

VORSPEISEN & SUPPEN STARTERS & SOUPS



SÜSSKARTOFFEL- HUMUS

mit hausgemachter Pita, Ziegenkäse
und lila Kartoffelchips

SWEET POTATO HUMUS

with homemade pita, goat cheese
and purple potato chips

17⁵⁰

PASTINAKEN- SCHAUMSUPPE

mit Pastinakenchips,
geröstete Nüsse
und Schnittlauchöl

PARSNIP FOAM SOUP

with parsnip chips,
roasted nuts
and chive oil

9⁵⁰

BEEF TATAR

serviert mit Hausbrot,
Sardelle, Cherry Tomate,
marinierte Senfkörner
und Zwiebelconfit

BEEF TARTARE

served with house bread,
anchovy, cherry tomato,
marinated mustard seeds,
and onion jam

22⁵⁰

VITELLO TONNATO

mit Apfel, Kapern, Radieschen
und Salatbouquet

VITELLO TONNATO

with apple, capers, radishes
and salad bouquet

24⁵⁰

BIRNEN- CARPACCIO

mit Rucola, Walnüssen,
Blauschimmelkäse, Trüffelhonig
und Karreespeck

PEAR CARPACCIO

with rocket salad, walnuts,
blue cheese, truffle honey
and bacon

19⁵⁰

RINDSSUPPE

mit Frittaten

CONSOMME OF BEEF

with sliced pancakes

8⁹⁰

BROTKORB MIT SALZBUTTER & AUFSTRICH - € 7,00 PRO PERSON

BREAD WITH SALT BUTTER & SPREAD - € 7,00 PER PERSON

SPECIALS

GRÜNE PASTA CONCHIGLIE

mit Spinat, Pilzen,
Zuckerschoten, Pinienkerne,
Basilikumpesto, Kürbiskernöl,
geschmorrte Tomaten
und gereifter Grana Padano

GREEN PASTA CONCHIGLIE

with spinach, mushrooms,
snow pea, pine nuts,
basilpesto, pumpkin seed oil,
braised tomatoes
and aged Grana Padano

23⁸⁰

ENERGY BOWL

mit buntem Salat, Burrata,
Wakame, Granatapfel, Avocado
und geröstete Mandeln

ENERGY BOWL

with colorful salat, Burrata,
Wakame, pomegranate, avocado
and roasted almonds

Vorspeise / starter - € 17,50

Hauptgang / main course - € 24,50

mit Garnele
oder Hühnergeschnetzeltes

+ € 11,-

with prawn
or chicken ragout

+ € 11,-

ROTES KICHERERBSEN- CURRY

mit Spinat, Wintergemüse
und Limetten-Korianderreis

RED CHICKPEA CURRY

with spinach, winter vegetables
and lime-coriander rice

23⁵⁰

mit Garnele
oder Hühnergeschnetzeltes

+ € 11,-

with prawn
or chicken ragout

+ € 11,-

BURGER | BURGER



VEGANER BURGER

Knuspriges Kichererbsen Patty
auf Rucola, Tomaten,
selbst eingelegten Hauszwiebeln
und vegane Basilikum-Mayo
serviert mit Pommes frites

VEGAN BURGER

crunchy chickpea patty
with rocket salad, tomatoes,
home marinated onions
and vegan basil-mayonnaise
served with french fries

24⁵⁰

ALM BURGER

200g saftiges Rinder-Patty
aus Österreich
mit würzigem Tiroler Käse und
Speck auf Salat, Tomaten,
selbst eingelegten Hauszwiebeln,
süßer Senf und Kren
serviert mit Pommes frites

**200g juicy beef patty
from Austria
with spicy Tyrolean cheese
and bacon,
salad, tomatoes,
home marinated onions,
sweet mustard and horseradish
served with french fries**

25⁸⁰

KNUSPRIGER HENDL BURGER

200g feines Hühnerfilet
aus Österreich
in knuspriger Pankopanade
auf Vogerlsalat, Tomaten,
selbst eingelegten Hauszwiebeln,
Marillen-Chutney
und Sour-Cream
serviert mit Pommes frites

CRISPY CHICKEN BURGER

200g fine chicken fillet
from Austria
in crispy panko coating
on field salad, tomatoes,
home marinated onions,
apricot-chutney
and sour-cream
served with french fries

