



EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT

in unserem Bedienungsrestaurant „Gampenalpe“

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

Unser Fleisch stammt hauptsächlich von heimischen Tieren.
Alle unsere Gerichte werden "a la minute" und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen!

Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "Allergene Stoffe" enthalten, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Unsere ausgebildeten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte "Gampenalpe"-Team!

A HEARTFELT WELCOME

to our "Gampenalpe" restaurant

Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks!

Most of our meat comes from local farms.

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.

All of the wines we serve are dry.

Please be aware that some of our menu items may contain allergens; unintentional cross-contamination cannot be excluded. Our trained staff will advise you on the specific ingredients in our dishes.

All prices are quoted in euros and include value added tax (VAT).
We wish you a pleasant and enjoyable stay.

Your "Gampenalpe" team!

SUPPA

AUS DEM SUPPENTOPF FROM OUR SOUP TUREEN

Milzschnittensuppe

6,5

ACGL

Soup with sliced spleen

Tomatensuppe garniert mit Basilikum

6,5

GO

Tomato soup garnished with basil

Gerstlsuppe mit Selchfleischwürfel

7,5

AGLO

Barley soup with smoked pork meat

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Paznauner Almkäsesuppe mit Schwarzbrotcroutons

7,5

AGLO

Creamy cheese soup with local alp cheese
garnished with brown bread croutons

PAZNAUNER MAREND

JAUSE

SNACKS

Graukäse in Essig-Öl Dressing

12,-

serviert mit Zwiebelringen und Brot

ACG

Artisan cheese in an oil and vinegar dressing
served with sliced onion rings and bread



Speckplatte

18,-

Schinken- und Bauchspeck, Almkäse aus der
Genussregion mit Kren, Essiggemüse und Brot

ACG

Bacon platter
bacon and pork-belly-bacon,
alp cheese with horseradish, pickles and bread

Almkäseteller mit Brot und Butter

18,-

ACGE

Alp cheese platter with bread and butter

Tiroler Bauernsalat

13,-

Speckwürfel, verschiedene Blattsalate, Kartoffeln,
Tomaten, Rotweinessig

Q

Tyrolean farmer's salad
bacon, mixed lettuce, potatoes, tomatoes, red wine vinegar



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

14,-

GO

Cheese spaetzle with fried onions

Kiachl mit Sauerkraut und Natursaftl

18,-

In Öl herausgebackene Germteigfladen mit Sauerkraut und Sauce

AG

Kiachl with sauerkraut and gravy
yeast dough baked in oil with sauerkraut and sauce

Z'MITTÅG

ZU MITTAG

LUNCH

Hartweizennudeln mit Gemüse in Olivenöl	12,–
AL Pasta noodles with vegetables in olive oil	
Bachforellenfilet "Müllerin"	26,–
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln AGHE "Müllerin-syle" brown trout fillet with almond butter and parsley potatoes	
Geröstete Kalbsrahmleber	26,–
mit Reis, Birne garniert mit Preiselbeeren AG Roasted calf's liver with rice and pear, garnished with cranberries	
Gebackener Kalbskopf	23,–
mit Sauce Tatar und Kartoffelsalat ACGM Baked Tête de Veau with tartare sauce and potato salad	
Grillteller	22,–
Schweinefilet, Entrecôte, Hühnerfilet, gegrillter Frankfurter, Gemüse, Pommes frites AGO Mixed Grill fillet of pork, entrecôte steak, chicken fillet, grilled Frankfurter sausage, vegetables, fries	
Hinschragout mit Spätzle und Preiselbeeren	25,–
AG Deer stew with spaetzle and cranberries	
Geschmorte Rindsroulade	26,5
mit Kartoffelpüree AMG Braised beef roulade with mashed potatoes	

Schweinsbraten im Saft mit Sauerkraut und Knödel 21,-

ACG

Roast pork in gravy with sauerkraut and dumplings

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 24,-

ACG

Pan-fried veal escalope "Vienna style" with French fries

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln 22,-

LO

Roast Beef and Onions in Gravy with Fried Potatoes

FIR DI KLINA

FÜR DIE KINDER

CHILDREN'S SURPRISE

Micky Maus 8,-

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites
dazu eine Kinderüberraschung ACEFGHMNO

Small pan-fried veal escalope "Vienna style"
with French fries and a children's surprise

