

# Herzlich Willkommen bei uns am Gletschertisch

## VORSPEISEN STARTERS

### TATAR VOM TIROLER ALMRIND

Senfeis, Käsecreme, Schüttelbrotcrumble

### BEEF TATAR

iced mustard, cheese mousse, brittle bread crumble

€ 18,90

### TIROLER ALMRIND CARPACCIO

Olivenöl, Maldonsalz, Zitronenkresse

### BEEF CARPACCIO

olive oil, special salt, lemon cress

€ 18,90

### LACHSTATAR AUS DER REGION KALTGERÄUCHERT

Salatbouquet, Paprika und Senf-Honigmarinade

### SALMON TARTAR COLD SMOKED

salad bouquet, pepper, mustard-honey marinade

€ 17,50

### ZIEGENKÄSE AUS DER REGION GEFLÄMMT

Granatapfel, Quittengel, Wildkräuter, Brot

### GOAT CHEESE

pomegranate, quinces sauce, herbs, bread

€ 15,50

## SUPPEN SOUPS

### CHILI-ZITRONENGRASSUPPE

Chili-lemongrass soup

€ 8,00

### MIT ALPINEM SAIBLING

with char locally grown

€ 12,00

### SCHAUMSUPPE VOM BERGKÄSE MIT BRUNNENKRESSE

Foam soup of cheese with cress

€ 8,00

### RINDERBOUILLON VOM TIROLER ALMRIND

Beef bouillon

### MIT KASPRESSKNÖDEL

with cheese dumpling

€ 7,00

### MIT FRITTATEN

with small sliced pancakes

€ 7,00

### MIT LEBERKNÖDEL

with liver dumpling

€ 7,00

### MIT SPECKKNÖDEL

with bacon dumpling

€ 7,00

### MIT GEMISCHTEN KNÖDELN

with different dumplings

€ 9,50

## SALATE SALADS

### KLEINER GEMISCHTER SALAT

Small mixed salad

€ 7,50

### GROSSER GEMISCHTER SALAT

Large mixed salad

€ 9,50

### GROSSER BLATTSALAT

mit Rinderfilet-Scheiben € 22,00

mit 3 Stk. Garnelen € 21,00; je weitere 3,00

### LARGE GREEN SALAD

with slices of beef filet € 22,00

with 3 pieces of king prawns € 21,00; for more € 3,00 apiece

## HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

### RINDSBACKERLN

Polenta, Wurzelgemüse und Jus

### BEEF CHEEKS

polenta, root vegetable and gravy

€ 23,00

### WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln, kleiner Blattsalat

vom Kalb € 28,50

vom Schwein € 19,90

### VIENNESE SCHNITZEL

with parsley potatoes, small green salad

from veal € 28,50

from pork € 19,90

# HAUPTGERICHTE MAINDISHES

## ALPINER SAIBLING VOM GRILL

(fangfrisch)

Ratatouille und Erdäpfel

## GRILLED ALPINE CHAR

(FRESHLY CAUGHT)

ratatouille and potatoes

€ 27,00

## HEISSER STEIN VOM TIROLER ALMRIND

Filet € 43,00

Rumpsteak € 37,00

Kalbsrücken € 33,00

## STEAK STONE FROM TYROLEAN BEEF

filet € 43,00

rump steak 37,00

veal tenderloin € 33,00

## BEILAGEN

(EINE BEILAGE IST IM PREIS INKLUDIERT)

Pommes Frites

Potato Wedges

Grillgemüse

## SIDE DISHES

(ONE SIDE DISH IS INCLUDED IN THE PRICE)

French fries

potato wedges

grilled vegetables

## GARGANELLI (PASTA)

Burattini, Tomate und Rucola € 17,00

mit Garnelen pro Stk. € 3,00

## GARGANELLI (PASTA)

burattini, tomatoes and rucola € 17,00

with king prawns apiece € 3,00

## HAUPTGERICHTE MAINDISHES

### SPAGHETTI

an Zitronen-Pfefferrahm € 15,00

mit Flusskrebse € 20,50

### SPAGHETTI

with lemon-pepper cream sauce € 15,00

with crayfishes € 20,50

### PETERSILIEN-CARNAROLI RISOTTO

Natur € 15,00

mit Garnelen € 23,00

mit Tagliata vom Milchkalb € 27,00

### PARSLEY-CARNAROLI RISOTTO

original € 15,00

with king prawns € 23,00

with tagliata from veal € 27,00

Unsere Dessertkarte finden Sie auf der Rückseite  
-bitte wenden-

## DESSERTS DESSERTS

### SCHOKOLADENMOUSSE

Tonka Gin oder Zirbe

### CHOCOLATE MOUSSE

tonka gin or mountain pine

€ 12,50

### WINTERAPFEL IN 3 KOMPONENTEN

hibernal apple in 3 different components

€ 13,50

### KAISERSCHMARRN

groß € 16,90

klein € 12,90

### KAISERSCHMARRN

large € 16,90

small € 12,90

### APFELSTRUDEL € 7,50

mit Sahne € 8,50

mit Vanilleeis € 8,50

mit Vanillesauce € 8,50

### APPLE STUDEL € 7,50

with whipped cream € 8,50

with vanilla ice cream € 8,50

with vanilla sauce € 8,50