Herzlich Willkommen
bei uns am Gletschertisch

BROT UND AUFSTRICH
BREAD AND SPREAD
€ 4,00

VORSPEISEN
STARTERS

BÜFFELBURRATA, San-Marzano-Tomaten, Basilikum, Olivenöl

BUFFALO BURRATA, San Marzano tomatoes, basil, olive oil
A,G,H,M,L,O

€ 18,90

TATAR VOM TIROLER ALMRIND
Senfeis, Käsecreme, Schüttelbrotcrumble

BEEF TATAR
iced mustard, cheese mousse, brittle bread crumble
A,G,L,M,O

€ 19,90

TIROLER ALMRIND CARPACCIO
Olivenöl, Maldonsalz, Zitronenkresse, Parmesan

BEEF CARPACCIO
olive oil, special salt, lemon cress, Parmesan
A,G,O

€ 19,90

LACHSTATAR AUS DER REGION KALTGERÄUCHERT
Salatbouquet, Avocadocreme, Saiblingskaviar, Paprika und Dijonsenf-Honigmarinade

SALMON TARTAR COLD SMOKED
salad bouquet, avocado cream, char caviar, pepper, Dijon mustard-honey marinade
D,M,O

€ 19,90

ZIEGENKÄSE AUS DER REGION GEFLÄMMT
gelbe Rüben, Wildkräuter, Kresse

GOAT CHEESE
yellow carrots, wild herbs, cress
G,H,M,O

€ 18,90

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen

SUPPEN
SOUPS

CHILI-ZITRONENGRASSUPPE
Chili-lemongrass soup
G,L,O

€ 8,50

MIT FLUSSKREBSEN
with crayfishes
B

€ 12,50

SCHAUMSUPPE VOM BERGKÄSE MIT BRUNNENKRESSE
Foam soup of cheese with cress
A,G,L,O

€ 8,50

RINDERBOUILLON VOM TIROLER ALMRIND
Beef bouillon
L

MIT KASPRESSKNÖDEL
with cheese dumpling
A,C,G,L

€ 7,50

MIT FRITTATEN
with small sliced pancakes
A,C,G,L

€ 7,20

MIT LEBERKNÖDEL
with liver dumpling
A,C,G,L

€ 7,50

MIT SPECKKNÖDEL
with bacon dumpling
A,C,G,L

€ 7,50

MIT GEMISCHTEN KNÖDELN
with different dumplings
A,C,G,L

€ 10,50

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen

SALATE
SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT
Small mixed salad
A,L,M,O

€ 9,00

GROSSER GEMISCHTER SALAT
Large mixed salad
A,L,M,O

€ 11,00

GROSSER BLATTSALAT
mit Rinderfilet-Streifen € 24,00
mit 3 Stk. Garnelen € 23,00; je weitere € 4,50

LARGE GREEN SALAD
with slices of beef filet € 24,00
A,C,L,M,O
with 3 pieces of king prawns € 23,00; for more € 4,50 apiece
A,B,C,L,M,O

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

RINDSBACKERLN
Polenta, Wurzelgemüse und Jus

BEEF CHEEKS
polenta, root vegetable and gravy
G,L,M,O

€ 28,90

WIENER SCHNITZEL
mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner Blattsalat
vom Kalb € 29,50

VIENNESE SCHNITZEL
with parsley potatoes or French fries, small green salad
from veal € 29,50
A,C,G,L,M,O

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

SAIBLING GEGRILLT
(fangfrisch & heimisch - Quellfische Mrak)
Risotto, Wildbrokkoli

GRILLED CHAR
(FRESHLY CAUGHT)
risotto, broccoli growing wild
A,D,G,L,O

€ 32,90

HEISSER STEIN VOM TIROLER ALMRIND
Filet B € 48,50
Rumpsteak B € 39,50
Garnelen (5 Stk.) B € 32,50

STEAK STONE FROM TYROLEAN BEEF
filet € 48,50
rump steak € 39,50
5 pieces of king prawns € 32,50
G,L,M,O

