

*Lieber Gast,
wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant bedienen zu dürfen.*



Unsere Küche ist in der ganzen Region ein Begriff - dank ihrer Kombination aus lokalen Spezialitäten und mediterranen Genüssen.

Neben heimischen Gerichten bieten wir unserem Gast eine besondere Auswahl an italienischen Gaumenfreuden.

Dabei wird auf die Verwendung regionaler Produkte immer ein besonderes Augenmerk gelegt.

Our cuisine is well known in the whole region – thanks to the combination of local specialities and mediterranean delicacies.



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

We were awarded with the „AMA Gastrosiegel“ for the fresh preparation of meat and for the use of regional materials.

HIRSCH, REH	aus heimischer Jagd, u.a. von der Jägersgenossenschaft Hinteres Windautal
SCHWEIN	Österreich, u.a. Gourmetfein
KARTOFFELN	Heinz Winkler, Prambachkirchen
GEMÜSE	saisonal aus heimischer Landwirtschaft
FREILANDEIER	Koglerhof, Westendorf
MILCH / MILCHPRODUKTE	aus Österreich, mit dem AMA Gütesiegel
ALMRIND	Metzgerei Prem, Fieberbrunn
MINERALWASSER	Montes, Brixlegg

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Please speak to our staff if you would like further information on our ingredients, particularly if you have a food allergy or intolerance.

VORSPEISEN / STARTERS

TOMATENCREMESUPPE

tomato cream soup

7,50

KNOBLAUCHCREMESUPPE

garlic cream soup

7,50



BRUSCHETTA

getoastetes Brot mit Tomatenwürfel, Basilikum - pikant

toasted bread with diced tomatoes, basil - spicy

8,00

“VITELLO TONNATO“ vom Tauernkalb
(dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce und Kapern)

(veal slices on tuna sauce and capers)

16,50

BUFALA “CAPRESE“

mit Tomaten und Basilikum / *with tomatoes and basil*

15,50

SALATTELLER “BELLA ITALIA“

Thunfisch, Schafskäse, Oliven, Zwiebel

tuna fish, sheep cheese, olives, onions

15,50

GAMBAS in Knoblauchöl - pikant

Gambas in garlic oil - spicy

14,50

ANTIPASTI-TELLER “TOSCANA“

16,50

MEERESFRÜCHTESALAT / *sea food salad*

17,50

KLEINER SALATTELLER / *smal salad plate*

7,00

AUS UNSERER "NUDELMANUFAKTUR" PASTA "HOMEMADE"



RISOTTO nach Wahl / *of your choice*

- Waldpilze / *mushrooms*
- Shrimps mit Zucchini

18,00

SPAGHETTI "IL VAGABONDO"

mit Tomatenwürfel, Shrimps, Zucchini, Basilikum
with diced tomatoes, shrimps, zucchini, basil

17,00

PENNE "HIRTEN ART"

mit Pilzen, Schinken, Sahne und Fleischsauce
with mushrooms, ham, cream and meatsauce

16,50

TORTELLINI ALLA PANNA vom Almschwein

17,00

LASAGNE gratiniert

15,50

PANZEROTTI "PORTOBELLO" in Gorgonzolasauce
mit Rucola und Mozzarella, gefüllt mit Pilzen aus der Region
in gorgonzola sauce with rucola and mozzarella, stuffed with mushrooms

17,00

TAGLIOLINI MIT REHRAGOUT / *with venison ragout*

18,00

TAGLIATELLE MIT SÜDTIROLER SPECK ALLA CARBONARA

with bacon alla carbonara

18,50

TAGLIATELLE AL TARTUFO (mit Trüffel / *with truffle*)

22,00

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

HÜHNER-CURRY mit gedünstetem Reis

Chicken curry with steamed rice

24,50

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE auf Rosmarinsaftl,
Sellerie-Kartoffelpüree und Blattspinat

*Herb-crusted saddle of lamb with rosemary sauce,
served with celery potato puree and leaf spinach*

