

RESTAURANT CAFÉ PENSION

Bettina

Ein herzliches
Grüß Gott





Vorspeisen Appetizers

| | |
|---|-------|
| Carpaccio vom Tiroler Rind A-G-O-M..... | 16,90 |
| mit Rucola und frischem Parmesan | |
| Carpaccio of beef fillet with rocket and fresh Parmesan cheese | |
| <i>Vegetari</i> Gebackene Champignons A-C-G-M mit Sauce Remoulade..... | 11,90 |
| Crumbed and fried mushrooms with Sauce Remoulade | |
| Knoblauchbrot A-C-G..... | 4,50 |
| Garlic-bread | |
| Beef Tartare A-C-G-M serviert mit Hausbrot oder Toastbrot | |
| 110 g..... | 19,90 |
| served with homemade bread or toast | |
| <i>Vegetari</i> Bruschetta „Toscana“ A-L-M | 9,50 |
| geröstetes Brot, Tomatenwürfel, Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl | |
| Bruschetta „Toscana“ | |
| toasted bread, diced tomatoes, onion, garlic, olive oil | |





Suppen Soups

Tiroler Speckknödel- oder Kaspressknödelsuppe A-C-G6,90
Tyrolean dumpling soup

Vegetari **Knoblauchsuppe** G-L6,90
mit Sahnehaube und Croutons
Creamy garlic soup with croutons

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L-H4,90
mit Frittaten
Consommé with traditional pancake strips



Salate Salad

Gemischter Salat der Saison C-M-O-L6,90
Mixed salad of the season

Vegetari **Wintersalat** G-L-N-O 18,10
Blattsalate, Rucola, Walnüsse, Ziegenkäse, Orangen, Cranberries
Winter salad – green salad, rocket, goat cheese, walnuts, oranges, cranberries

Fitness-Salat G-H-L-N-O 17,50
mit gegrillten Hühnerbruststreifen
Fitness salad with grilled chicken strips

Kaiser's Salat D-G-L-O 20,50
Rettichsalat, Blattsalat, frischer Apfel und geräuchertes Forellenfilet
Kaiser's salad – Radish salad, green salad, slices of an apple and smoked filet of trout





Typisch Tirol Typical Tyrol

- Wiener Schnitzel vom Kalb** A-C-G.....28,00
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren
Escalope of veal „Vienna style“, parsley potatoes and cranberries
- Zwiebelrostbraten** A-G-L-M-N-O mit Röstkartoffel, Bohnen im Speckmantel.....28,00
Traditional Austrian Sirloin steak with onion sauce,
fried potatoes and green beans wrapped with bacon
- Gulasch** A-C-G-L vom heimischen Rind mit Spätzle..... 18,00
- Gebackenes Schnitzel** A-C-G vom Schwein mit Pommes frites..... 17,90
Escalope of porc „Vienna style“ with French fries
- Cordon Bleu** A-C-G mit Pommes frites..... 19,90
Escalope „Vienna Style“
filled with ham and cheese, French fries
- Tiroler Gröstl** C-O mit Spiegelei und Salat 15,90
Tyrolean speciality made of fried potatoes,
different fried cuts of meat, herbs, onions
- Veggi* **Tiroler Käsespätzle** A-C-G-L 15,90
mit gemischtem Salat
Tyrolean pasta-speciality 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) 14,50
Three kinds of dumplings with brown butter and parmesan –
one of each dumpling with bacon, spinach and cheese





Speziell für Sie Especially for you

Grillteller mit Pommes frites – reich garniert 23,50

Mixed grill meat varieties with French fries

Tiroler Bauernkartoffel

Folienkartoffel 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 14,50
optionally with ... grilled vegetables

gegrillten Hühnerbruststreifen G-L-M-F 18,50
grilled chicken breast strips

gebratenem Speck und Zwiebeln G-L-M 17,10
fried bacon and onions

Tagliatelle mit Lachsstreifen A-C-D-G 18,90

Zucchini, Sahnesauce

Tagliatelle with salmon strips – Zucchini, cream sauce

Zanderfilet - natur gebraten D-G-L 25,10

Limettenbutter, Grillgemüse und Kartoffel

Pikeperch fillet – naturally fried

Lime butter, grilled vegetables and buttered potatoes

Filetsteak vom Heimischen Rind G-L-O

mit Rosmarienkartoffel, Speckbohnen und feiner Pfeffersauce, ca. 220 g 41,90

Filet steak from local beef with rosemary potatoes
and green beans with bacon and a light pepper sauce

Rumpsteak auf Grillgemüse G-L-M

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip 38,90

Roasted rump steak grilled vegetables and baked potato with sour cream dip





Kaiserschmarrn A-C-G-O mit Apfelmus
kleine Portion 11,90
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 5,90

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 4,90

Panna Cotta G
mit frischen Früchten 6,90

Panna Cotta – with fresh fruits

Auf Vorbestellung:

Schokoladenfondue G-H mit frischen Früchten 14,90

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 Fruchtegarnitur

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 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