

Das *Glück*
auf Tellern angerichtet!



Kreativ. Abwechslungsreich. Traditionell.

So schaut das Glück aus,
wenn es auf Tellern serviert wird.

An Guata!

BROT

OFENFRISCHES ISCHGLER «BAUERN BREATLI»

Knoblauch-Almbutter / natives Olivenöl
Kräuter-Ursalz

BREAD

OVEN FRESH ISCHGLER «FARMHOUSE BREAD»

garlic butter / native olive oil
herb salt

VORHER WAS KALTES

BEEF TARTARE

vom heimischen Jungstierfilet
frisch gehackt und mariniert
pochiertes Wachtelei
eingelegte Paznauner Eierschwammerln
Toastbrot / Almbutter

BEEF TARTARE

of Austrian young bull filet
freshly chopped and marinated
poached quail egg
"Paznaun" pickled chanterelles
toast bread / alp butter

IKARIMI LACHS

Gemüse Ceviche
Holunderfond
Knusperreis / Kräuteröl

IKARIMI SALMON

vegetable ceviche
elderberry stock
crispy rice / herb oil

GEBACKENER PAZNAUNER ZIEGENCAMEMBERT

Randen / Kohlrabi
Honig / Nüsse
Preiselbeer-Chutney
€ 16,00

BAKED PAZNAUN GOAT CAMEMBERT

beetroot / kohlrabi
honey / nuts
cranberries-chutney
€ 16,00

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

SUPPEN

... ein Süppchen passt immer!

TRADITIONELLE RINDSUPPE MIT TAFELSPITZSTREIFEN

Wurzelgemüse
Schnittlauch

MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN

oder

MIT KRÄUTERFRITTATEN

oder

MIT PAZNAUNER KASPRESSKNÖDEL

PILZCREMESUPPE

Trüffeltascherl
Croutons / Kräuter

CAPPUCCINO VOM KÜRBIS

Ingwer / Chili / Räucherschinken
Kerne / Öl

SOUPS

... a nice soup is always a good idea!

TRADITIONAL BEEF BROTH WITH BOILED BEEF STRIPES

vegetables
chive

WITH HOME-MADE PASTA

or

WITH HERBAL PANCAKE STRIPES

or

WITH "PAZNAUN" CHEESE DUMPLING

MUSHROOM CREAM SOUP

truffle pockets
croutons / herbs

CAPPUCCINO OF PUMPKIN

ginger / chili / smoked ham
seeds / oil

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

GEBACKENE GARNELEN IM KNUSPER-PANKO

Paprika-Salsa / Pfefferschoten
Knoblauch-Mayo
Chili-Dip

HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI

Blattspinat / Nüsse
Paznauner Almkäse-Fonduta

VEGETARISCHES RISOTTO

Winter-Gemüse
Eingelegter Trüffel

SALAT

Gesund, frisch und gut!

KLEINER BERGBAUERN SALAT

Blattsalate
Speck-Erdäpfelgröstl
Almkäse

SALAT VOM BUFFET

MEATLESS HAPPY

BAKED PRAWNS IN CRUNCHY-PANKO

pepper salsa / pepper pods
garlic-mayo
chili-dip

SELF-MADE PORCINI RAVIOLI

spinach / nuts
"Paznaun" alp cheese-fonduta

VEGETARIAN RISOTTO

winter vegetables
truffle

SALADS

... healthy, fresh and delicious!

SMALL FARMER SALAD

green salad
roasted potatoes with bacon
alp cheese

SALAD FROM THE BUFFET

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

HAUPT«SACHE»

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butterschmalz gebacken
Petersilienkartoffel / Gemüsebouquet
Wildpreiselbeeren

BRUSCHETTA SURF & TURF

Golden Pure Garnelen
Tournedos vom Rind
Tomaten Bruschetta
Rucola / Parmesan
Meersalz / frischer Pfeffer

TIROLER MILCHKALB

Gebackene Kalbswangerl Praline
und Ragout Fin
Rahmpolenta / Kleingemüse

MAISHÄHNCHENBRUST

Portwein-Zwiebel Jus
Creme Risotto
Mais

HIRSCHRÜCKEN

Gewürzlack / Jus
Kohlsprossen / Rotkraut
Schupfnudeln

MAIN DISHES

CALF ESCALOPE «VIENNA STYLE»

baked in butter
parsley potatoes / vegetables
cranberries

BRUSCHETTA SURF & TURF

Golden Pure prawns
tournedos of beef
tomato bruschetta
arugula / parmesan
sea salt / fresh pepper

TYROLEAN DAIRY CALF

baked praline of calf's cheek
and Ragout Fin
cream polenta / small vegetables

CORN CHICKEN BREAST

port wine-onion gravy
cream risotto
corn

BACK OF VENISON

spiced glace / gravy
brussel sprouts / red cabbage
finger shaped potato noodles

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

**ÖSTERREICHISCHES
FLAT IRON**

„Second Cut Steak“
sautierte Pilze / Kräuterbutter
BBQ / Sauerrahm
Steakhouse fries

**AUSTRIAN
FLAT IRON**

“Second Cut Steak”
sautéed mushrooms / herb butter
BBQ / sour cream
steakhouse fries

" PFEFFERSTEAK "

Rinderfilet im Speckmantel
gemörster Edelpfeffer / Meersalz
Pfefferrahmsauce
Kirschtomaten / Fisolen
hausgemachte Kartoffelkroketten

" PEPPER STEAK "

beef filet in bacon coat
finely crushed noble pepper / sea salt
pepper cream sauce
cherry tomatoes / beans
homemade potato croquettes

FRISCHES FORELLENFILET

gegrillt
Beurre blanc
Röstkartoffel
Kürbis / Spinat
Kresse / Kaviar

FRESH FILLET OF TROUT

grilled
beurre blanc
roasted potatoes
pumpkin / spinach
cress / caviar

LACHSFILET

glasig gegrillt
Tomaten / Kapern / Taggiasca Oliven
in Sahnesauce
Tagliolini

FILLET OF SALMON

glassy grilled
tomatoes / capers / taggiasca olives
in cream sauce
tagliolini

Ab zwei Personen

for two or more persons

CHATEAUBRIAND

klassisch auf einer Platte serviert
tranchiertes Rinderfilet
hausgemachte Sauce Béarnaise
Pfeffersauce / Kräuterbutter
Gemüse Dialog
pro Person eine Beilage nach Wahl
pro Person

CHATEAUBRIAND

served on a plate
trached beef filet
self-made sauce béarnaise
pepper sauce / herb butter
vegetable dialog
per person one side dish of choice
per person

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!