

## **Salat – Salad – Insalata - Salades**

**„Caesar Salad“** € 9,90

Knackiger Eisbergsalat mit hausgemachten Caesar Dressing,  
Kräutercroutons und Parmesan  
mit gegrillten Hühnerbruststreifen € 14,70

Crisp iceberg lettuce with homemade Caesar dressing, herb croutons  
and parmesan with grilled chicken breast strips

Salade « César » - Salade iceberg croquante de fraîcheur  
avec lanières de blanc de poulet, assaisonnement maison « César »,  
croûtons aux fines herbes et parmesan

Crocante insalata iceberg con condimento Caesar fatto in casa,  
crostini alle erbe e parmigiano con filetti di petto di pollo alla griglia

**Gemischter Salat der Saison mit Croutons** € 6,80

und hausgemachtem Frenchdressing

Mixed Seasonal Salad with homemade French dressing

Salade mixte de saison avec sauce rosée maison et croutons

Insalata mista di stagione con condimento alla francese fatto in casa  
e crostini

## **Suppe – Soups – Zuppe - Potages**

**Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerl** € 4,20

Boiled Beef Broth with Herb Pancake Strips or Semolina Dumplings  
Bouillon de bœuf aux lanières de crêpes ou aux quenelles de semoule  
Brodo di manzo con frittatine alle erbe oppure gnocchi di semolino

## **Pasta - Pâtes**

**Penne „Hirten Art“** € 10,90

in Speckrahmsauce mit Champignons und Kräutern

Penne "Shepherd's Style" in a bacon cream sauce with mushrooms  
and herbs

Penne « du berger » dans une sauce à la crème et au lard avec  
champignons de Paris aux fines herbes

Penne "alla pastora" in salsa di panna e speck con champignon  
ed erbe aromatiche

**Spaghetti in Basilikumpesto** € 11,80

mit sonnengetrockneten Tomaten und Pinienkernen

Spaghetti with Basil Pesto with sun-dried tomatoes and pine nuts

Spaghetti avec pesto au basilica avec des tomates séchées au  
soleil et des pignons

Spaghetti al pesto di basilica con pomodorini essiccati al sole e pinoli

## **Fleisch/Fisch – Meat & Fish – Carne & Pesce – Viandes et poissons**

**Kalbsrahmgulasch mit Kräuterspätzle und Paprika** dazu grüner Salat € 13,80

Veal Goulash with Herb Spaetzle and a green salad  
Ragoût de veau à la crème avec spaetzle aux fines herbes et salade verte  
Gulasch cremoso di vitello con spätzle alle erbe su insalata verde

**Gratinierte Rotbarbenfilets auf Basilikumrisotto** € 14,90

mit geschmolzenen Kirschtomaten

Red Mullet Fillets au Gratin with Basil Risotto with melted cherry tomatoes

Filets de rouget gratinés sur risotto au basilica accompagnés d'une  
réparation de tomates cerises

Filetti di triglia gratinati su risotto al basilica con pomodorini ciliegia saltati

## **Dessert**

**Hausgemachter Apfelstrudel** mit Vanillesauce und Schlagobers € 4,90

Homemade Apple Strudel with vanilla sauce and whipped cream  
Strudel aux pommes maison avec sauce à la vanille et crème chantilly  
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia e panna montata

**„Bergisel Strudel“** € 4,90

gefüllt mit Topfen, Nüssen und Heidelbeeren mit Vanillesauce und  
Schlagobers

"Tyrolean (Bergisel) Strudel" filled with sweet cheese, nuts and blueberries  
with vanilla sauce and whipped cream

Strudel à la Tyrolienne fourré de fromage blanc aux noix et  
aux myrtilles, avec sauce à la vanille et crème chantilly

"Strudel tirolese (Bergisel)" ripieno di ricotta, noci e mirtilli  
con salsa alla vaniglia e panna montata

**Gerührter Eiskaffee** mit Sahne und Hippen € 5,70

Stirred Iced Coffee with cream and wafers

Glacé crémeuse au café avec crème chantilly et gaufres roulées

Affogato al caffè frappe con panna e cialde

**Änderungen vorbehalten**