

## SNACKS · 15:00 – 18:00

<b>Riesenbreze</b> <sup>A</sup> Big pretzel	<b>5.00</b>
<b>Leberkasemmel</b> <sup>A/M</sup> Roll with meatloaf	<b>5.00</b>
<b>Bratwurst in der Semmel</b> <sup>A</sup> Roll with grilled sausage	<b>5.00</b>
<b>Chili sin Carne</b> <sup>A/G/H VEGAN</sup>	<b>12.00</b>
<b>Hausgemachte pikante Öztaler Gulaschsuppe</b> <b>Bauernbrot</b> <sup>C/G</sup> Homemade savoury Öztal goulash soup with bread	<b>10.00</b>

### *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.



**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.