

RESTAURANT CAFÉ PENSION

Bettina

Ein herzliches
Grüß Gott





Vorspeisen Appetizers

Carpaccio vom Tiroler Rind A-G-O-M 15,90
mit Ruccola und frischem Parmesan

Carpaccio of beef fillet with rocket and fresh Parmesan cheese

Neggi **Gebackene Champignons** A-C-G-M mit Sauce Remoulade 10,90
Crumbed and fried mushrooms with Sauce Remoulade

Knoblauchbrot A-C-G 3,90
Garlic-bread

Beef Tartare A-C-G-M serviert mit Hausbrot oder Toastbrot
110 g 18,90
served with homemade bread or toast

Neggi **Hausgemachte Frühlingsrolle** A-B-C-F-H-N 8,90
- mit Asia Gemüse

Neggi **Homemade spring roll** 2 pieces
- with Asian vegetables





Suppen Soups

Tomatensuppe A-G-H-M-P 5,90

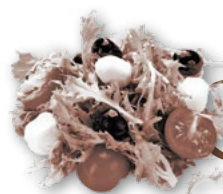
mit Sahnehaube

Tomato cream with whipped cream

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L-H 4,20

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

Consommé with traditional pancake strips, vermicelli or baked peas



Salate Salad

Gemischter Salat der Saison C-M-O-L 5,90

Mixed salad of the season – small or big plate

Vegetari **Caesar Salat** D-G-M-P-O 13,50

Hausgemachtes Caesar Dressing, Parmesan, Ei, Cherry-Tomaten

Ceasar salad – Homemade Caesar dressing, parmesan, egg, cherry tomatoes

wahlweise mit / optional with

gegrillten Hühnerstreifen D-F-G-M-P 16,90

grilled chicken strips

Rinderfiletstreifen D-F-G-M-P-O 19,90

beef strips

Riesengarnelen B-D-F-M-P-O 21,90

King prawns

Chefsalat A-C-G-O 17,90

Blattsalate, frische Früchte der Saison, gebackene Hühnerbruststreifen

Lettuce with fresh fruits and breaded and fried chicken-slices „Vienna style“





Typisch Tirol Typical Tyrol

Wiener Schnitzel vom Kalb A-C-G 24,90

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

Escalope of veal „Vienna style“, parsley potatos and cranberries

Zwiebelrostbraten A-G-L-M-N-O mit Röstkartoffel und Salat..... 24,80

Traditional Austrian Sirloin steak with onion sauce,
fried potatos and salad

Grillteller mit Pommes frites – reich garniert 21,80

Mixed grill meat varieties with French fries

Gebackenes Schnitzel A-C-G vom Schwein mit Pommes frites 16,90

Escalope of porc „Vienna style“ with French fries

Cordon Bleu A-C-G mit Pommes frites..... 18,90

Escalope „Vienna Style“
filled with ham and cheese, French fries

Tiroler Gröstl C-O mit Spiegelei und Salat 13,90

Tyrolean speciality made of fried potatos,
different fried cuts of meat, herbs, onions

Reggi **Tiroler Käsespätzle** A-C-G-L 13,90

mit gemischtem Salat

Tyrolean pasta-speciality with cheese an mixed salad





Speziell für Sie Especially for you

Tiroler Bauernkartoffel

Folienkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur G-L-M

Tyrolean farmer potatoes – baked potato with sour cream dip and salad

wahlweise mit . . .	<i>Aggi</i> Grillgemüse G-L-M	13,90
optionally with . . .	grilled vegetables	
	gegrillten Hühnerbruststreifen G-L-M-F	13,90
	grilled chicken breast strips	
	gegrillten Rinderfiletstreifen G-L-M-F	19,90
	grilled beef fillet strips	
	Knoblauchgarnelen G-L-M-F	20,90
	Garlic prawns	

Filetsteak vom Heimischen Rind G-L

auf Grillgemüse, Pfeffer-Cognac-Sauce, 220 g 39,90

Filet steak from local beef on grilled vegetables, pepper and cognac sauce

Filetsteak „Tirol“ C-L-O

Heimisches Rindsfilet auf gebratenem Speck mit Zwiebeln,

dazu Spiegelei, 220 g 39,90

Filetsteak Tirol – local beef fillet on fried bacon with onions and fried egg

*Steak
Tipp*

Wahlweise serviert mit Pommes frites, Kroketten oder Röstkartoffel.