25⁸⁰

WAHLWEISE ANSTATT POMMES/OPTIONALLY INSTEAD OF FRENCH FRIES:

KLEINER GEMISCHTER SALAT / SMALL MIXED SALAD + € 2,00

SÜSSKARTOFFELPOMMES / SWEET POTATO FRIES + € 2,00

DAS Wiener | THE Viennese

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Erdäpfel-Vogelersalat
und Preiselbeeren

34⁰⁰

WIENER SCHNITZEL OF VEAL

with potato-field salad
and lingonberries

FISCH | FISH

FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT

mit Kräuter-Salbeirisotto
und Kurkumakarfiol

FILLET OF BLACK HALIBUT

with herb-sage risotto
and curcuma cauliflower

36⁸⁰

Love
**LIVE
EAT
REPEAT**

GARNELEN

mit Linguini
und Weißwein-Tomatensalsa

KING PRAWNS

with linguine
and whitewine-tomato salsa

29⁸⁰

FLEISCH | MEAT

STEAK VOM VORARLBERGER BEIRIED

250 Gramm

mit getrüffeltem Kartoffelgratin
und Kaisergemüse

LOCAL SIRLOIN STEAK

250 gram

with truffled potato gratin
and vegetables

46⁵⁰

als Surf & Turf mit 3 Garnelen
+ € 9,00

as Surf & Turf with 3 prawns
+ € 9,00

Feines FÜR LEIB & SEELE

MARINIERTER SPARERIBS

mit hausgemachter
Barbecuesauce,
Sour-Cream
und Pommes frites

MARINATED SPARERIBS

with homemade
barbecue sauce,
sour cream
and french fries

27⁸⁰

mit Beilagensalat + € 7,00

with salad + € 7,00

EDELHIRSCH RAGOUT

mit hausgemachten Spätzle,
Rotkraut und Preiselbeeren

GOURMET VENISON RAGOUT

with homemade spaetzle,
red cabbage and lingonberries

37⁵⁰

LAMMRÜCKEN

mit gebackener Parmesanpolenta,
Erbsenpüree und Jus

SADDLE OF LAMB

with baked parmesan polenta,
pea purée and jus

43⁵⁰

DESSERT

WARMER APFEL - BIRNEN CRUMBLE

mit Vanilleeis

WARM APPLE - PEAR CRUMBLE

with vanilla ice cream

11⁹⁰

Sweet
DREAMS

KÄSE SCHMANKERL

von der Sennerei St. Anton
mit Chutney, Feigensenf
und Nüssen

CHEESE SPECIALTIES

of the local Alpine dairy
with chutney, fig mustard
and nuts

3. Stück / 3 pieces - € 11,90

5. Stück / 5 pieces - € 16,90

SÜSSES ZWEIERLEI

mit Zitronen-Lavendel Kuchen
und Crème brûlée

SWEET DUO

with lemon-lavender cake
and Crème brûlée

12⁵⁰

SCHOKO-BROWNIE

mit Karamellcreme

CHOCOLATE BROWNIE

with caramell cream

10⁵⁰

DESSERTBEGLEITER

Süßwein Beerenlauslese 0,1 lt. € 11,00

Espresso Martini € 14,50

Café Umbra (Espresso & Umbra Gin) € 9,50

BIO FAIRTRADE KAFFEE

	€
Espresso	3,90
Verlängerter (Cafe Creme)	4,50
Doppelter Espresso	5,90
Latte Macchiato / Cappuccino	5,50
Irish Coffee	13,50

alle Cafesorten sind auch koffeinfrei erhältlich

HEISSE GETRÄNKE

Bio Tee, verschiedene Sorten	4,50
Heiße Zitrone	3,70
Heiße Schokolade mit Milch	4,80
Rum zum Tee oder Schokolade	2cl 3,00
Glühwein / Jägertee	0,25 lt 6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 lt 4,50
Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 lt 6,80
Cola – Fanta – Sprite – Cola zero	0,3 lt 4,70
Cola – Fanta – Sprite	0,5 lt 6,70
Spezi	0,3 lt 4,70
Apfelsaft	0,3 lt 4,70
Apfelsaft gespritzt	0,3 lt 4,50
Apfelsaft gespritzt	0,5 lt 6,20
Orangensaft / Johannisbeere /	
Kirsch / Marille	0,2 lt 4,70
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 lt 6,30
Almdudler	0,35 lt 4,70
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 lt 4,70
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 lt 4,70
Schwasser	0,5 lt 4,50
Red Bull	0,25 lt 6,50
Ginger Beer	0,2 lt 4,70
Bergwasser / Tap Water	0,5 lt 2,50