Biene Maja 7,-

Frankfurter Würstel mit Pommes frites
dazu eine Kinderüberraschung ACFGHMO

Frankfurter with French fries and a children's surprise

BEILÅGA

BEILAGEN / SALAT

SIDE DISHES / SALADS

Grüner Salat Green Salad	7,-
Krautsalat Cabbage Salad	7,-
Gurkensalat Cucumber Salad	7,-
Tomatensalat Tomato Salad	7,-
Rotkrautsalat <input type="checkbox"/> Red Cabbage Salad	7,-
Kartoffelsalat <input type="checkbox"/> Potato Salad	7,-

BROAT
GEBÄCK
BAKED GOODS

Semmel	1,-
ACG	
Roll	
2 Scheiben Schwarzbrot	1,5
ACG	
2 Slices Brown Bread	
3 Scheiben getoastetes Toastbrot	1,5
ACG	
3 Slices Toast	
Bauernsemmel	1,3
ACG	
Farmer's Roll	
Laugenbreze	3,-
AG	
Lye Pretzel	
Krapfen	2,6
ACG	
Doughnut	

EPPAS SIASSAS
ETWAS SÜSSES
SWEET TEMPTATIONS

Zell di Moment und nit di Kaloria
Zähle die Momente und nicht die Kalorien
Count the moments not the calories

Kiachl mit Preiselbeermarmelade und Staubzucker 9,-

In Öl gebackene Germteigfladen

A C G

Kiachl with Lingonberry Jam and Icing Sugar
yeast dough baked in oil

Apfelscheiben im Teigmantel 9,-

mit Vanillesauce und Staubzucker

A C G

Apple Slices en Croûte with Vanilla Sauce and Icing Sugar

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Vanilleeis und Zwetschkenröster 14,-

A C G

Sugared pancakes with raisins served with vanilla ice cream and stewed plums

Mohr im Hemd 7,5

Vanilleeis, warme Schokoladesauce verfeinert mit Mandelsplitter

E C

Mohr im Hemd

Steamed chocolate pudding served with vanilla ice cream, warm chocolate sauce
and almond slices

Apfelstrudel 4,5

A C E G O

Apple Strudel

Topfenstrudel 4,5

A C G O

Strudel with Soft Quark Cheese

Strudel

+ mit einer Kugel Eis G O + 1,2

+ with a scoop of ice cream

+ mit Vanillesauce G O + 1,2

+ with vanilla sauce

+ mit Sahne G O + 1,2

+ with cream

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,-
Hendrick's Gin	4 cl	11,-
Weisswein gespritzt	0,25 lt	3,5
Rotwein gespritzt	0,25 lt	3,5
Martin Miller	4 cl	10,-

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for glasses of wine!

BIERE



BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Budweiser Pfiff vom Fass	0,2 lt	2,9
Budweiser Bier/Radler naturtrüb vom Fass	0,3 lt	4,-
Budweiser Bier/Radler naturtrüb vom Fass	0,5 lt	4,9
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,2 lt	2,9
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,3 lt	4,-
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,5 lt	4,9
Corona	0,3 lt	4,7

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)	0,33 lt	4,5
Pepsi, 7-up Lemon oder Orange, Spezi Mix	0,25 lt	3,-
Pepsi, 7-up Lemon oder Orange, Spezi Mix	0,5 lt	5,-
Pepsi max (Flasche)	0,33 lt	4,5
Almdudler (Flasche)	0,35 lt	4,5
Almdudler	0,5 lt	5,-
 FEVER-TREE	0,2 lt	3,5
(Lemon Tonic, Tonic Water, Ginger Ale)		
 RAUCH Fruchtsäfte	0,2 lt	3,3
(Apfel, Orange, Johannisbeere, Multivitamin) (apple, orange, currant, multivitamin juice)		
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,-
Red Bull 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,-
Red Bull Winter Edition M (Zwetschke-Zimtnelke)	0,25 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha (Classic, Quitte, Cranberry)	0,25 lt	4,-
Carpe Diem Kombucha (Classic, Quitte, Cranberry)	0,75 lt	9,-
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 lt	4,9



KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS

Vöslauer Biolimo „Himbeer“ (Flasche)	0,5 lt	4,-
Vöslauer Biolimo „Orange“ (Flasche)	0,5 lt	4,-

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)		3,-
Kleiner Espresso		2,8
Kleiner Espresso Macchiato		3,-
Großer Espresso		5,6
Ristretto		2,8
Cappuccino G		3,8
Latte Macchiato G		3,8
Heiße Schokolade (Meinl) G		4,-
Lumbumba (Heiße Schoko mit Freihof Rum 60 %) G		6,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" 4 cl G		11,-
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 Früchte (fruit tea)		3,-
Hagebutte (rose hip tea)		
Kamille (camomile tea)		
Pfefferminz (peppermint tea)		
Grün (green tea)		
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.

