

Vorspeisen * Starters * Primi

„Rössl Vorspeisenteller“ AGLMO € 12,80

Speck, Wurst und Käse von unseren Tiroler Bauern

Assorted tyrolean starters (bacon, sausages, cheese)

Affettato misto tirolese

„Beef tartare“ vom heimischen Rind mit Butter und Toast

“Beef tartare” from local beef with butter and toast

“Tartare di manzo” da manzo locale con burro e pane tostato

Starter/Primi € 14,90

Main Dish/piatto principale € 21,60

Rucolasalat GMO € 11,40

mit Wildschinken und Parmesan, Pignoli, Tomaten und Balsamico

Rocket salad served with ham of game, pine nuts, parmesan-cheese, tomatoes

Insalata di rucola con prosciutto di selvaggina, pinoli, parmigiano, pomodorini

Variation von österreichischem Käse mit Brot AGH € 10,40

Different kinds of Austrian cheese served with bread

Piatto di diversi formaggi con pane

Grüner Salat M € 4,40

Lettuce salad / Insalata verde

Gemischter Salat M € 4,80

Mixed salad / Insalata mista

Suppen * Soups * Brodi

Hausgemachte Frittatensuppe ACFGL € 4,90

Clear soup served with thinly sliced pancakes

Brodo con frittatine

Backerbsensuppe ACFGL € 4,90

Clear soup with fried butter drops

Brodo con pasta reale

Milzschmittensuppe ACFGL € 4,90

Clear soup with White bread with spleen

Brodo con pane bianco con milza

Suppentopf mit Rindfleisch, Frittaten und Gemüsestreifen ACFGL € 6,20

“Stockpot”: beef, thinly sliced pancakes and vegetables

Brodo con carne di manzo, frittatine e verdura

Hauptspeisen * Main dishes * Piatti principali

- „Tiroler Gröstl“** CGL € 13,80
Röstkartoffeln mit gekochtem Rindfleisch und Kräutern,
Spiegelei und Speckkrautsalat
Roast potatoes and chopped beef served with cabbage salad and fried egg
Patate arrostate con carne di manzo e occhio di bue con insalata di crauti
- „Fisch Gröstl“** GL € 14,20
Röstkartoffeln mit verschiedenen Fischarten, Rahm und Kräutern
Roast potatoes and roast fish served with cream and herbs
Patate arrostate con diversi tipi di pesce, panna ed erbe
- „Gemüse Gröstl“** GL € 12,20
Röstkartoffeln mit Gemüse, Kräutern und Spiegelei
Roast potatoes and roast vegetables, fried egg and herbs
Patate arrostate con verdura e occhio di bue
- „Hauspfand'l“** ACFGLO € 18,60
Schweinsfiletscheiben gebraten mit Kümmel, Knoblauch
und Weinbrand, dazu Speckbohnen und Spatzl'n
„Hauspfandl“: pan fried dish served in a Tyrolean way. Tender slices of pork fillet,
broiled with garlic and caraway, quenched with brandy and served with green beans in
smoked bacon and Spatzl'n (Swabian noodles)
„Padella alla casa“: fettine di filetto di maiale in salsa di cumino, aglio e brandy con
fagiolini alla pancetta e gnocchetti
- Filetsteak vom Heimischen Rind** FGLM € 31,60
mit Kräuterbutter, Röstkartoffel und Blattsalat
Fillet of domestic beef served with herbal butter, roasted potatoes and leaf lettuce
Bistecca di manzo domestico con burro alle erbe, foglia di lattuga
e patate arrostate
- Kasspatzl'n mit Almkas und Röstzwiebeln** ACG € 12,40
Traditional tyrolean dish
(very small dumplings served with cheese and roast onions)
Gnocchetti con formaggio della montagna e cipolle fritte
- Forellenfilet mit Blattspinat und Butterkartoffeln** ADFG € 19,80
Trout fillet served with leaf spinach and potatoes tossed in butter
Filetto di trota con spinaci in foglia e patate al burro

Hauptspeisen * Main dishes * Piatti principali

Klassischer Zwiebelrostbraten „von der Hohen Beiried“ AFGLO € 18,90
mit Bratkartoffeln und Speckbohnenbündel

Fried fillet of beef served with onions, roast potatoes and green beans
Bistecca di manzo alla cipolla con patate arrosto e fagioli involti in speck

Cordon bleu mit Pommes frites ACGL € 18,20

Pork escalope stuffed with ham and cheese, breaded and fried served with chips
Scaloppina di maiale ripiena di prosciutto cotto e formaggio con patatine fritte

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Vogerlsalat ACM € 14,20

Pork escalope breaded and fried served with potato-lamb`s-lettuce salad
Scaloppina di maiale alla viennese con insalata di patate e valerianella

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Vogerlsalat ACM € 19,60

Veal escalope breaded and fried served with potato-lamb`s-lettuce salad
Scaloppina di vitello alla viennese con insalata di patate e valerianella

Kalbskopf gebacken mit Kartoffel-Vogerlsalat ACFLM € 12,80

Breaded calf's head served with potato-lamb`s-lettuce salad
Testa di vitello al forno con insalata di patate e valerianella

Kindermenü * Kid's menu *

Piatto per bambini

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites ACG € 7,60
Small pork escalope breaded and fried served with chips
Piccola scaloppina di maiale alla viennese con patatine fritte

Nachspeisen * Desserts *

Dolci

Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschkenröster ACG € 9,80
Sliced pancakes served with stewed plums
Frittata dolce spaccato con composta di prugne

Palatschinken mit Marillen - oder Preiselbeermarmelade ACG € 8,90
Pancakes served with apricot jam or cranberry jam
Crêpes o con marmellata di albicocche o con mirtilli rossi

Hausgemachter Apfelstrudel ACGHO € 5,20
Homemade apple-pie
Strudel di mela fatto in casa

Mit Vanillesauce/served with vanilla sauce/con salsa di vaniglia € 6,40

Gerührter Eiskaffee mit Schuss ACEFGHFO € 7,60
Iced-coffee with brandy
Caffé freddo con gelato di vaniglia, brandy e panna montata

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren ACEGHF € 7,40
Vanilla ice cream served with hot raspberries
Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Schokoladen-Eispalatschinken ACFGH € 8,90
Pancake served with vanilla ice cream and chocolate sauce
Crêpes con gelato di vaniglia e salsa di cioccolato

Gemischtes Eis mit Schlagsahne ACEFGH € 6,90
Mixed ice cream served with whipped cream
Gelato misto con panna