z´frieden!

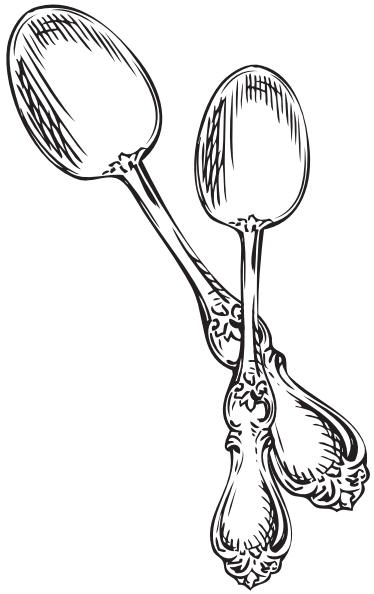
Speis & Trank

Vorspeisen

Starters

Rindsuppe | Bergkräuterfrittaten Clear beef soup | pancake strips	5,40
Thunfischcarpaccio | Rucola | Feigen | Brioche Tuna carpaccio | rocket salad | figs | brioche	14,40
Toast | hausgeräucherter Lachs | Avocado | Limettenmayonnaise Toast | homesmoked salmon | avocado | lime mayonnaise	14,10
Pfanne mit 8 Stk. Garnelen | Crostini 8 prawns served in a pan | crostini	18,20
Gemischter Salat Mixed salad	6,80

dazu empfehlen wir 1/8lt
Chardonnay Steppin
vom Weingut Tschida



Hausgemachte Suppen

Homemade soups

Salvenberger Kartoffelsuppe | Pfifferlinge Potato soup | mushrooms	7,10
Gulaschsuppe vom heimischen Bergrind Goulash soup	7,10
Tiroler Gerstlsuppe | Selchfleisch Tyrolean barley soup	7,10

Unsere Knödel

Our dumplings

2 Tiroler Speckknödel | Suppe 9,80
2 bacon dumplings | clear soup

2 Kaspressknödel | Brennsuppe 9,80
„mit vier ausgewählten Käsesorten“
2 cheese dumplings | special soup

2 Spinatknödel | braune Butter | geriebener Almkäse 11,40
2 spinach dumplings | brown butter | grated cheese

„Knödelduo“ 14,20
Speckknödel | Kaspressknödel | Pilzsauce | Krautsalat
Bacon dumpling | Cheese dumpling | mushroom sauce | cabbage salad

A Jaus‘n

A snack

„Soivn Jaus´n“ 14,50
Bauernspeck | Bergkäse von der Engalm | Weichkäse | Kaminwurze | Aufstrich | Brotkörberl
Cold cut | bacon | cheese | spread | smoked sausage | bread

Brot | Bauernspeck oder Almkäse 8,80
Bread | bacon or cheese

Unsere Salate

(frisch und knackig)

Our salads

Gemischter Salat | 2 Kaspressknödel — 13,80
Mixed salad | 2 cheese dumplings

Bunter Salat | 4 Garnelen | Crostini — 16,30
Mixed salad | 4 prawns | crostini

Ceasar Salad | gebratene Hühnerbrust — 16,50
Ceasar salad | fried chicken breast

dazu empfehlen wir ein 1/8lt
Sauvignon Blanc vom Weingut Ehn

Pasta *(frisch zubereitet)*

Spaghetti | rosa gebratene Rinderstreifen | Pilze | Rucolapesto | Frühlingszwiebel — 18,20
Spaghetti | beefstrips medium fried | mushrooms | pesto

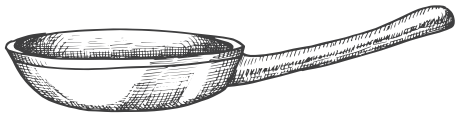
Frische Tagliolini | hausgeräucherter Lachs | Blattspinat | Kräuterseitling | Zitrone — 20,50
Tagliolini | homesmoked salmon | spinach | king oyster mushroom | lemon

