

*Speisen aus dieser Karte servieren  
wir Ihnen gerne von*

*11.30 Uhr bis 14.00 Uhr  
und von  
18.00 Uhr bis 21.00 Uhr.*

*Sehr geehrter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!*

***Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen – ebenso wie ihr uneingeschränkter Genuss!***

***Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.***

*Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot – mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität – vielerlei Köstlichkeiten, die auch Sie ohne jede Bedenken voll und ganz genießen können.*

*Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten. Kostprobe: Schweinsbraten mit Natursaftl, Sauerkraut und Serviettenknödel - L O A C G*  
*Wie schon gesagt, informieren Sie unsere geschulten MitarbeiterInnen bei Bedarf gerne.*

*Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für echten Genuss und wahre Gaumenfreunden!*

*Herzlichst,  
Familie Cia und Mitarbeiter*



## *Aperitif*

|  |        |
|--|--------|
| <i>Sherry Sandemann 5 cl</i>             | € 3,20 |
| <i>Campari Soda 4 cl</i>                 | € 3,50 |
| <i>Campari Orange 4 cl</i>               | € 4,20 |
| <i>Martini süß oder trocken 6 cl</i>     | € 3,20 |
| <i>Aperol-Spritz</i>                     | € 3,60 |
| <i>Cynar 4 cl</i>                        | € 3,50 |
| <i>Kir (Weißwein mit Ribisellikör)</i>   | € 3,50 |
| <i>Kir Royal (Sekt mit Ribisellikör)</i> | € 4,90 |
| <i>Frisch gepresster Orangensaft</i>     | € 3,-- |
| <i>1 Glas Prosecco</i>                   | € 2,80 |
| <i>1 Glas Sekt mit Hollundersirup</i>    | € 3,30 |

*Bitte beachten Sie unsere Getränke- und  
Weinkarte !*

## **Aus unserem Suppentopf**

### *Soups*

- Rindskraftsuppe mit Kräuterfrittaten*** € 3,40  
*Consommé of beef with sliced pancake*
- Rindskraftsuppe mit Fadennudeln*** € 3,40  
*Consommé of beef with thread noodles*
- Leberknödelsuppe*** € 4,--  
*Consommé of beef with liver 'knödel'*
- Alpbacher Graukasrahmsuppe mit Croutons*** € 4,20  
*Cream of Alpbacher 'Graukas' (local 'blue' cheese) soup topped with croutons*
- Französische Zwiebelsuppe mit  
Weißbrotdcroutons und Käse überbacken*** € 4,20  
*French onion soup topped with croutons and cheese gratin*
- Alpbacher Pressknödel mit Zwiebelsuppe  
in der Schüssel serviert*** € 5,--  
*Onion soup with Alpbach pressed cheese 'knödel'*
- Hausgemachte Gulaschsuppe  
mit Brot*** € 5,--  
*Wiedersbergerhorn goulash soup with bread*

# **Vorspeisen und marktfrische Salate**

## **Starters and Salads**

**Rehcarpaccio mit Eierschwammerl, Gewürzhonig  
und Baguette** € 8,50

*Carpaccio of venison with chantarelle, spiced honey and baguette*

**Gemischte Blattsalate mit Österr. Schafskäse in Kürbiskernen  
gebraten, mit Früchten und Baguette** € 7,50

*Mixed leaf salad with fried Austrian goat's cheese coated in pumpkin seeds served with seasonal fruits and baguette*

**Gebackene Champignons und Brikäse mit  
gemischten Blattsalaten** € 8,50

*Lettuce Salad with breaded deep fried mushrooms and brie-cheese*

**Kleiner gemischter Salat** € 4,30

*Small mixed salad*

**Gemischte Blattsalate mit einer Balsamicodressing und**

*Mixed leaf salad with basamic dressing and.....*

- **Gerösteten Speckstreifen und Walnüssen** € 7,80

*Fried speck and walnuts*

- **Gebratenen Maishendlstreifen** € 7,80

*Strips of corn fed chicken filet*

- **In Kürbiskernen gebackenen Hendlhaxen  
und Kürbiskernöl** € 9,20

*Chicken legs coated in pumpkin seeds topped with pumpkin seed oil*

- **Gebratenen Lachsforellenstreifen  
von der Brandenberger Fischzucht** € 10,50