31,50

WIENER SCHNITZEL VOM GOURMETSCHWEIN, mit Pommes frites

breaded gourmet pork filet with french fries

18,50

GERÄUCHERTE HOCHRIPPE VOM ALMRIND

mit Sellerie-Kartoffelpüree und Grillgemüse

Smoked prime rib with celery potato puree and grilled vegetables

26,50

LENDE VOM GOURMETSCHWEIN UND RIND,

gratiniert mit Pilzen, dazu hausgemachte Rösti

Gourmet-Filet with mushrooms and homemade roasted potatoes

27,50

TAGLIATA VOM RIND auf Rucola, mit Trüffel und Parmesan

Tagliata from the beef - with rucola, truffle and parmesan

36,00



RUMPSTEAK VOM GRILL, mit Pommes frites und Speckbohnen

with french fries and bacon beans

36,00

RUMPSTEAK MIT TRÜFFEL, dazu Kartoffelgebäck und Speckbohnen

with truffle, potato-pastry and bacon beans

40,00

WILD AUS DEM WINDAUTAL / VENISON DISHES

WILDRAGOUT mit Kräuterspätzle und Rotkraut

Venison ragout with herb-spaetzle and red cabbage

25,50

HIRSCHMEDAILLONS in Rotweinsauce, mit Kartoffelgebäck, Apfel-Rotkraut

Medaillons of venison in red wine sauce, with potato-pastry and red cabbage

34,50

HIRSCHBRATEN mit Kroketten und Apfel-Rotkraut

Venison roast meat with croquettes and red cabbage

26,50

AUS FLUSS UND MEER / FISH DISHES

ZANDERFILET VOM GRILL mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Pike perch filet grilled, with grilled vegetables and rosemary potatoes

25,50

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

18,00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO mit Meeresfrüchten / *with seafood*

21,00

RIESENGARNELEN auf Tagliatelle aglio e olio peperoncino

34,50

TAGLIATELLE mit Bergkräuter und Räucher-Forelle / *with herbs and smoked trout*

19,50

JEDEN FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG

servieren wir Ihnen

FRISCHE FISCHGERICHTE

Fragen Sie den Servicemitarbeiter,
welcher Fisch im Tagesangebot ist!

EVERY FRIDAY, SATURDAY, SUNDAY

FRESH FISH



PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

ab 17 Uhr / *from 5 p.m.*

MARINARA

Tomaten, Knoblauch - *tomato, garlic*
9,00

MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella - *tomato, mozzarella*
11,00

GORGONZOLA

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola
tomato, mozzarella, gorgonzola
13,50

SCHINKEN

Tomaten, Mozzarella, Schinken
tomato, mozzarella, ham
13,00

THUNFISCH

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch
tomato, mozzarella, tuna
15,00

PILZE

Tomaten, Mozzarella, Pilze
tomato, mozzarella, mushrooms
13,50

SCHINKEN-PILZE

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
tomato, mozzarella, ham, mushrooms
14,00

PIFFERLINGE

Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge
tomato, mozzarella, chanterelles
14,00

SALAMI

Tomaten, Mozzarella, Salami (scharf)
tomato, mozzarella, salami (spicy)
14,00

NAPOLI

Tomaten, Mozzarella, Sardellen
tomato, mozzarella, anchovis
13,00

RÖMER ART

Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven
tomato, mozzarella, capers, sardellen, olives
13,50

SPINACI

Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan,
Knoblauch
tomato, mozzarella, spinach, Parmesan, garlic
13,50

HAWAII

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas
tomato, mozzarella, ham, pineapple
14,00

ALLO CHEF

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Parmesan,
Artischocken
tomato, mozzarella, ham, Parmesan, artichokes
15,00

TIROLER ART

Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel
tomato, mozzarella, bacon, onions
14,50

CAPRICCIOSA

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze,
Artischocken, gekochtes Ei
*tomato, mozzarella, ham, mushrooms,
artichokes, boiled egg*
14,50

SAN DANIELE

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola
tomato, mozzarella, Prosciutto, rucola
15,00

DIAVOLA

Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprikaschoten,
Pilze, roter Paprika
*tomato, mozzarella, salami, mushrooms,
red peppers*
14,50

FRUTTI DI MARE

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte,
Oliven, Knoblauch
tomato, mozzarella, seafood, olives, garlic
16,50

JÄGERART

Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola,
Pfifferlinge
*tomato, mozzarella, salami, Gorgonzola,
chanterelles*
15,00

GAMBERETTI

Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch
tomato, mozzarella, shrimps, garlic
15,50

4-KÄSESORTEN

Tomaten, 4 versch. Käsesorten
tomato, 4 different cheeses
14,50

4-JAHRESZEITEN

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze,
roter Paprika, Schinken
*tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms,
red peppers, ham*
14,50

RUCOLA

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Gorgonzola
tomato, mozzarella, rucola, Gorgonzola
14,00

