

RESTAURANT CAFÉ PENSION  
**Bettina**

*Ein herzliches  
Grüß Gott*





# Vorspeisen Appetizers

**Carpaccio vom Tiroler Rind** A-G-O-M ..... 17,90

mit Rucola und frischem Parmesan

Carpaccio of beef fillet with rocket and fresh Parmesan cheese

**Weggi Gebackene Champignons** A-C-G-M mit Sauce Remoulade ..... 11,90

Crumbed and fried mushrooms with Sauce Remoulade

**Knoblauchbrot** A-C-G ..... 4,60

Garlic-bread

**Beef Tartare** A-C-G-M serviert mit Hausbrot oder Toastbrot

110 g ..... 19,90

served with homemade bread or toast

**Weggi Bruschetta „Toscana“** A-L-M ..... 9,80

geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl

Bruschetta "Toscana"

toasted bread, diced tomatoes, onion, garlic, olive oil



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



## Suppen Soups

**Tiroler Speckknödel- oder Kaspressknödelsuppe** A-C-G ..... 6,90  
Tyrolean dumpling soup

**Kräftige Rindssuppe** A-C-G-L-H ..... 5,90  
mit Frittaten  
**Consommè** with traditional pancake strips



## Salate Salad

**Gemischter Salat der Saison** C-M-O-L ..... 7,50  
Mixed salad of the season

**Chefsalat** A-C-G-O ..... 18,90  
Blattsalate mit frischen Früchten, gebackene Hühnerbruststreifen  
**Lettuce** with fresh fruits and breaded and fried chicken-slices „Vienna style“

**Fitness-Salat** G-H-L-N-O ..... 18,70  
mit gegrillten Hühnerbruststreifen  
**Fitness salad** with grilled chicken strips

**Kaiser's Sommersalat** M-O ..... 17,90  
Blattsalate, Ziegenkäse, Orangenfilets, geröstete Kürbiskerne und Granatapfel  
**Kaiser's summer salad** – Leaf lettuce, goat cheese, orange fillets,  
roasted pumpkin seeds and pomegranate



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



# Typisch Tirol

## Typical Tyrol

**Wiener Schnitzel vom Kalb** A-C-G ..... 29,90

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

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

**Zwiebelrostbraten** A-G-L-M-N-O mit Röstkartoffel ..... 29,90

Traditional Austrian Sirloin steak with onion sauce,  
fried potatoes

**Gulasch** A-C-G-L vom heimischen Rind mit Spätzle ..... 19,90

**Gebackenes Schnitzel** A-C-G vom Schwein mit Pommes frites ..... 19,90

Escalope of porc „Vienna style“ with French fries

**Cordon Bleu** A-C-G mit Pommes frites ..... 23,50

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

**Tiroler Gröstl** C-O mit Spiegelei und Salat ..... 17,50

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

**Veggi Tiroler Käsespätzle** A-C-G-L ..... 17,50

mit gemischtem Salat

Tyrolean pasta-specialty with cheese and mixed salad

**Dreierlei Knödel** A-C-G

mit brauner Butter und Parmesan – je ein hausgemachter Speck-,  
Kaspress- und Spinatknödel mit Parmesan und brauner Butter

**Veggi** (auch veggi möglich ohne Speckknödel) ..... 16,90

Three kinds of dumplings with brown butter and parmesan –  
one of each dumpling with bacon, spinach and cheese



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



# Speziell für Sie

*& especially for you*

**Grillteller** mit Pommes frites – reich garniert ..... 24,90  
Mixed grill meat varieties with French fries

## Tiroler Bauernkartoffel

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur G-L-M

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

wahlweise mit ...     *Vegan* Grillgemüse G-L-M ..... 17,70  
optionally with ...     grilled vegetables  
gegrillten Hühnerbruststreifen G-L-M-F ..... 19,90  
                              grilled chicken breast strips

**Tagliatelle mit Lachsstreifen** A-C-D-G ..... 22,90  
Zucchini, Sahnesauce

Tagliatelle with salmon strips – Zucchini, cream sauce

**Saiblingfilet vom Grill** A-D-G-N ..... 28,10  
auf Blattspinat, Butterkartoffeln

Char fillet on leaf spinach and potatoes

## Filetsteak vom Heimischen Rind G-L-O

mit Kartoffelpalten und feiner Pfeffersauce, ca. 220 g ..... 43,90

Filet steak from local beef with potato wedges  
and a light pepper sauce

## Rumpsteak vom Grill G-L-M

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip ..... 35,10

Roasted rump steak – baked potato with sour cream dip



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



# Dessert

## Kaiserschmarrn A-C-G-O mit Apfelmus

kleine Portion .....	13,90
große Portion.....	15,90

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 .....	6,50
Homemade apple-strudel with vanilla ice-cream	

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

dazu eine Kugel Eis .....	9,90
Chocolate tart with liquid core and a scoop of ice cream	

Affogato A-G .....	5,50
Panna Cotta G	

mit frischen Früchten .....	8,50
Panna Cotta – with fresh fruits	

### Auf Vorbestellung:

Schokoladenfondue G-H mit frischen Früchten .....	16,90
Chocolat-fondue with fresh fruits	



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



# Auf Vorbestellung

On pre-order

ab 2 Personen  
from 2 people

**Chateaubriand** A-C-G-M-L ..... für 2 Pers. 96,00

mit feiner Gemüsegarnitur, Sauce Bernaise und Pommes frites

Chateaubriand with fresh vegetable, French fries and Sauce Bernaise

**Feuerpyramide** A-G-C-L ..... für 2 Pers. 88,00

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

**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. 31,50

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. 24,90

**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 Allergenen 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