*Brandenberg salmon trout*

## **Nudelgerichte** **Mit hausgemachten Nudeln**

### **Hausgemachte Zitronennudeln mit Lachsforellenstücken und Basilikum in Rahm € 9,50**

*Wiedersbergerhorn lemon pasta; house pasta with pieces of salmon trout in fresh basil and cream*

### **Mozarellanudeln: hausgemachte Tagliolini mit Mozarella, Paradeisern und Oliven, scharf gewürzt € 7,80**

*Wiedersbergerhorn mozzarella pasta; hot & spicy house taglioni, mozzarella, tomatoes and olives*

### **Garnelennudeln: hausgemachte Nudeln mit Lauchstreifen, Riesengarnelen und Curry in Rahm € 14,--**

*Wiederbergerhorn prawn pasta; house pasta with leek, king prawns and curry cream*

### **Hausgemachte Nudeln mit gebratenen Hühner- filetstreifen und Gemüse, süß-scharf gewürzt € 9,50**

*Wiedersbergerhorn Asian pasta; sweet & spicy house pasta with filet of chicken and vegetables*

### **Spaghetti Bolognese € 6,50**

*Wiedersbergerhorn spaghetti bolognese*

**Zu diesen Nudelgerichten empfehlen wir  
ein Glas Il Passo 2013**

**kräftiger sizilianischer Rotwein 1/8 € 3,5**

## Typisch Österreichisch

**Wiener Tafelspitz und Schulterscherzel  
gekocht mit Gemüse, Rösterdäpfel und  
Apfelkren, im Suppentopf serviert** € 16,--  
*Boiled beef served with vegetables, apple-horse-radish  
and roasted potatoes*

**Zwiebelrostbraten mit frisch gerösteten  
Zwiebelringen und gebratenen Erdäpfeln** € 14,--  
*Escalope of beef in a rich onion sauce with fried potatoes*

**Gedünstete Kalbsbackerl mit Champignons und  
Chili-Kartoffelpürree** € 13,80  
*Steamed cheeks of veal with mushrooms and chilli-potato purée*

**Spinatspätzln mit Schinken, Rahm und  
Käse gratiniert** € 9,--  
*Spinach 'spätzle' with cream and ham topped with cheese gratin*

**Geröstete Blut- und Leberwurst mit  
Sauerkraut und Rösterdäpfeln** € 9,80  
*Fried blood and liver sausage with sauerkraut and roast potatoes*

**Rindersaftgulasch mit Semmelknödel** € 10,20  
*Goulash of beef with bread 'knödel'*

**Haustoast: zwei gebratene Schweinsmedaillons  
auf Toast, mit feinen Sauce, gebratenen  
Speckstreifen und Röstzwiebeln** € 8,20  
*House Toast; two medallions of pork on toast topped with fried speck and onions, with a light  
sauce*

**Kaiserschmarren mit hausgemachtem  
Zwetschkenröster oder Apfelmus** € 8,20  
*'Kaiserschmarrn' chopped pancake topped with icing sugar and served with stewed plums*

## Hauptgerichte

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 12,00  
**oder vom Kalb** € 16,00

**mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat**

*'Wiener Schnitzel' breaded pork escalope*

*or breaded veal escalope*

*with parsley potatoes, mixed salad and cranberry compôte*

**Bauern-Cordon-Bleu: Mit Speck und Graukäse gefülltes,  
gebackenes Schweinsschnitzel mit Röstkartoffeln  
und grünem Salat** € 13,90