BEILAGEN
(EINE BEILAGE IST IM PREIS INKLUDIERT)
Pommes Frites L,O € 8,00
Potato Wedges L,O € 8,00
Ratatouillegemüse L,O € 8,50
Süsskartoffelpommes L,O € 9,00

SIDE DISHES
(ONE SIDE DISH IS INCLUDED IN THE PRICE)
French fries € 8,00
potato wedges € 8,00
ratatouille vegetables € 8,50
sweet potato fries € 9,00

SOUS VIDE GEGARTES MAISHUHN „SUPREME“
Kartoffelgnocchi und Ratatouillegemüse

CORN FED CHICKEN „SUPREME“
potato gnocchi and ratatouille vegetables
A,C,G,L,O

€ 29,90

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen

HAUPTGERICHTE
MAINDISHES

AVOCADO PASTA
Tagliatelle, Jungspinat, Cherrytomaten € 18,90
mit Garnelen pro Stk. € 4,50

AVOCADO PASTA
tagliatelle, baby spinach, cherry tomatoes € 18,90
with king prawns apiece € 4,50
A,C

SCRIGNI PASTA-TASCHEN
GEFÜLLT MIT PECORINO-KÄSE UND PFEFFER
an Zitronen-Pfefferrahm € 18,50
mit Flusskrebsen B € 24,50

SCRIGNI PASTA BAGS
STUFFED WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER
with lemon-pepper cream sauce € 18,50
with crayfishes € 24,50
A,C,G,L,O

PARMESAN-CARNAROLI RISOTTO
Natur € 17,50
mit Garnelen € 28,90

PARMESAN-CARNAROLI RISOTTO
original € 17,50
with king prawns € 28,90
G,L,O

ZIEGENKÄSE BURGER
gelbe Rüben, Preiselbeeren, Vogerlsalat, Walnüsse

GOAT CHEESE BURGER
yellow carrots, lingonberries, corn salad, walnuts
A,C,G,H,O

€ 22,70

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen

DESSERTS
DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE
Brownie und Orange

CHOCOLATE MOUSSE
brownie and orange
A,C,E,G,H,O

€ 12,50

KAISERSCHMARRN
groß € 17,90
klein € 13,90

KAISERSCHMARRN
large € 17,90
small € 13,90
A,C,G,O

APFELSTRUDEL € 7,90
mit Sahne € 9,50
mit Apfelsorbet € 9,50
mit Vanillesauce € 9,50

APPLE STUDEL € 7,90
with whipped cream € 9,50
with apple sorbet € 9,50
with vanilla sauce € 9,50
A,C,G,O

DREIERLEI VOM HEIMISCHEN APFEL
Apfelstrudel, Apfelsorbet, halber Apfel

LOCAL APPLE IN THREE WAYS
apple strudel, apple sorbet, half of an apple
A,C,G,O

€ 11,40

WIR ENTSCHEIDEN UNS FÜR TIROL UND HABEN DAFÜR EINE AUSZEICHNUNG ERHALTEN
BEWUSST TIROL

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen

Allergeninformation

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupine
R	Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie bei uns am GLETSCHERTISCH begrüßen dürfen.
Es ist uns ein Anliegen regionale & qualitativ hochwertige Lebensmittel
zu verarbeiten und diese meist von regionalen Lieferanten zu beziehen.
Wir sind stolz, dass wir mit BEWUSST TIROL ausgezeichnet wurden und dass uns
REGIONALITÄT und BESTE QUALITÄT unserer Produkte am Herzen liegt.

We are very pleased to welcome you to our restaurant GLETSCHERTISCH. It is important to us to process regional and high-quality food and usually source these from regional suppliers. We are proud that we have been awarded BEWUSST TIROL and that we can offer regional products with best quality to our guests.

Tirol
BEWUSST TIROL
BETRIEB
2024

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Wir beraten Sie sehr gerne...

If you have any allergies or intolerances,
please speak to our service staff.
We would be happy to advise you...

Wir wünschen GUTEN APPETIT.

GLETSCHER TISCH
RESTAURANT+LOUNGE

Vorschau unserer Speisen