BIER VOM FASS

	€
Zillertal Pils	0,2 lt 4,50
Zillertal Pils / Radler	0,3 lt 5,80
Zillertal Pils / Radler	0,5 lt 7,30
Stiegel Freibier alkoholfrei Flasche	0,3 lt 5,80
Wildbräu Weizenbier	0,3 lt 6,50
Wildbräu Weizenbier	0,5 lt 7,70
Weizenbier alkoholfrei Flasche	0,5 lt 7,70

APERITIV

Aperol Spritz	10,50
Hugo	9,50
Aeijst Vermut	9,50
Der Mut - Frohmut mit Tonic	12,50
Der Mut - Bella Isa Sweet mit Prosecco	14,50
Negroni	15,50
Moscow Mule	14,50
Campari Soda oder Orange	8,50
Martini bianco / dry	5cl 6,90
Sherry Lustau Oloroso	5cl 8,50
Apfelsecco (alkoholfrei)	5,90
Prosecco	0,1 lt 6,80
Prosecco Flasche	0,75 lt 44,00

CHAMPAGNER

Gosset Extra Brut	0,75 lt 175,-
Gosset Grand Rosé Brut	0,75 lt 195,-
Gosset Grand Reserve Brut	0,375 lt 95,-
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 lt 160,-

SPIRITUOSEN 2CL

Freihof Obstler, Marille,	
Williams, Himbeere	5,00
Ramazotti	5,00
Fernet branca	5,00
Limoncello	5,00

Weitere Edelspirituen und Liköre finden Sie unter Digestifs
You can find more fine spirits and liqueurs under Digestifs

SPEZIALBIERE

Hirter Biohanfbier 0,5 lt 7,50

Lieblich, fruchtbetont, süffig. Perfekt egebundener Biohanf.

Wildbräu - das Helle 0,5 lt 7,50

Untergärig gebraut, bei 9°C vergoren und 6 Wochen bis zur Filtrierung gelagert. Würzig und mild, fein-liebliche Malznote.

Wildbräu - der Schwarzbär 0,5 lt 7,50

Nach altem Rezept vollmundig gebraut. Stark geröstetes Malz verleiht dem Schwarzbier seine dunkle Farbe. Leicht malzige Note, wunderbarer Geschmack von Karamell und Kaffee.

Augustiner Edelstoff 0,5 lt 7,50

Spritzig, würziges, helles Exportbier. Ein Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst. Serviert im Steinkrug.

Schneider Aventinus Eisbock 0,5 lt 8,50

Nach spezieller Rezeptur eisgereift. Weicher, eleganter doch intensiv-kraftiger Körper. Geheimnisvoll offenbaren sich würzige Pflaumen-, Nelken- und Bananenaromen mit einem Hauch von Bittermandel und Marzipan – einfach magisch!

König Ludwig Weizen dunkel 0,5 lt 8,20

Eine Weissbierspezialität der Extraklasse.

Die sorgfältige Mischung aus dunklem und hellen Weizenmalz sowie Gerstenmalz, dazu die brauereieigene Hefe verleihen diesem Weizen das typisch fruchtige Aroma und die prickelnde Frische.



Wussten sie schon...

- Im 17. Jahrhundert wurde ein Wacholderschnaps des Arztes Francois de la Boe bekannt. Der damals genannte Genever galt als der erste Gin.
- Wilhelm III von Oranienburg-Nassau bestieg 1669 den Thron von England. Sein Lieblingsgetränk Genever wurde gesetzlich geschützt und schon bald über das gesamte Königreich verteilt.
- Weil der Gin Anfang des 20. Jahrhunderts für die meisten Menschen zu teuer geworden war, wurde billiger Industrialkohol mit Terpentin in der Badewanne verschnitten. Den widerlichen Geschmack kaschierten die Konsumenten mit Sahne und Zucker. Der Badtub-Gin war geboren.

Did you know...

- In the 17th century, a juniper brandy made by the doctor Francois de la Boe became popular. With the name Genever known at this time, was considered the first gin.
- William III of Oranienburg-Nassau ascended the throne of England in 1669. His favorite drink, genever, was protected by law and was soon distributed across the kingdom.
- As the gin had become too expensive for most people at the beginning of the 20th century, cheap industrial alcohol was blended with turpentine in the bathtub. The consumers masked the disgusting taste with cream and sugar. The bathtub gin was born.