Spaghetti | Salbeipesto | Prosciutto crudo | Rucola | Parmesan — 17,20
Spaghetti | pesto di salvia | prosciutto crudo | rocket salad | parmesan

dazu empfehlen wir ein 1/8lt
Ortolan Prestige Reserve vom Weingut Dürnberg

Aus der Pfanne & vom Grill

Pan fried or grilled

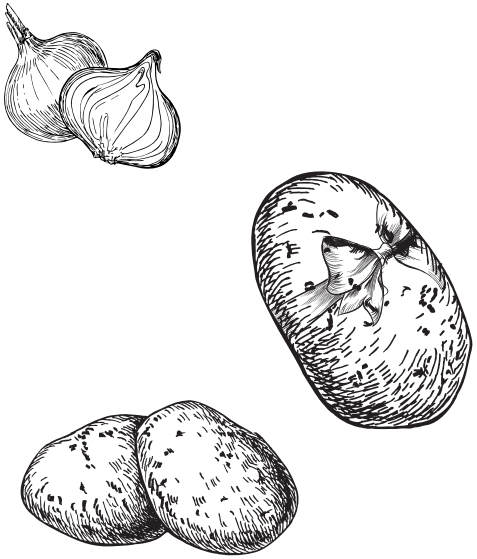


Wiener Schnitzel vom Schwein | 16,30
Pommes frites
...in der Pfanne zubereitet
„Viennese schnitzel" | chips

Zweierlei vom Rind 19,80
Ragout vom heimischen Jungstier | Minute steak |
hausgemachte Butterspätzle
Ragout of beef | minute steak | „Spätzle"

Zwiebelrostbraten rosa gebraten | Speckbohnen | 21,30
hausgemachte Butterspätzle
Fried beef and onions | gravy | beans | „Spätzle"

Falls nicht anders gewünscht, werden unsere Steaks medium zubereitet



Tagliata vom Rind | Rucola | Parmesan | 29,20
Balsamicosauce
Beef tagliata | rocket salad | parmesan | balsamic sauce

„Gipfelalmsteak" 250 g Striploin | 29,90
Speckbohnen | Bauernwedges
„Gipfelalm" beefsteak (250 g) | beans |
potato wedges

„Surf & Turf" 2 Garnelen und 200 g Steak | 33,20
Bunter Salat | sautierte Pilze | Baguette mit Pesto
„Surf & Turf" 2 prawns and 200 g beefsteak | salad |
sautéed mushrooms | baguette with pesto

dazu empfehlen wir ein 1/8lt
Magnat vom Weingut Tschida

Herzhaft & deftig

Hearty meals

Currywurst | hausgemachte Spezialsauce | Pommes frites — 14,30
Sausage | homemade curry sauce | chips

Rahmspätzle | Rauchschinken | Parmesan — 12,90
„Spätzle" | cream sauce | smoked ham | parmesan

Tiroler Gröstl | Spiegelei vom Biobauernhof* | Krautsalat — 13,40
„Tiroler Gröstl" | fried egg | cabbage salad

Vegan

... fragen Sie unsere Bedienung

= *Vegetarisch* *vegetarian*

= *Glutenfrei* *gluten free*

= *Weinempfehlung* *wine suggestion*

Für kleine Gipfelstürmer

Dishes for children

„Salvi" — 8,20
Hausgemachte Spätzle | Pilzsauce
Homemade Spätzle | mushroom sauce

„Murmeli" — 8,20
Spaghetti Bolognese
Spaghetti | bolognese sauce

„Hexi" — 7,90
Würstl | Pommes frites
Sausage | chips

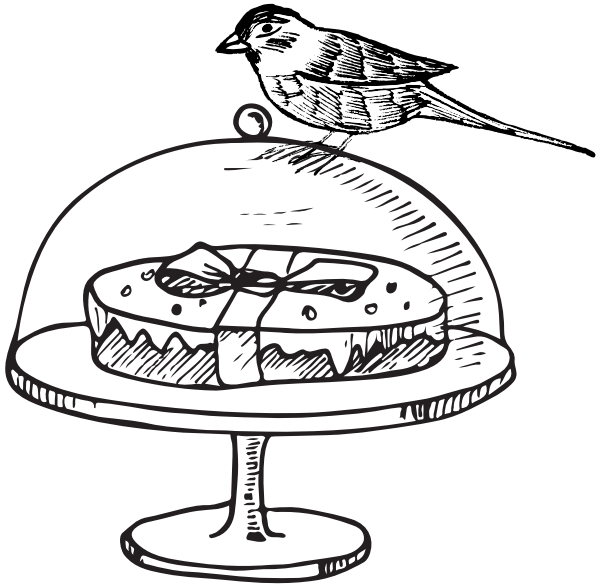
„Kleiner Rabe" — 12,80
Kinderschnitzel | Pommes frites
„Viennese schnitzel" | chips