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

DIGESTIF

Flügerl (2cl roter Vodka, 2cl Red Bull) M	4 cl	4,-
Underberg	2 cl	3,-
Jägermeister	2 cl	4,-
Wodka Feige	2 cl	3,5
Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,5
Grand Marnier	2 cl	4,-
Cointreau	2 cl	4,-
Amaretto h	2 cl	3,5
Baileys e g	2 cl	3,5
Liquore Fragoline di Bosco	2 cl	4,-
Ramazotti	5 cl	5,-
Tequila Anejo 40% Gran Centenario	4 cl	10,-

WEINBRAND/COGNAC

BRANDY/COGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin	2 cl	7,-
Hennessy	2 cl	7,-
Hennessy X.O.	2 cl	20,-

WHISKY

Jim Beam (Bourbon Whisky)	4 cl	8,-
Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8,-
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10,-
Dimple (Scotch Whisky)	4 cl	10,-
Single Malt (Scotch Highland Park 12 years)	4 cl	14,-

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,-

Brennerei Rochelt

Der Inntaler (Komposition aus Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20,-
---	------	------

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE

DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7,-
Grappa di Amarone della Valpolicella, Gagliano	2 cl	7,-
Grappa di Ornellaia	2 cl	13,-
Grappa di Sassicaia	2 cl	12,-
EVO Riserva Barrique (Reagenzglas serviert)	5 cl	12,-

SEKT/PROSECCO

SPARKLING WINE/PROSECCO

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

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut	0,2 lt	26,-
Moët & Chandon Brut	0,75 lt	91,-
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 lt	155,-
Moët & Chandon Brut	1,5 lt	210,-
Moët & Chandon Brut	3,0 lt	500,-
Moët & Chandon Ice	0,75 lt	135,-
Moët & Chandon Ice	1,5 lt	269,-
Veuve Clicquot Brut	0,75 lt	99,-
Veuve Clicquot Brut	1,5 lt	230,-
Veuve Clicquot Brut	3,0 lt	525,-
Laurent Perrier Rosé	0,75 lt	150,-
Laurent Perrier Rosé	1,5 lt	300,-

PRESTIGE CUVÉE

Veuve Clicquot La Grande Dame	0,75 lt	260,-
Dom Perignon	0,75 lt	320,-
Dom Perignon	1,5 lt	640,-
Dom Perignon Rosé	0,75 lt	640,-
Dom Perignon Rosé	1,5 lt	1.500,-
Roederer Cristal	0,75 lt	320,-
Armand de Brignac Brut	0,75 lt	405,-
Krug Rosé	0,75 lt	460,-

Allergie-auslöser	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
KREBS-TIERE	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, Gefrier- und pasteurisiertes Ei, (Ovo-)Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omlette, 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	Kracker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERD-NUSS	E	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierten 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, Diättrinks, 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, Milcheiweiß, 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, Knäckebrötchen, 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
LU-PINEN (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
WEICH-TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Die in dieser Speisekarte genannten Preise enthalten:

Bedienungsgeld, Getränke-, Alkohol-, Vergnügungs-, Mehrwert-, Einkommens-, Grund-, Gewerbe-, Lohn-, Kommunal- und Kirchensteuer, Beiträge zur Krankenkasse, Wirtschaftskammer, Familienausgleichsfonds, Angestellten-, Arbeitslosen-, Lebens-, Feuer-, Einbruchs-, Maschinenbruchs-, Glasbruchs-, Unfall-, Haftpflichtversicherung sowie die Kosten für Gas, Strom, Kanal, Wasser, Heizung, Müllabfuhr, Radio, Rauchfangkehrer, Telefon, Zeitung, Maut, Transport in die Berge und so weiter.

So gesehen sind die Preise in unserem Hause durchaus human. Oder?

Danke und auf Wiedersehen

Wir haben täglich von 9.30 bis 16.30 Uhr für Sie geöffnet.

Küche von 10.00 bis 15.00 Uhr.

Getränke von 9.30 bis 15.15 Uhr.

Letzte Bergfahrt der Gampfenbahn um 16.00 Uhr.

bzw ab 17.03 um 16.30 Uhr

Letzte Talfahrt der Seilbahn: 17.00 Uhr.

Thank you and good bye

We are open daily from 9.30 a.m. to 4.30 p.m.

Kitchen from 10.00 a.m. to 3.00 p.m.

Drinks from 9.30 a.m. to 3.15 p.m.

Last cable car run "Gampfenbahn" 04.00 p.m.

and from 17.03. 06.30 p.m.

Last cable car valley run: 5.00 p.m.