GIN

Tanqueray

feine und harmonische Würze.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Hendrick`s

zu den klassischen Grundbotanicals gesellen sich Veilchenwurzel, Kamille, Holunder, Schafgarbe.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Koval Barreled Gin

intensiver Waldkräuterduft unterlegt mit karamelligen Nuancen, mehrmonatige Reifung in Eichenholz-Whiskey-Barrels.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Monkey 47

47 ausgewählte Kräuter aus dem Schwarzwald und Indien,

3 Monate im Steingutfass gereift.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Botanist

süßes, zartes Menthol, frisches Holz, Koriander mit Anissamen, Zitrusfrüchte.

Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic

Wien Gin

leicht und angenehm mit feinen Wacholder-, Zitrus-, Holunder- und Muskatnoten.

Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic

Aeijst Pale

Puristischer Bio-Gin mit Aromen von Zitronengras, Lavendel, Koriander und Kardamom.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Aeijst Umbra

Fein ausbalancierter Bio-Gin mit einer markanten Wacholdernote. Aromen von feinem Kakao, Mandeln und frischer Orange erfreuen den Gaumen.

Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic

Passt auch hervorragend zum Kaffee

Aeijst Peat

Seine Wacholderbeeren wurden über steirischem Torf aus dem Hochmoor geräuchert.

Eine dezente Zitrusnote und die subtile Rauchnote bilden eine perfekte Harmonie dieses Bio-Gins.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Kaiza 5 black

Der Medaillenabräumer aus Südafrika. Aromen von Grapefruit, schwarzer Johannisbeere, Koriander und Angelikawurzel sind die herausstechenden Charakteristiken dieses Small-Batch-Gins.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

The Gardner London Dry Gin

Kompromissloser und subtiler Bio-Gin von Tom Gardener und Brad Pitt. Eine einzigartige Kreation von Zitrusfrüchten der französischen Riviera. Bitterorange, rosa Grapefruit und süße Orange ergänzen sich bravourös.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Brockmans Gin

Samtweicher, beerenfruchtiger Körper, gepaart mit eleganter Süße und filigraner Würze.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

alle Gin's / all Gin's

4cl - 12,-

Tonic 0,2l - 4,70

SPIRITUOSEN/LIKÖRE 4CL

Johnnie Walker Red Label	7,50
Johnnie Walker Black Label	9,50
Jameson Irish Whiskey	5,50
Jack Daniel's	8,50
Havana Club 3y	7,50
Havana Club 7y	9,50
Vodka Absolut	8,50
Vodka Freihof Edlweiss „The Alpine“	11,50
Baileys/Amaretto/Malibu/Cointreau	9,00
Freihof Haselnusslikör	9,00
+ Cola, Bitter Lemon, Tonic Water	4,70
+ Red Bull	6,50

LITTLE BOTTLE SHOTS

Espresso Martini	5,00
Tiroler Luft	5,00
Jägermeister	5,00

DIGESTIF

Hämmerle Williams, Marille, Himbeere	10,50
Hämmerle Kriecherl	11,50
Hämmerle Vogelbeere	2cl 14,50
Grappa Nonino	2cl 6,50
Grappa Berta Elisi	2cl 6,50
Grappa Barrique, Monteverro	2cl 11,50
Grappa di Barbaresco, Angelo Gaja	2cl 13,50
Brandy Aeijs	2cl 7,50
Cognac Remy Martin VSOP	2cl 7,50
Zigarrenbrand vom Zillertaler Märzen	2cl 7,50
Tequila Cupreata oder Espadin	2cl 6,00
Tequila Padre Azul blanco	2cl 9,00
Tequila Padre Azul anejo	2cl 9,00
Rum Flor de Cana, Gran reserva	2cl 6,00
Der Mut - Wermut sweet	4cl 8,50
Beerenauslese, Zantho	0,1 lt 11,00
Portwein, Fonseca	5cl 8,50
Espresso Martini	14,50

WEINE PER GLAS 1/8 LT

WEISSWEIN

Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg, Kamptal	6,30
-----------------------------	------

Donauriesling „Zeitenwende“

Weingut Kellner, Weinviertel	6,30
------------------------------	------

Chardonnay

Weingut Markowitsch, Göttelsbrunn	6,90
-----------------------------------	------