Optionally served with French fries, croquettes or roasted potatoes.





Kaiserschmarrn A-C-G-O mit Apfelmus

kleine Portion 10,90

große Portion..... 14,90

Shredded sweet pancakes „Emperor’s style” with apple sauce

Eispalatschinken mit Schokoladensauce A-C-G-H

fruchtig garniert 8,90

Crepe with ice-cream and chocolate-sauce

Oma’s hausgemachter warmer Apfelstrudel A-E-G-O

mit Vanilleeis 5,20

Homemade apple-strudel with vanilla ice-cream

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern A-C-E-G-O

dazu eine Kugel Eis 9,50

Chocolate tart with liquid core and a scoop of ice cream

Dessertvariation A-E-G-O

dreierlei süße Versuchung – lassen Sie sich überraschen! 9,90

Dessert variation – three sweet temptations - let yourself be surprised!

Auf Vorbestellung:

Schokoladenfondue G-H mit frischen Früchten..... 12,90

Chocolat-fondue with fresh fruits





Auf Vorbestellung On pre-order

ab 2 Personen
from 2 people

Chateaubriand A-C-G-M-L für 2 Pers. 78,00

mit feiner Gemüse garnitur, Sauce Bernaise und Pommes frites

Chateaubriand with fresh vegetable, French fries and Sauce Bernaise

Feuerpyramide A-G-C-L für 2 Pers. 74,00

Rind- und Schweinefilet, Gemüse, Pommes frites, Reis,

Kroketten und Früchte garnitur

Fire-pyramide, fillet of beef and porc, vegetables, French fries,

rice potato-croquettes and fruits

Fondue chinoise A-C-G-F-L-M (mit Rinderkraftbrühe)..... pro Pers. 29,90

Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch,

6 verschiedene Saucen – reich garniert und Pommes frites

Fondue chinoise (with soup)

beef- porc- and chickenfillet, 6 different sauces, French fries

Kalbshaxe L-M - Beilagen nach Wahl..... nach Tagespreis

Traditional roasted veal knuckle,

with side dish of choice

Schweinshaxe gebraten L-M - Beilagen nach Wahl pro Pers. 21,90

Traditional roasted porc knuckle,

with side dish of choice



Preise in Euro inklusive MWSt – Änderungen vorbehalten.

Bilder: fotolia.com

ALLERGIEINFORMATIONEN

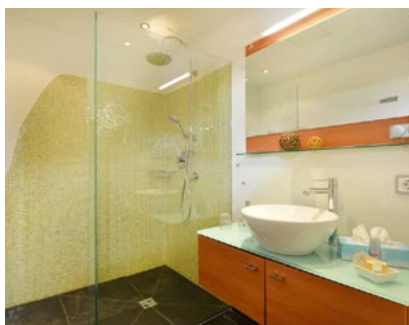
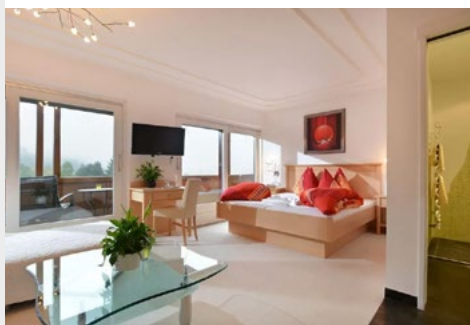
gemäß Codex-Empfehlung

A	Getreide - cereals	H	Schalenfrüchte - ediblenuts
B	Krebstiere - shellfish	L	Sellerie - celery
C	Eier - eggs	M	Senf - mustard
D	Fische - fish	N	Sesam - sesame
E	Erdnüsse - peanut	O	Sulfite - sulphite
F	Soja - soy	P	Lupinen - lupine
G	Milch/Lactose - milk/lactose	R	Weichtiere - mollusca

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenischen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

WohnGefühl

bei uns im Haus . . .



Starten Sie einen
Virtuellen
Streifzug durch unser Haus.

Einfach QR-Code scannen
und los geht's.



Preise in Euro inklusive MWSt – Änderungen vorbehalten.
Bilder: fotolia.com