

# EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT IN UNSEREM BERGRESTAURANT „ALPENHAUS“

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke behilflich!

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "allergene Stoffe" enthalten. „Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – unverträglichkeiten auslösen können.“

Unsere ausgebildeten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle unsere Gerichte werden "a la minute" und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen! Unser Fleisch stammt hauptsächlich von heimischen Tieren. Gerne bereitet unser Küchenteam nach Absprache auch vegane Speisen für Sie zu.

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben. Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte Alpenhaus-Team!

## A HEARTFELT WELCOME TO OUR RESTAURANT "ALPENHAUS"

Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks if time permits.

Please be aware that our menu items contain allergens. Where possible, our trained staff will advise you on the specific allergenic ingredients in our dishes.

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time. The meat we serve comes mainly from local farms.

Gladly, our team prepares vegan dishes on demand.

All prices are quoted in euro, inclusive of value added tax (vat). The offered wines are all dry expanded.

We wish you a pleasant and enjoyable stay.  
Your "ALPENHAUS" team



## SUPPEN SOUPS

**Rindsuppe** 5,5  
mit Frittaten

Clear beef broth with homemade, thinly sliced herb pancakes A C F G L

**Rindsuppe** 6,5  
mit Leberknödel oder Speckknödel

Clear beef broth with liver dumpling A C F L N or bacon dumpling A C F L N



**Paznauner „Kassuppa“** 7,5  
mit Käse aus unserer Genussregion, mit Croutons serviert

Paznaun Almkäse cheese soup with black bread croutons  
A C F G H L M N O P

**Kürbiscremesuppe mit Kürbisbrot** 7,5  
verfeinert mit Kernöl und Kürbiskernen

Cream of pumpkin with pumpkin-bread,  
garnished with it's oil and seeds A F G L N O

Dazu empfehlen wir Ihnen **GEBÄCK:**

ADDITIONALLY WE RECOMMEND SOME BREAD:

**2 Scheiben Schwarzbrot** 1,-  
Dark bread A C F H L M N

**Semmel** 1,1  
Roll A C F G H N

**Kornspitz** 2,-  
Wholemeal roll A C F G H N

**Bauernsemmel** 1,5  
Wheat roll A

## SCHMANKERL UND SALATE SMALL TREATS AND SALADS



### Wurstsalat 12,-

mit Semmel und würzigem  
Paznauner Almkäse aus der Genussregion  
Sausage salad with a roll and Paznaun mountain cheese  
A C F G H L M N O

### Gravedlachs 14,-

mit getoasteten Weißbrotscheiben  
Graved salmon with slices of white bread A C D E F G H N

### Büffelmozzarella mit Tomaten 13,-

an einem gebundenen Basilikumdressing mit Weißbrot  
Buffalo mozzarella cheese with tomatoes, balsamic cream  
and white bread A C G H O

### Toast „Alpenhaus“ 22,-

Kleines Steak und kleines Wienerschnitzel  
auf Toast mit knackigem Salat und Cocktailsauce  
Small steak and small schnitzel "Viennese style" on toast  
with a crisp salad and a cocktail sauce A C E F G H L M N O

### Backhendl-Salat 16,-

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-, Vogerl- und  
Käferbohnsalat mit hartgekochtem Ei und gerösteten  
Kürbiskernen, mariniert mit steirischem Kürbiskernöl  
Roast chicken fillets on potato, lambs lettuce and kidney bean salad  
with hard-boiled eggs, marinated in finest Styrian pumpkin seed oil  
and roast pumpkin seeds A C F G H L M O

### Sommerliche Blattsalate in feiner Kräutermarinade

Green salad with herb dressing  
+ Zanderfilet + fillet of zander C F G H D L M O 17,5  
+ gebratenen Putenstreifen + pan fried stripes of turkey C F G H L M O 16,-

## FISCH

### FISH

### Zanderfilet 26,-

mit Wiesenkräuterrisotto und Rieslingschaum  
Fillet of zander with meadow herb-risotto and foam of white wine  
A D F G L O

### Forellenfilet "Müllerin Art" 24,-

serviert mit Petersilienkartoffel, garniert mit Mandelbutter  
Trout fillet turned in flour, pan fried and add lemon juice to taste,  
served with parsley potatoes and almond butter  
A D E G H L

## HAUPTGERICHTE

### MAIN DISHES

**Tiroler Gröstl** mit Spiegelei, Speck und Krautsalat 16,-  
Roast potatoes with fried eggs, bacon and coleslaw C G M O

**Veganes Gemüsegröstl** 13,-  
In Olivenöl gebratene Kartoffelscheiben  
serviert mit Gemüse und Kräutern  
In olive oil pan fried potatoes and vegetables, served with herbs  
L

**Wienerschnitzel vom Kalb** 25,-  
mit Salat und Pommes frites  
Pan-fried veal schnitzel "Vienna style"  
with salad and French fries A C E F G H L M N O

**Zwiebelrostbraten** mit Kroketten und Speckbohnen 24,-  
Cutlet of beef with onions, croquettes and bacon beans  
F G H L M O