„Gipfelprinz" — 9,50
Kleiner Kaiserschmarrn | Apfelmus
„Kaiserschmarrn" | apple purée

Zeit für Süßes!

Desserts

Kaiserschmarren aus Bioeier* | Apfelmus „Kaiserschmarrn" | apple purée	13,20
Germknödel | Vanillesauce Sweet dumpling filled with jam | vanilla sauce	8,00
Hausgemachte Torten Homemade cakes	4,60
Apfelstrudel | Sahne Apple strudel | whipped cream	5,10



*das Zuhause der Hühner kann man von hier oben sehen

Zum Frühstück

(für Durchstarter bis 10.27 Uhr)

Breakfast until 10.27 am

Herumeiern (Variante 1)**:** 14,50
Zwei Spiegeleier vom Biobauernhof | Speck

Ist mir Wurst (Variante 2)**:** 15,00
Bauernspeck | Rauchschinken |
Bergkäse von der Engalm | Aufschnittwurst

Für Schlemmer (Variante 3)**:** 16,20
Hausgeräucherter Lachs | Weichkäse |
Bergkäse | Chutney

Bei allen Varianten mit dabei

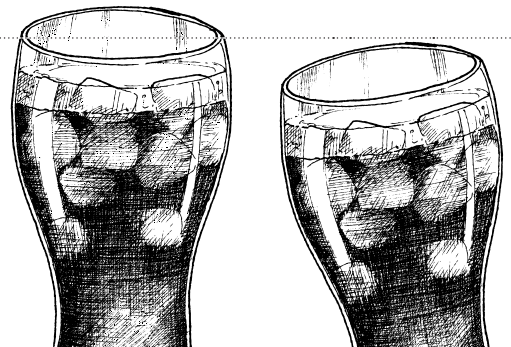
- ein warmes Getränk nach Wahl
  Haferl Kaffee | Tasse Kaffee | Cappuccino |
  Latte Macchiatto | Espresso |
  Heiße Schokolade | Diverse Teesorten
- Glas Hollundersaft
- Butter und hausgemachte Marmelade
- Aufstrich
- zwei Stück Gebäck

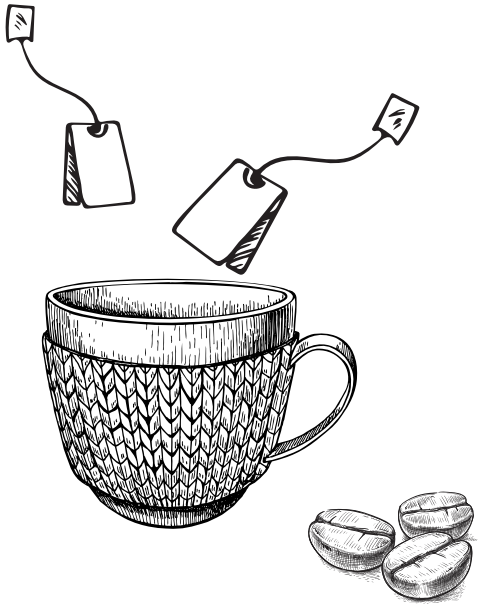
dazu empfehlen wir ein
Glas Prosecco „Le Contesse"