*Farmer's Cordon Bleu; breaded pork escalope filled with speck and 'graukas' (local 'blue' cheese), with roast potatoes and green side salad*

**Hauspieß (nur Filetstücke) mit Pommes**

**Frites und Kräuterbutter**

€ 14,--

*Wiedersbergerhorn Kebab; filets of pork and beef served on the skewer topped with herbed butter and french fries*

**Pfeffertopf: Geschnetzeltes Schweinefleisch  
mit einer Pfefferrahmsauce, dazu gibt's**

**Butterspätzln**

€ 12,80

*Wiedersbergerhorn 'Pfeffertopf'; Sautéed pork strips in a black pepper sauce with buttered 'spätzle'*

**„Hendl-Saltimbocca“: Gegrilltes Hühnerbrüstchen mit  
Parmaschinken und Salbei auf Tomatenragout, dazu servieren wir  
Kürbiskern-Kartoffelpüree** € 13,80

*Chicken 'Saltimbocca'; grilled breast of chicken filled with parma ham and sage, on tomato ragout with pumpkin seed oil-potato purée topped with chopped pumpkin seeds*

***Knusprig gebratene Ente mit hausgemachten Kroketten,  
Mandelbällchen und Rotkraut*** **€ 16,50**

*Crisp roast duck with Wiedersbergerhorn croquettes, almond-pralines and red cabbage*

***Gegrilltes Rinderhüftsteak vom Alpbacher Jährling  
mit einer Pfeffersauce, Grillgemüse und  
hausgemachten Erdäpfelkroketten*** **€ 18,50**

*Alpbach steak with pepper sauce, grilled vegetables and Wiedersbergerhorn croquettes*

***Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit einer leichten Knoblauch-  
Rahmsauce, Broccoli und Speckerdäpfeln*** **€ 19,50**

*Medium rare saddle of lamb filet in garlic cream sauce with broccoli and speck-potatoes*

***Steinpilznudeln mit Kräutern, Speckstreifen und gebratenen  
Hirschkalbsmedaillons*** **€ 12,50**

*Medallions of Alpbach venison on pasta with porcini, fresh herbs and speck*

***Medaillons vom Alpbacher Reh mit Bergkäse und Steinpilzen  
überbacken, dazu gibt's Thymiankrokette und Broccoli*** **€ 19,--**

*Medallions of Alpbach venison porcini-cheese gratin with thyme-croquettes and broccoli*



## *Fischgerichte*

***Gebratenes Forellen und Lachsforellenfilet von der  
Lengauer Fischzucht Brandenburg mit  
Kräutern und Speck, Petersilkkartoffeln  
und grünem Salat***

**€ 15,--**

*Local Brandenburg trout and salmon trout filets with fresh herbs and speck, parsley potatoes and green side salad*

***Gedünstetes Saiblingsfilet von der Fischzucht Brandenburg  
mit Wurzelgemüse, dazu servieren wir Kren-Kartoffelpürree  
und grünen Salat***

**€ 16,--**

*Steamed filet of local Brandenburg char with root vegetables, horseradish-potato purée and a green side salad*

## **Dessert**

***Eispalatschinken mit Schokoladensauce,  
Vanilleeis und Schlagobers***

**€ 7,--**

*Pancakes filled with vanilla ice cream topped with whipped cream and hot chocolate sauce*

***„Colonel“: Zitronensorbet mit Wodka und Minze*** € 6,50

*'The Colonel'; lemon sorbet with a vodka shot and garden mint*

***Mohnsoufflé mit Vanilleeis und  
warmen Alpbacher Heidelbeeren***

**€ 6,80**

*Poppy seed soufflé with vanilla ice cream and warm Alpbach blueberries*

***Gemischte Käseplatte aus Tiroler Sennereien***

***(Rotholz, Kolsass, Reith i.A.) mit Butter und Brot*** € 9,50

*Local cheeses served with butter and bread*