € 7,90

### Cremesuppe von der gebratenen Karotte

*CREAM SOUP - Made of Fried Carrot*

(A-C-G) € 7,90

### Rinderbouillon € 7,90

mit Frittaten

*BEEF BROTH - with sliced Pancakes*

(A-C-G) € 6,90

## ZWISCHENGANG - IN BETWEEN

### Käse Auswahl

Regionale Käsesorten mit Dinkelbrot & Feigenmarmelade

*CHEESE SELECTION - Regional Cheeses with Spelt Bread & Fig Jam*

(A-C-L-G) € 17,00



# Alpine Culinarium Summer Edition

## HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

### Rinderfiletsteak 220g

Kartoffelgratin / Grillgemüse / Portweinsauce

*BEEF FILLET STEAK - Potato Gratin / Grilled Vegetables / Port Wine Sauce*

(G-L-O) € 39,90

### Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons

Pfifferling Sauce / Butterspätzle / Mandelbrokkoli

*ROASTED PORK FILLET MEDALLIONS - Chanterelle Sauce / Butter Spaetzle / Broccoli with Almond*

(A-C-G-L-O-H) € 24,90

### Sous-Vide Maishendl Sûpreme

Kartoffel-Gemüse-Rösti / Gewürzpopcorn / Buttersauce

*SOUS-VIDE CORN-FEED CHICKEN SUPREME - Potato and Vegetable Rösti / Spiced Popcorn / Butter Sauce*

(A-C-G-L-O) € 22,90

### Wiener Schnitzel

in Butterschmalz ausgebacken / Petersilkartoffeln / Preiselbeeren

*WIENER SCHNITZEL - Fried in Clarified Butter / Parsley Potatoes / Cranberries*

(A-G-L-O-D) Schwein € 18,90

Kalb € 27,90

### Lachsforellenfilet vom Grill

Jungerbensen-Zitronencreme / Reiskrokette in Pankobrösel / Verjusschaum

*GRILLED SALMON TROUT FILET - Young pea and Lemon Cream / Rice Croquette in Panko Crumbs / Verjus*

(A-C-G-L-O) € 27,90

### Kräuterseitlinge gebraten

Belugalinsen-Ragout / Trüffelschaum

*FRIED KING OYSTER MUSHROOMS - Beluga Lentil Ragout / Truffle Foam*

(A-C-G-O-H) € 17,90



# Alpine Culinarium Summer Edition

## DESSERT

### Baba au Rhum

Napfküchlein aus Hefeteig / Mascarponecreme / Tuilles

*BABA AU RHUM - Bundt Cakes made from Yeast Dough / Mascarpone Cream / Tuilles*

(A-C-G-H-O) € 6,90

### Honig – Panna Cotta

Honig Tomb / Passionsfrucht / Holunderreis

*HONEY PANNA COTTA - Honey Tomb / Passion Fruit / Elderflower Ice Cream*

(A-G-O) € 8,90

### Hausgemachte Sorbets

Grüner Apfel - Basilikum / *Green Apple - Basil*

Holunder / *Elderflower*

Passionsfrucht / *Passionfruit*

Rhabarber - Erdbeer / *Rhubarb - Strawberry*

(O) € 2,80 je Kugel

## EIS

### Bananensplit

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne / Mandeln

*BANANA SPLIT - Vanilla Ice Cream / Chocolate Sauce / Cream / Almonds*

(G-L-M-O) € 9,90

### Heiße Liebe

Vanilleeis / Himbeersauce / Sahne

*HOT LOVE - Vanilla Ice Cream / Raspberry Sauce / Cream*

(A-C-F-G-H-O) € 9,90

### Coup Danmark

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne

*COUP DANMARK - Vanilla Ice Cream / Chocolate Sauce / Cream*

(A-C-F-G-O) € 8,90

### Eiskaffee gerührt

Vanilleeis / Kaffee / Schlagsahne

*STIRRED ICED COFFEE - Vanilla Ice Cream / Coffee / Whipped cream*

(A-C-F-G-O) € 9,90



# Kids & Teens

## HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

### Asterix

Wienerschnitzerl vom Schwein mit Pommes frites

*ASTERIX - Small Wiener Schnitzel from Pork with French Fries*

(A-C-G-H-L-M-O) € 9,50

### Jumbo

Tagesfisch mit Salzkartoffeln / Brokkoli

*JUMBO - Fish of the Day with Boiled Potatoes / Broccoli*

(A-C-F-G-O) € 9,50

### Pokemon

Gegrilltes Würstel, Pommes frites

*POKEMON - Grilled Sausage / French Fries*

(A-C-F-G-O) € 8,50

### Winnie Puuh

Nudeln / Bolognese Sauce

*WINNIE PUUH - Pasta with Bolognese Sauce*

(D-G-L-O) € 9,50

## EIS

### Schlumpfi

Schokolade & Vanilleeis / bunte Smarties / Sahne

*SMURFY - Chocolate & Vanilla Ice Cream / Colorful Smarties / Whipped Cream*

(A-C-E-F-G-H) € 6,00

### Biene Maja

Vanille & Erdbeereis / Himbeersauce / Sahne

*MAYA THE BEE - Vanilla & Strawberry Ice Cream / Raspberry Sauce / Whipped Cream*

(A-C-E-F-G-H) € 6,00

### Tom & Jerry

Vanille & Schokoladeneis / Banane / hausgemachte Schokoladensauce / Sahne

*TOM & JERRY - Vanilla & Chocolate Ice Cream / Banana / Chocolate Sauce / Whipped Cream*

(A-C-E-F-G-H) € 6,00



## Unsere Lieferanten

Fischzucht Moser Aschau Goldforelle, Lachsforelle, Tigerforelle  
Bergsenn Ried im Zillertal für Käse & Milchprodukte  
Georg & Hannes Hotter „Weindl“ für Milch und Fleisch  
Riedhart's Markthalle Wörgl für exotische Früchte und Trockenwaren  
Gielerhof Zell am Ziller für den Chardonnay  
Ischia Innsbruck für Obst & Gemüse  
Handelshaus Wedl für Trockenwaren  
Imkerei Fuchs für Honig und Bienenwachs  
Weinhaus Morandell für Wein  
Wein Wolf für Wein  
Zillertal Bier für Bierspezialitäten  
Getränke Gredler für alkoholfreie Getränke  
Metzgerei Gasser für Fleisch und Wurstprodukte  
R&S Gourmet für Salzwasserfische  
Stöcklerhof für die Sure  
Stiegenhaushof für die Edelbrände