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

Durschtlöscher

Bier | Radler Zillertal	0,3lt	3,90	0,5lt	4,90
Radler Naturtrüb Zillertal			0,5lt	4,90
Weißbier Hell Zillertal	0,3lt	4,20	0,5lt	5,20
Weißbier Dunkel Maxlrainer			0,5lt	5,20
Weißbier Alkoholfrei Franziskaner			0.5lt	5,20
Cola Weizen | Weizen Sprite			0,5lt	5,20
Zeller Hell			0,33lt	4,40
Tegernseer Hell			0,5lt	5,20
Alkoholfreies Bier Zipfer			0,5lt	4,90
Coca Cola | Fanta | Sprite | Spezi | Apfelsaft | Johannisbeersaft	0,3lt	3,80	0,5lt	4,80
Mineralwasser Römerquelle prickelnd | still			0,33lt	3,30
Säfte | Orange | Johannisbeer | Mango | Multvitamin | Marille | Ananas			0,2lt	3,80
Almdudler | Coca Cola Zero | Eistee			0,33lt	4,10
Midi´s Ingwer | Midi´s Zitrone			0,33lt	4,30
Skiwasser	0,3lt	2,80	0,5lt	3,80
Apfelsaft | Johannisbeersaft gespritzt	0,3lt	3,80	0,5lt	4,80
Fruchtsäfte gespritzt			0,5lt	4,80
Bergquellwasser in der Karaffe			1 lt	2,80
Red Bull			0,25lt	4,80





Zum Aufwarma...

Teeselection von Dallmayr Schwarzer Darjeeling First Flush | Grüner Japan Sencha | Waldbeere | Maracuja Orange | Pfefferminz | Kamille | Alpenkräuter | Have a nice day	3,20
Espresso	2,70
Tasse Kaffee	3,50
Haferl Kaffee	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Heiße Milchschokolade	3,80
Tee mit Rum	5,40
Heiße Milchschokolade mit Rum	6,00
Glühwein	5,60
Jagatee	6,40

Prosecco

Aperol Spritz		6,80
Glas Prosecco „Le Contesse“	0,1lt	4,60
Flasche Prosecco „Le Contesse“- DOC | Treviso | Italien	0,75lt	34,00

A Schnapserl

für die G‘sundheit

Obstler | Williams | Marille Brennerei Erber Brixental	2cl	3,50
Haselnuss | Zirbenschnaps	2cl	3,50
Likör | Jägermeister	2cl	3,50
Grappa Marzadro	2cl	4,50
Birne | Brennerei Kaufmann	2cl	7,00
Alte Zwetschke | Brennerei Kaufmann	2cl	7,00
Rum Diplomático	2cl	6,00
...weiter Premium Schnäpse Fragen Sie die Bedienung	2cl	6,00

Offene Qualitätsweine

Weiß- | Rotwein gespritzt sauer			1/4lt	4,00
Weiß- | Rotwein gespritzt süß			1/4lt	4,00
Grüner Veltliner Weingut Ehn, Langenlois	1/8lt	3,80	1/4lt	7,50
Chardonnay Steppin Weingut Tschida, Neusiedlersee	1/8lt	6,40		
Sauvignon Blanc Weingut Ehn, Langenlois	1/8lt	6,80		
Ortolan Prestige Reserve Weingut Dürnberg, Weinviertl	1/8lt	7,90		
Zweigelt Weingut Ehn, Langenlois	1/8lt	3,80	1/4lt	7,50
Magnat Weingut Tschida, Neusiedlersee	1/8lt	7,90		

Gin & Tonic

Monkey 47 (47 % Vol.)	4cl	10,40
Bombay Sapphire (42 % Vol.)	4cl	8,80
Hendrick's Gin (44 % Vol.)	4cl	9,80
Elephant Gin (45 % Vol.)	4cl	10,40
Gin Mare (42,7 % Vol.)	4cl	9,80
Mountain Gin (41 % Vol.)	4cl	10,40
Gino (non alcoholic spirit)	4cl	7,20

Preise inklusive Tonic nach Wahl:

Schweppes | Fevertree | Thomas Henry 0,2lt

Champagner & Winzersekt

Taittinger Brut Reserve	0,75lt	84,00
Moet & Chandon Imperial	0,75 lt	88,00
Bründlmayer Brut Rosé	0,75lt	50,00
Mosnel Franciacorta Brut DOCG	0,75 lt	52,00