DON HERBERTO

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salami,
Schinken, Pfifferlinge
*tomato, mozzarella, Gorgonzola, salami, ham,
chanterelles*
15,50

ART DES HAUSES

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami,
Artischocken, Knoblauch, Steinpilze
*tomato, mozzarella, ham, salami, artichokes,
garlic, porcini mushrooms*
15,50

GEMÜSEPIZZA

Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison
tomato, mozzarella, vegetables
14,50

FANTASIA

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Salami,
Gorgonzola, Spinat, Tomatenscheiben
*tomato, mozzarella, porcini mushrooms, salami,
Gorgonzola, spinach, tomato slices*
15,50

BRESAOLA

Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola,
Parmesan
tomato, mozzarella, bresaola, rucola, Parmesan
15,50

SPEZIAL PIZZA

BUFALA

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum - *tomato, buffalo mozzarella, basil*
14,50

NICO'S

Tomaten, Büffelmozzarella, Salamino piccante, Steinpilze, Speck
tomato, buffalo mozzarella, salamino piccante, porcini mushrooms, ham
16,00

MEDITERRANEA

Tomaten, Büffelmozzarella, Serrano-Schinken, Rucola - *tomato, buffalo mozzarella, Serrano ham, rucola*
16,50

EXTRAS 1,00 bis / to 3,00 KLEINE PIZZA / SMALL PIZZA minus 2,00
Auf allen unseren Pizze ist Oregano darauf / *on all our pizzas is oregano*

Alkoholfreie Getränke

Zitronenlimo, Coca Cola	0,3 l	€ 3,80
Orangenlimo, Cola light, Almdudler	0,33 l	€ 3,80
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	€ 3,80
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 3,80
Montes Mineralwasser, Tirol, prickelnd	0,33 l	€ 3,20
Montes Mineralwasser, Tirol, still	0,33 l	€ 3,20
Ice-Tee		€ 3,80
San Pellegrino	0,75 l	€ 5,80

Spirituosen 2 cl

Obstler	€ 3,50
Marille, Williams	€ 3,50
Tia Maria, Baileys	€ 4,00
Wodka, Gin, Bacardi	€ 4,50
Remy Martin	€ 5,00
Whisky 4cl	€ 8,00
	bis 14,00

Biere

Stiegl Hell vom Fass	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 5,50
Weizenbier hell	0,3 l	€ 4,50	0,5 l	€ 5,50
Dunkles Bier			0,5 l	€ 5,50
Hofbräuhaus	0,3 l	€ 4,00	0,5 l	€ 5,50

Kaffee und Tee

Espresso	€ 2,80
Cafe	€ 3,20
Cappucino	€ 3,60
Kräuter- oder Früchtetee	€ 3,20

Aufgrund der vielen Nachfrage von NUR Leitungswasser sind wir leider gezwungen eine Servicepauschale von € 2,00 einzuheben. Wir bitten um Ihr Verständnis.



WEINE / WINE

Welschriesling 0,7 l / € 29,00
aus der Kellerei Waltschek, Kirchberg Glas / € 5,00
Riede Remanenz, Qualitätswein, 12 % vol, trocken

In der Farbe erkennt man ein leuchtendes gelb mit grünen Reflexen. Man verspürt eine angenehme Frucht mit dezenten Apfelnklängen, Pfirsich und Zitronenmelisse. Am Gaumen herrlich fruchtige Nuancen, bleibende Fruchtkomponenten, mit einer würzigen Säure, gutkonstruierter Abgang an Grapefruit erinnernd.

St. Laurent Reserve 0,7 l / € 30,00
aus der Kellerei Waltschek, Kirchberg Glas / € 5,00
Riede Heideacker, Qualitätswein, 13 % vol, trocken

Ausgezeichnet mit einer Silbermedaille bei der AWC 2006.
Dunkles Rubin mit violetten Reflexen.
In der Nase dunkle Beeren, Würze. Einladender Schokoton.
Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll.
Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.

Offene Weine

Weiß 1/4 l
Grüner Veltliner, trocken € 7,00
Seefürst, süß € 7,00
Hauswein Custoza € 10,00

Rosé 1/4 l
Heideboden, Weingut Keringer € 11,00

Rot 1/4 l
Zweigelt Waltschek € 7,00
Hauswein Bardolino Classico € 10,00

Glas Montepulciano barrique DOC € 6,50

Glas Prosecco € 5,00
Flasche Prosecco € 35,00