

Alpine Mixology

APERITIF

Champagner 0,1l € 12,50

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

Salbei Martini (Mini)

Axberg Wodka / Halbtrockener Wermut / Nussbutter / Salbei
SAGE MARTINI – Axberg Vodka / Cocchi Americano / Butter / Sage

Kräftig - halbtrocken - mediterran € 8,00

Pfirsich Bellini

Saturn Pfirsich / Winzersekt

PEACH BELLINI – Flat Peaches / Sparkling Wine

Süßlich / spritzig / wenig Alkohol € 11,00

Wildrosen Negroni

Tirolikum Gin/Mancchino Wermut rot/Campari/Rosenblätter/Rosa Pfeffer/Rosenwasser

ROSE NEGRONI - Tirolikum Gin/Mancchino Red/Campari/Rose Petals/Pink Peppercorns/Rose Water

Süßlich / bitter / kräftig € 13,00

NON - ALCOHOL

Kamillen – Honig - Eistee € 4,90

CAMOMILE – HONEY - ICED TEA

Grapefruit Julep

Rosé Grapefruitsaft/frische Minze/hausgemachte Grenadine/Limette

GRAPEFRUIT JULEP – Rosé Grapefruitjuice/Mint/homemade Grenadine/Lime

Säuerlich – Frisch € 7,50

DIGESTIF

Espresso Martini

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

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

Süß / flüssiges Dessert € 13,00



Alpine Culinarium Summer Edition

VORSPEISEN - STARTERS

Bunter Salatteller

Knackige Salate / herzhaftes Hausdressing

MIXED SALAD PLATE / Crisp Salads / Hearty House Dressing

€ 8,50

Carpaccio vom Rind / Aromaten

Balsamicoeis / Parmesan

BEEF CARPACCIO / Aromatics / Balsamico ice cream / Parmesan

€ 18,90

Thunfisch Bowl

Edamame / Gurken – Avocado - Wasabi - Sorbet

TUNA BOWL / Edamame / Cucumber - Avocado – Wasabi - Sorbet

€ 18,90

Knackige Blattsalate / Garnelen (3 Stück)

Lemondressing

CRISP LEAF SALADS / Prawns (3 Pieces) / Lemon Vinaigrette

€ 16,90

SUPPEN - SOUPS

Geräucherte Spitzpaprika - Kokoscremesuppe

Garnele

SMOKED POINTED PEPPERS COCONUT CREAM SOUP / Prawn

€ 9,90

Rinderbouillon

Kräuterfrittaten

BEEF BROTH / Sliced herb pancakes

€ 7,50



Alpine Culinarium Summer Edition

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

Geschmortes Kalbsbackerl in Burgundersauce

Nussbutterpüree / Karottengemüse

BRAISED VEAL CHEEK IN BURGUNDY SAUCE / Brown Butter Purée / Carrot vegetables

€ 34,90

Rosa gebratenes Rinderfiletsteak (220 g)

Selleriecreme / getrüffelte Gnocchi / Sommertrüffel / Rotweinjus

PINK ROAST BEEF STEAK / Celery Cream / Truffled Gnocchi / BLACK Truffle / Red Wine Sauce

€ 43,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz ausgebacken / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL / Parsley Potatoes / Cranberrys

Schwein / PORK € 20,90

Kalb / CALF € 29,90

Gegrilltes Zanderfilet

Hausgemachte Cavatelli in Tomaten – Safran – Nduja Sauce / Junger Spinat / Riesling Schaum

GRILLED PIKE PERCH FILLET / Cavatelli in Tomato-Saffron-Nduja sauce/Baby Spinach

Riesling Foam

€ 32,90

Rosa Schweinemedallions

Kartoffelpaunzn / Spargel / Sauce Hollandaise

PORK MEDAILLONS / oven baked potato dumplings / Asparagus / Sauce Hollandaise

€ 28,90

Karfiol Masala

Basmatireis / Cashewkerne / Koriander

CAULIFLOWER MASALA / Basmati rice / Cashewnuts / Cilantro

€ 19,90

Weißweinrisotto

Gebratene Pfifferlinge / Schnittlauchöl

WHITE WINE RISOTTO / Roasted Chanterelles / Chive Oil

€ 19,90



Alpine Culinarium Summer Edition

DESSERT

Passionsfrucht - Mango - Mousse

Weißes Schokoladen - Limetteneis

PASSIONFRUIT - MANGOMOUSSE / White Chocolate - Lime - Ice-cream

€ 10,90

Tonkabohnen – Creme Brûlée

Erdbeersorbet

TONKA BEAN CREME BRÛLÉE / Strawberry Sorbet

€ 10,90

Englhof Affogato

Bourbon Vanilleeis & Tonkabohne / frischer Espresso

AFFOGATO / Bourbon - Vanilla - Ice - Cream / Tonka bean / fresh Espresso

€ 5,50

Hausgemachtes Kokos „Magnum“

Homemade Coconut Ice Cream Wrapped with Chocolate

€ 6,50

Hausgemachte Sorbets & Eis € 2,90 je Kugel / per scoop

Erdbeere / *Strawberry*

Marille - Ingwer / *Apricot - Ginger*

Weißer Schokolade - Limette / *White Chocolate - Lime*

Käse Auswahl

Käseauswahl Frankreich & Österreich & Feigenmarmelade

CHEESE SELECTION / Cheese Selection France & Austria / Fig Jam

€ 17,90

EIS

Bananensplit

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne / Mandeln

BANANA SPLIT / Vanilla ice cream / Chocolate Sauce / Almonds / Whipped cream

€ 9,90

Heiße Liebe

Vanilleeis / warme Himbeersauce / Sahne

HOT LOVE / Vanilla ice cream / Warm Raspberry sauce / Whipped cream

€ 9,90



Coup Danmark

Vanilleeis / Schokosauce / Sahne

COUP DANMARK / Vanilla ice cream / Chocolate sauce / Whipped cream

€ 9,90

Eiskaffee gerührt

Vanilleeis / Kaffee / Schlagsahne

STIRRED ICED COFFEE / Vanilla ice cream / Coffee / Whipped cream

€ 9,90

KIDS & TEENS

Asterix

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

ASTERIX - Small Wiener Schnitzel from pork with French Fries

€ 10,00

Jumbo

Tagesfisch mit Salzkartoffeln / Karotten

JUMBO - fish of the day with boiled potatoes / carrots

€ 10,00

Pokemon

Gegrilltes Würstel, Pommes frites

POKEMON - Grilled Sausage / French Fries

€ 9,00

Winnie Puuh

Nudeln / Bolognese Sauce

WINNIE PUUH - Pasta with Bolognese Sauce

€ 11,00

EIS

Schlumpfi

Schokolade & Vanilleeis / bunte Smarties / Sahne

SMURFY - Chocolate & vanilla ice cream / colourful smarties / whipped cream

€ 7,00

Biene Maja

Vanille & Erdbeereis / Himbeersauce / Sahne

MAYA THE BEE - Vanilla & strawberry ice cream / raspberry sauce / whipped cream

€ 7,00

Tom & Jerry

Vanille & Schokoladeneis / Banane / hausgemachte Schokoladensauce / Sahne

TOM & JERRY - Vanilla & Chocolate ice cream / Banana / Chocolate Sauce / Whipped cream

€ 7,00



Unsere Lieferanten

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 den Meisterwurz
Stiegenhaushof für die Edelbrände