**Cordon bleu vom Kalb** 26,5  
mit Pommes frites und Salat  
Breaded and fried veal cutlet filled with ham and cheese,  
served with French fries and salad A C E F G H M N

**Almochsen-Steak (250 g)** 35,-  
an Pfeffersauce, mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten  
Alpine beef steak on a spicy pepper sauce, served  
with mixed vegetables and potato croquettes  
A C E F G H L M N O

**Hirschragout** 25,-  
mit Serviettenknödel  
Deer ragout with bread dumplings A C E F G H L M N O

**Pfandl - Alpenhaus** 23,-  
Schweinemedallions an Pfifferlingsauce  
mit jungem Gemüse und Spätzle  
„Pfandl Alpenhaus“ with medallions of pork, chanterelle sauce,  
vegetables and spaetzle A C F G H L M O



**Käsespätzle** 15,-  
mit Paznauner Almkäse und großem Salat  
Cheese spaetzle with Paznaun mountain cheese and salad A C F G H L O

**Grillteller** 24,-  
Rinder- und Schweinefilet dazu Pute, Frankfurter Würstchen  
mit Speckbohnen und Pommes frites garniert mit Kräuterbutter  
Beef- and pork filet with turkey, sausages, French fries garnished  
with beans wrapped in bacon and herb butter  
A F G H L M O



## NUDELGERICHTE

### PASTA

**Spaghetti „Bolognese“** 13,-

Spaghetti “Bolognese” with meat sauce A C F G L O

**Penne „La Pastore“** 15,-

Makkaroni mit Schinken, Champignons,  
pikanter Tomatensauce und Parmesan

Maccaroni with ham, mushrooms, spicy tomato sauce  
and Parmesan cheese A C F G H L O

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

**Salatbeilage** 7,-

Small mixed salad C H L M O

## NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### ONLY FOR OUR SMALL GUESTS

**Biene Maya** 10,-

Frankfurter mit Semmel,  
Senf und Kinderüberraschung

Frankfurter sausage served with a roll, mustard  
and children’s surprise A C F G H M O

**Pumuckl** 10,-

Spaghetti Bolognese mit Kinderüberraschung

“Spaghetti” pasta Bolognese with a children’s surprise A C F G L O

**Mickey Maus** 10,-

Kinderschnitzel  
mit Pommes frites und Kinderüberraschung

Small pan-fried veal escalope “Vienna style” served with French fries  
and a children’s surprise A C E F G H M N O

## DESSERT

### DESSERT

Tortenstück mit Sahne 5,-

Nuss A C E F G H  
Sacher A C F G H  
Schwarzwälder A C E G H O  
Erdbeer A C G H

Piece of cake with cream (Nut A C E F G H, Sacher A C F G H, Black Forest A C E F H O or strawberry A C G H)

Apfelstrudel A G H oder Topfenstrudel A C G 5,-

+ Portion Sahne G, +1,5

+ Portion Vanillesauce G +1,5

+ oder Kugel Vanilleeis G +1,5

Apple strudel A G H or curd cheese strudel A C G 5,-

+ with cream G, +1,5

+ vanilla sauce G +1,5

+ or vanilla ice-cream G +1,5

Kaiserschmarren (ca. 25 Minuten Wartezeit) 15,-

mit Zwetschkenröster

Pancake scramble "Emperor's-style"

with roast plums (about 25 minutes) A C G O P

Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis (ca. 25 Minuten Wartezeit) 18,-

Blueberry pancake scramble "Emperor's-style"

with vanilla ice cream A C G O P

Mozartpalatschinken 9,5

mit einer Kugel Vanilleeis, einer Kugel Pistazieneis, Schokosauce und Mandelsplitter

Stuffed pancake with 1 vanilla ice-cream, 1 pistachio ice-cream, chocolate sauce and almond slices A C E G H

Mohr im Hemd 7,5

mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce

Chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce

and whipped cream A C E F G H N

Salzburger Nockerln (ca. 30 Minuten) 40,-

mit Heidelbeersahne und Preiselbeersahne A C G O

Diese Mehlspeise wird erst ab **2 Personen** angeboten!

Salzburg dumplings with blueberry and cranberry cream (about 30 minutes waiting time)

Please note that this rather elaborate dish can only be served **for two or more people!**

## APERITIF & SOFT DRINKS

### APERITIFS

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	3,7
Campari Soda	5 cl	4,4
Campari Orange	5 cl	4,8
Cynar	5 cl	8,-
Freihof Rum	2 cl	2,5
Glas Prosecco	0,1 lt	5,5
Glas Sekt	0,1 lt	5,5
Aperol	0,25 lt	6,-
Hugo	0,25 lt	6,-
Weisswein gespritzt	0,25 lt	3,5
Rotwein gespritzt	0,25 lt	3,5
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Gin Mare	4 cl	12,-
Martin Miller	4 cl	10,-
Monkey 47	4 cl	8,-
Generous Gin	4 cl	12,-

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for glasses of wine!