Sauvignon blanc

Weingut Pratsch, Niederösterreich	7,20
-----------------------------------	------

ROTWEIN

Genesis (ZW, ME)

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn	6,60
-------------------------------	------

Zweigelt Heideboden

Weingut Goldenits, Burgenland	6,30
-------------------------------	------

Primitivo Salento

Tenute Rubino, Apulien	7,20
------------------------	------

Pinot Noir (bio)

Weingut Nadler, Carnuntum	7,20
---------------------------	------

ROSÉ

Lagrein Rosé

Kellerei H. Lun, Südtirol	6,50
---------------------------	------

FLASCHENWEINE WEISS/ROSÉ

0,7 LT

	€		€
Grüner Veltliner 2023		Gemischter Satz 2023	
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	42,-	SB-GV-WR	
		Weingut Krug, Thermenregion	43,-
Grüner Veltliner Federspiel 2023		Viognier bianco 2023	
Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger,		Casale del Giglio, Lazio	52,-
Wachau DAC	57,-	Chardonnay Merus 2023	
Grüner Veltliner Smaragd		Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch, Südtirol	53,-
Süssenberg 2020 2021 2022	75,-	Otis Tarda blanco 2021 2022	
Weingut Andreas Eder, Wachau	1,5lt 135,-	Bodegas Bagordi, Rioja	46,-
Riesling Zöbinger Heiligenstein 2021 2022		Lugana 2023	
Weingut Ludwig Ehn, Langenlois, Kamptal	54,-	Le Quairare, Bertani	46,-
	1,5lt 105,-	Vermentino die Monteverro 2022 2023	
Riesling Steinterrassen 2023		Grosseto, Toscana	57,-
Weingut Stadt Krems, Kremstal DAC	46,-		1,5lt 112,-
Sauvignon blanc classic 2022 2023	48,-	Sauvignon blanc 2022 2023	
Weingut H. Sabathi, Südsteiermark	1,5lt 95,-	Weingut Constantia Glen, Südafrika	62,00
Weißburgunder Reserve 2022 2023		Lagrein Rosé 2023	
Ried Jungherrn, Stift Klosterneuburg, Wien	52,-	Kellerei H. Lum, Südtirol	43,00
Cotes de Nuits blanc 2020 2021		Miraval Côtes de Provence Rosé 2023 2024	
Nuiton Beaunoy, Burgund	59,-	Les Maitres Vigneans (Brad Pitt)	
		de Saint Tropez	59,00
			1,5lt 119,-

FLASCHENWEINE ROT

0,7 LT

	€		€
Zweigelt Classic 2023		Lagrein Turmhof 2022	
Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum	43,-	Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch, Südtirol	63,-
Zweigelt Zweifellos 2022	46,-	Le Volte dell' Ornellaia 2022	
Weingut Hannes Reeh, Andau 1,5lt	89,-	Bolgheri, Toscana	69,-
Merlot Nepomukhof 2020 2021		Insoglio del Cinghiale 2022 2023	
Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum	47,-	Tenuta di Biserno, Maremma, Toscana	75,-
Merlot Reserve 2022		1,5lt	135,-
Münzenrieder, Apelton, Neusiedlersee	49,-	Mompertone Monferrato 2022	
Pinot Noir „Holzspur“ 2019		Prunotto, Piemont	54,-
Weingut Reinisch, Thermenregion	84,-	Amarone Classico DOCG 2019	
St. Laurent Reserve 2021		Masi Agricola Costasera, Valpolicella	92,-
Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf	62,-	Imperial Reserva 2018 2019	
Cabernet Sauvignon Reserve 2020		Haro, Rioja	84,-
Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland	59,-	Portificis 2022	
Kreuzjoch Cuvee (ZW, BF, CS, ME) 2022		Abbolc & Delaumay, Languedoc	53,-
Weingut Wurzinger, Tadtten, Burgenland	57,-	Malbec (organic wine) 2022	
1,5lt	113,-	Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien	64,-
Escorial Cuvee (SL, CS, ME, ZW) 2021		Ghost Pines Zinfandel 2018	
Weingut Stift Klosterneuburg, Thermenregion	52,-	Weingut Rachno Zabaco, Kalifornien	63,-
Magnifico (CS, ME, BF) 2020			
Weingut Kreschbaum, Burgenland	69,-		