

# Herzlich Willkommen bei uns am Gletschertisch

Gedeck € 3,50 Set menu: € 3,50

## VORSPEISEN STARTERS

### TATAR VOM TIROLER ALMRIND

Senfeis, Käsecreme, Schüttelbrotcruble

#### BEEF TATAR

iced mustard, cheese creme, brittle bread cruble

€ 16,00

### TIROLER ALMRIND CARPACCIO

Olivenöl, Maldonsalz, Zitronenkresse

#### BEEF CARPACCIO

olive oil, special salt, lemon cress

€ 15,00

### LACHSFORELLE AUS DER REGION KALTGERÄUCHERT

Alpenkaviar, Kräuter-Kren Mayonnaise

#### SALMON TROUT COLD SMOKED

alpine caviar, herb-horseradish mayonnaise

€ 14,00

### ZIEGENKÄSE AUS DER REGION GEFLÄMMT

Granatapfel, Quittengel, Wildkräuter, Brot

#### GOAT CHEESE

pomegranate, quinces sauce, herbs, bread

€ 14,00

## SUPPEN SOUPS

### CHILI-ZITRONENGRASSUPPE

Chili-lemongrass soup

€ 7,00

### MIT ALPINEN FISCHEN

with fish locally grown

€ 11,00

### SCHAUMSUPPE VOM BERGKÄSE MIT BRUNNENKRESSE

Foam soup of cheese with cress

€ 7,00

### RINDERBOUILLON VOM TIROLER ALMRIND

Beef bouillon

### MIT KASPRESSKNÖDEL

with cheese dumpling

€ 7,00

### MIT FRITTATEN

with small sliced pancakes

€ 6,00

### 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

€ 6,00

### GROSSER GEMISCHTER SALAT

Large mixed salad

€ 9,00

### GROSSER BLATTSALAT

mit Rinderfilet-Scheiben € 21,00  
oder Alpenfische nach Angebot € 19,00

### LARGE GREEN SALAD

with slices of beef filet € 21,00  
or with alpine fishes € 19,00

## HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

### HOCHRIPPE UND GARNELEN

Pastinaken-Erdäpfel-Mousseline

### PRIME RIB AND PRAWNS

parsnips-potato mousseline

€ 36,00

### WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln, kleiner Blattsalat

vom Kalb € 26,00

vom Schwein € 18,00

### VIENNESE SCHNITZEL

with parsley potatoes, small green salad.

from veal € 26,00

from pork € 18,00

## HAUPTGERICHTE MAINDISHES

### ALPINE FISCHE VOM GRILL

(fangfrisch nach Tagesangebot)

Zucchini und Erdäpfel

### GRILLED ALPINE FISHES

(freshly caught)

courgette and potatoes

€ 22,00

### HEISSER STEIN VOM TIROLER ALMRIND

Filet € 38,00

Rib-Eye € 36,00

Kalbsrücken € 32,00

### STEAK STONE FROM TYROLEAN BEEF

filet € 38,00

Rib-eye 36,00

veal tenderloin € 32,00

### BEILAGEN

Pommes Frites

Potatoe Wedges

Salat

### SIDE DISHES

French fries

potato wedges

salad

### GARGANELLI (PASTA)

Burrattini, Tomate und Rucola € 16,00

mit Garnelen pro Stk. € 3,00

### GARGANELLI (PASTA)

burratini, tomatoes and rucola € 16,00

with king prawns apiece € 3,00

## HAUPTGERICHTE MAINDISHES

### SPAGHETTI

an Zitronen-Pfefferrahm € 14,00

mit Flusskrebse € 19,00

### SPAGHETTI

with lemon-pepper cream sauce € 14,00

with crayfishes € 19,00

### PETERSILIEN-CARNAROLI RISOTTO

Natur € 14,00

mit Garnelen € 22,00

mit Tagliata vom Milchkalb € 26,00

### PARSLEY-CARNAROLI RISOTTO

original € 14,00

with king prawns € 22,00

with tagliata from veal € 26,00

## KINDERKARTE KID'S MENU

### SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti Bolognese

€ 9,00

### KINDERSCHNITZEL MIT POMMES

vom Kalb € 12,00

vom Schwein € 9,00

### SMALL VIENNESE SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES

from veal € 12,00

from pork € 9,00

## DESSERTS DESSERTS

### SCHOKOLADENMOUSSE

Tonka Gin oder Zirbe

### CHOCOLATE MOUSSE

tonka gin or mountain pine

€ 12,00

### TOPFEN IN 3 KOMPONENTEN

curd in 3 different components

€ 13,00

### KAISERSCHMARRN

groß € 16,00

klein € 12,00

### KAISERSCHMARRN

large € 16,00

small € 12,00

### APFELSTRUDEL € 5,00

mit Sahne € 6,00

mit Vanilleeis € 6,00

mit Vanillesauce € 6,00

### APPLE STUDEL € 5,00

with whipped cream € 6,00

with vanilla ice cream € 6,00

with vanilla sauce € 6,00