

# KÜCHE - CUISINE

## ***Kalte Vorspeisen***

## ***Starters***

Gemischtes Speck-Käse Brettl <i>Tyrolean plate (smoked ham and cheese)</i>	€ 10,20
Bresaola mit Büffelmozzarella auf Rucola mit Parmesanspäne <i>Bresaola with buffalo mozzarella on rocket and parmesan cheese</i>	€ 12,50

## ***Suppen***

## ***Soups***

Speck- oder Leberknödelsuppe <i>Clear soup with bacon- or liver dumpling</i>	€ 5,30
Fritattensuppe <i>Clear soup with thinly sliced pancakes</i>	€ 4,90

## ***Salate***

## ***Salads***

Großer Salatteller <i>Large mixed salad</i> mit Thunfisch und Ei <i>with tuna and egg or</i> mit Truthahnstreifen <i>with turkey strips</i>	€ 14,20
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	€ 5,00

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.  
*Frozen products may be used if required.*

# KÜCHE - CUCINA

## ***Nudel / Knödel***

## ***Pasta / Dumplings***

Penne mit Tomatensauce, Basilikum-Pesto  
und Büffelmozzarella € 12,50

*Penne with tomato sauce, basil pesto  
and mozzarella bufala*

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncino € 9,00  
*Spaghetti with garlic, olive oil and fresh chilli*

Knödeltris (Käse, Speck und Spinat)  
auf Krautsalat mit Parmesan und Butter € 12,80  
*Tris of dumplings (cheese, speck, spinach) on  
coleslaw with parmesan cheese and butter*

## ***Fleisch***

## ***Meat***

Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeeren  
*Wiener Schnitzel served with French fries  
and lingonberry*

vom Schwein (*of pork*) € 14,50

vom Kalb (*of veal*) € 17,80

Entrecôte (Rind) vom Grill  
mit Grillgemüse € 17,20  
*Entrecôte (beef) on the grill  
with grilled vegetables*