## ALKOHOLFREIES SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Acqua Panna (Stilles Wasser)	0,25 lt	3,-
Acqua Panna	0,75 lt	7,5
San Pellegrino (Mineralwasser)	0,25 lt	3,-
San Pellegrino	0,75 lt	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure - Flasche)	0,33 lt	4,5
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo mix	0,25 lt	3,1
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Mezzo mix	0,5 lt	5,2
Coke Zero (Flasche)	0,33 lt	4,7
Almdudler (Flasche)	0,35 lt	4,7
 <b>FEVER-TREE</b> (Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale)	0,2 lt	4,-
<b>Rauch Fruchtsäfte</b> (Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) (appel, orange, currant, multivitamine)	0,2 lt	3,3
Fruchtsäfte gespritzt	0,25 lt	3,-
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 lt	5,-
Apfelsaft	0,9 lt	9,5
Eistee Zitrone oder Pfirsich (Flasche)	0,33 lt	4,-
<b>Red Bull</b> ENERGY DRINK M	0,25 lt	4,-
Red Bull sugarfree M	0,25 lt	4,-
Red Bull Organic M (Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water)	0,25 lt	4,-
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 lt	4,9



## KINDER-/JUGENDGETRÄNKE CHILDREN'S DRINKS

Römerquelle Biolimo „Brombeer / Limette“ (Flasche)	0,5 lt	4,-
Römerquelle Biolimo „Marille / Holunder“ (Flasche)	0,5 lt	4,-

Informationen über Allergene in unseren Getränken, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.





## BIERE BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Pfiff vom Fass	0,2 lt	2,9
Bier/Radler vom Fass	0,3 lt	4,-
Bier/Radler vom Fass	0,5 lt	4,9
Hefeweizen vom Fass	0,3 lt	4,-
Hefeweizen vom Fass	0,5 lt	4,9

## HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)		3,-
Kleiner Espresso		2,8
Kleiner Espresso Macchiato		3,-
Großer Espresso		5,6
Ristretto		2,8
Cappuccino G		4,-
Latte Macchiato G		4,-
Heiße Schokolade (Mein!) G		4,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit Rum 54 %) G		6,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl G		11,-
Café Louis XIII (Großer Espresso mit Remy Louis XIII)		100,-
Cafe Amaretto H		6,5
Cafe Baileys E G		6,5
Heiße Zitrone		3,-
Tee mit Honig		4,3
Tee mit Rum		5,5
Tee		3,-
Früchte (fruit -)		
Hagebutte (rose hip -)		
Kamille (camomile -)		
Pfefferminz (peppermint -)		
Grün (green -)		
Schwarz (black tea)		
Glühwein 13 % G O	0,25 lt	5,-
Jägertee 16 %	0,25 lt	5,5

Einige unserer Heißgetränke werden mit einer Süßigkeit serviert, welche die Allergene A G und H enthält.

Informationen über Allergene in unseren Getränken, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



## EDELBRÄNDE

### EXQUISITE SPIRITS

#### Selection Feindestillerie Hochstrasser

Bauernobstler	2 cl	3,5
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7,-
Williamsbrand 40 %	2 cl	3,5
Marillenbrand 40 %	2 cl	3,5
Echter Grafensteiner Apfelbrand	2 cl	5,-
Echter Bergvogelbeerbrand (Gold 2013)	2 cl	7,-
Marillenbrand (Silber 2013)	2 cl	7,-
Waldhimbeerbrand (Silber 2012)	2 cl	9,-
Haselnussgeist	2 cl	7,-

#### Tiroler Brennerei

Der Inntaler (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20,-
Brennerei Rochelt		
Brombeere	2 cl	18,-
Brennerei Kössler		
Schwarze Johannisbeere	2 cl	16,-
Brennerei Kössler		
Zwetschken Cuveé	2 cl	8,5
Brennerei Pfeifer		

## SEKT/PROSECCO

### SPARKLING WINE/PROSECCO

Schlumberger „Sparkling“	0,2 lt	11,-
Schlumberger „Sparkling“	0,75 lt	38,5
Prosecco Spumante D.O.C.	0,2 lt	11,-
Treviso - Italien		
Prosecco Spumante D.O.C.G.	0,75 lt	38,5
Valdobbiadene – Italien		

Informationen über Allergene in unseren Getränken, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



Allergieauslöser	Buchstaben-code	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen
Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
Krebstiere	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimpspaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
Ei	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefrieree, pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faschierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese
Fisch	D	Alle Fischarten, Kaviar	Omega 3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
Erdnuss	E	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satéssoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierten Speisen (Pommes frites)
Soja	F	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art
Milch	G	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niterkibbeh), Creme fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milchweiß, Milchpulver, Milchezucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein  Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese
Nüsse	H	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse	Gemahlene, gehobelte, geröstete etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

Sellerie	L	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen / Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
Senf	M	-	Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
Sesam	N	-	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
Sulfite	O	E 220 – E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
LUPINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)	P	-	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
Weichtiere	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