Weißwein Österreich 0,75lt

Grüner Veltliner Löss	Weingut Ehn	2021	Langenlois, Kamptal	35,00
Grüner Veltliner Hirschvergnügen (Bio)	Weingut Hirsch	2020	Langenlois, Kamptal	39,00
Grüner Veltliner Stein am Rain	Weingut Jamek	2020	Joching, Wachau	42,00
Riesling Kamptal Terrassen (Bio)	Weingut Bründlmayer	2020	Langenlois, Kamptal	42,00
Gelber Muskateller	Weingut Ehn	2021	Langenlois, Kamptal	40,00
Sauvignon Blanc	Weingut Ehn	2019	Langenlois, Kamptal	40,00
Chardonnay Steppin	Weingut Tschida	2020	Apetlon, Neusiedlersee	38,00
Chardonnay Der Praktikant	Weingut Pollak	2020	Unterretzbach, Weinviertel	44,00
Chardonnay Steinriegel	Weingut Gesellmann	2018	Deutschkreuz, Burgenland	50,00
Grauburgunder Ried Saziani	Weingut Neumeister	2019	Vulkanland, Steiermark	80,00
Ortolan Prestige Reserve (CH - WB - GB)	Weingut Dürnberg	2020	Falkenstein, Weinviertel	46,00

Weißweine International 0,75lt

Riesling Hochheimer Kirchenstück 2018	Weingut Künstler Rheingau, Deutschland	52,00
Viognier Elisabeth 2020	Domaine de La Baume Languedoc, Frankreich	36,00
I Frati Lugana 2021	Cá dei Frati Lombardei, Italien	36,00
Gewürztraminer Vigna „Kastelaz“ 2020	Weingut Elena Walch Südtirol, Italien	66,00
Sauvignon Blanc 2019	Constantia Glen Kapstadt, Südafrika	36,00
Sauvignon Blanc Sanct Valentin 2021	Weingut St. Michael Eppan, Südtirol	58,00
Appius DOC (CH - PG - SB - WB) 2018	Weingut St. Michael Eppan, Südtirol	185,00

Rosé Österreich

Weingut Umathum	2021	Frauenkirch., Neusiedlersee	40,00

Rotweine Österreich 0,75lt

Zweigelt Rubin Carnuntum	Michael Auer	2019	Höflein, Carnuntum	40,00
Zweigelt	Weingut Umathum	2018	Frauenkirch., Neusiedlersee	40,00
Zweigelt Bienenfresser	Weingut Pitnauer	2018	Göttlesbrunn, Carnuntum	45,00

Pinot Noir The Butcher	Weingut Schwarz	2018	Andau, Neusiedlersee	38,00
Pinot Noir (Bio)	Reinisch Johanneshof	2018	Tattendorf, Thermenregion	38,00
Cabernet Sauvignon EX-QUI-SIT	Weingut Bayer	2015	Neckenmarkt, Burgenland	48,00
Cabernet Sauvignon (Bio)	Feiler Artinger	2016	Rust, Burgenland	52,00
Cabernet Franc	Weingut Scheiblhofer	2018	Andau, Neusiedlersee	58,00
Merlot Unplugged	Weingut Reeh	2017	Andau, Neusiedlersee	52,00
Magnat (CS - ME - CF)	Weingut Tschida	2019	Apetlon, Neusiedlersee	46,00
Pannobile (ZW - BF)	Weingut Nittnaus	2019	Gols, Burgenland	54,00
Redux Alte Reben (BF - SY - CF)	Weingut Ceel	2017	Rust, Burgenland	62,00

Rotweine International 0,75lt

Costasera Amarone (CO - RO - ML)	Weingut Masi	2015	Venetien, Italien	78,00
Barbaresco	Weingut Prunotto	2016	Piemont, Italien	65,00
Le Difese	Weingut Sassicaia	2017	Toskana, Italien	52,00
Pomerol (CS – ME)	Clos Beauregard	2012	Pomerol, Frankreich	66,00
La casa Brunello di Montalcino	Weingut Caparzo	2013	Toskana, Italien	110,00
Macán Clásico (Rioja)	Weingut BR & VS	2015	Samaniego, Spanien	118,00