

## DAILY DELICACIES · 11:30 – 15:00

### VORSPEISEN · STARTERS

<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> <sup>G</sup> <b>Geschmortes Gemüse</b>   Trüffelhonig   Rote Bete Gel   <b>Wildkräuter</b> Grilled goat cheese Braised vegetables   truffle honey   beetroot gel   wild herbs	<b>14.00</b>
<b>Gambas »Pil Pil«</b> 5 Stück <sup>D</sup> <b>Knoblauch-Chili-Marinade</b>   Zitronen-Ingwer-Dip   <b>geröstetes Baguette</b> Gambas »Pil Pil« 5 pieces Garlic-chili-marinade   lemon-ginger-dip   roasted baguette	<b>16.00</b>

### SUPPEN · SOUPS

<b>Suppe des Tages</b> Soup of the day	<b>8.00</b>
<b>Kräftige Rindsbouillon</b> <b>Frittaten</b>   frischer Schnittlauch <sup>A/C/G/L</sup> Hearty beef bouillon Sliced pancakes   fresh chive	<b>7.00</b>
<b>Kräftige Rindsbouillon</b> <b>Kaspressknödel</b>   frischer Schnittlauch <sup>A/C/G/L</sup> Hearty beef bouillon Kaspress dumpling   fresh chive	<b>8.00</b>
<b>Hausgemachte pikante Ötztaler Gulaschsuppe</b> <b>Bauernbrot</b> <sup>C/G</sup> Homemade savoury Ötztal goulash soup with bread	<b>10.00</b>

### SALAT · SALAD

<b>Winterlicher Blattsalat</b> <sup>C/D/E/H/M/N</sup> <b>Apfel-Dijon-Senf-Balsamico-Dressing</b>   knackiges <b>Gemüse</b>   frische Cocktailtomaten Winter leaf salad Apple Dijon-mustard balsamic dressing   fresh vegetables   cocktail tomatoes	<b>14.00</b>
<b>Wahlweise mit</b> · optionally with: – <b>Gegrillte Streifen von der Hühnerbrust</b> Grilled chicken strips	<b>17.00</b>
– <b>Tranchen vom Ötzaler Grauvieh</b> Tranches from Ötztal beef	<b>19.00</b>
– <b>Garnelen gebraten in Knoblauch-Chili-Öl</b> <sup>D</sup> Prawns fried in garlic-chili-oil	<b>21.00</b>
<b>1 Scheibe Brot</b> · Slice of bread <sup>A</sup>	<b>1.00</b>
<b>Knoblauchbrot</b> · Garlic bread <sup>A</sup>	<b>4.00</b>

## DAILY DELICACIES · 11:30 – 15:00

### HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

<b>Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb</b> <sup>A/C/O</sup> <b>Pommes frites oder Bratkartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone</b> Wiener Schnitzel from Tyrolean Mountain calf French fries or roasted potatoes   cranberry sauce   lemon	28.00
<b>Tiroler Zwiebelrostbraten</b> <sup>A/L/M/O</sup> <b>Bratkartoffeln   Speckbohnen   Röstzwiebeln   Zwiebeljus</b> Viennese style roast beef Roasted potatoes   bacon beans   roasted onions   onion jus	30.00
<b>Rotes Thai Curry</b> <b>Duftreis   frisches Gemüse</b> <sup>VEGAN   SCHARF E/F</sup> Red Thai curry fragrant rice   fresh vegetables	15.00
<b>Wahlweise mit</b> · optionally with: – <b>Hühnerbruststreifen</b> <sup>B</sup> Chicken	19.00
– <b>Garnelen</b> <sup>D</sup> Prawns	23.00
<b>Panorama Alm Burger</b> <sup>A/G/M/N</sup> <b>180g Angus Beef Patty   Sauerteig Bun   Cheddar Käse   marinierte Zwiebeln   Speck   Zitronen-Ingwer-Dip   Pommes Frites</b> 180g Angus beef patty   sourdough bun   cheddar cheese   beetroot   onions   bacon   lemon-ginger-dip   french fries	19.00
<b>Ziegenkäse Burger</b> <sup>A/G/N</sup> <b>Gegrillter Ziegenkäse   Sauerteig Bun   Rucola   Mango-Chili-Salsa   Zitronen-Ingwer-Dip   Pommes frites</b> Goat cheese burger Grilled goat cheese   sourdough bun   arugula   mango-chilisalsa   lemon-ginger dip   french fries	15.00
<b>Currywurst</b> <sup>o</sup> <b>Mango-Curry-Sauce   Pommes frites</b> Currywurst sausage   mango curry sauce   french fries	13.00
<b>Chili con Carne</b> <sup>A/H/G</sup> <b>Kräuter-Sauerrahm-Dip   Taco Schale</b> Chili con carne Herb and sour cream dip   Taco bowl	13.00
<b>Dreierlei Knödel – Rote Beete   Spinat   Bergkäse Salbeibutter   Parmesan</b> <sup>A/C/G</sup> Three kinds of dumplings – beetroot   spinach   mountain cheese   sage butter   parmesan cheese	14.00
<b>Spaghetti Bolognese   frischer Parmesan</b> <sup>A/C/G</sup> Spaghetti bolognese   fresh parmesan cheese	14.00

## DAILY DELICACIES · 11:30 – 15:00

### *Regional genießen · Enjoy local produce*

Wir beziehen unser Lamm, Rind und Kalb von der Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.  
Our lamb, beef and veal is sourced from our local butcher Hofmetzgerei Wilhelm, Sölden.



### KÄSEFONDUE · CHEESE FONDUE <sup>A/C/G</sup>

AB 2 PERSONEN · Minimum 2 persons

**35.00**  
p. Person  
KIDS: 23.00

**Dreierlei Tiroler Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer | Grenaille Kartoffeln | Croutons gemischter Brotspezialitäten | eingelegtes Gemüse | knackige Weintrauben<sup>M</sup> | Beilagensalat**

Three types of Tyrolean cheese with freshly grounded pepper | grenaille potatoes | croutons from different bread types | pickled vegetables | grapes<sup>M</sup> | small mixed salad

### DESSERTS

**Warmer Apfelstrudel** <sup>A/C/E/F/G/H/N</sup>

**Vanillesauce | frische Früchte**

Warm apple strudel | vanilla sauce | fresh fruits

**8.00**

**Karamellisierte Kaiserschmarren** <sup>A/C/G</sup>

**Rosinen | Rum | Apfelmus**

Raisins | rum | applesauce

**16.00**

**Crème Brûlée** <sup>C/G</sup>

**Tonkabohne | Rohrzucker**

Tonka bean | cane sugar

**7.00**

## DAILY DELICACIES · 11:30 – 15:00

**ALLERGEN-INFO** A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose, H: Schalenfruchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

**ALLERGY-INFORMATION** A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Eggs, D: Fish, E: Peanuts, F: Soy, G: Milk or lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame seeds, O: Sulphur dioxide, P: Lupins, R: Mollusks; Meals are prepared with all allergens mentioned in appendix II of the Food Information Regulation, unintentional cross-contamination cannot be excluded.