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.



.... denn das Gute is(s)t so nah!

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





Lieber Gast!
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 Jägergenossenschaft 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	Söll
MINERALWASSER	Montes, Brixlegg

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

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

VORSPEISEN / *STARTERS*

KNOBLAUCHCREMESUPPE / *garlic creme soup*	7,50
TOMATENCREMESUPPE / *tomato soup*	7,50
BRUSCHETTA getoastetes Brot mit Tomatenwürfel, Basilikum - pikant *toasted bread with diced tomatoes, basil - spicy*	7,50
"VITELLO TONNATO" vom Tauernkalb (dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce und Kapern) *(veal slices on tuna sauce and capers)*	15,50
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*	14,50
GAMBAS in Knoblauchöl - pikant *Gambas in garlic oil - spicy*	13,50
ANTIPASTI-TELLER "TOSCANA"	15,50
MEERESFRÜCHTESALAT / *sea food salad*	16,50
CARPACCIO VOM RIND mit Rucola und Parmesanraspel / *with rucola and parmesan*	15,50
KLEINER SALATTELLER / *SMALL SALAD PLATE*	6,50







AUS UNSERER "NUDELMANUFAKTUR" / *PASTA "HOMEMADE"*



RISOTTO nach Wahl / *of your choice* 16,50
- Waldpilze / *mushrooms*
- Shrimps mit Zucchini

SPAGHETTI "IL VAGABONDO"
mit Tomatenwürfel, Shrimps, Zucchini, Basilikum 16,00
with diced tomatoes, shrimps, zucchini, basil

PENNE "HIRTEN ART"
mit Pilzen, Schinken, Sahne und Fleischsauce 15,50
with mushrooms, ham, cream and meatsauce

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO mit Meeresfrüchten / *with seafood* 18,50

TORTELLINI ALLA PANNA vom Almschwein 16,00

LASAGNE gratiniert 14,50

PANZEROTTI "PORTOBELLO" in Gorgonzolasauce
mit Rucola und Mozzarella, gefüllt mit Pilzen aus der Region 16,00
in gorgonzola sauce with rucola and mozzarella, stuffed with mushrooms

TAGLIOLINI MIT REHRAGOUT / *with venison ragout* 16,00

ORECCHIETTE ALL' ARRABBIATA mit Tomaten, Knoblauch - pikant 13,00
with tomatoes, garlic - spicy

TAGLIATELLE AL TARTUFO (mit Trüffel / *with truffle*) 20,00

HAUPTSPEISEN / *MAIN COURSES*

HÜHNER-CURRY mit gedünstetem Reis — 23,50
Chicken curry with steamed rice

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE auf Rosmarinsaftl,
Sellerie-Kartoffelpüree und Blattspinat — 27,50
Herb-crusted saddle of lamb with rosemary sauce,
served with celery potato puree and leaf spinac

WIENER SCHNITZEL VOM GOURMETSCHWEIN, mit Pommes frites — 17,00
breaded gourmet pork filet with french fries

GERÄUCHERTE HOCHRIPPE VOM ALMRIND
mit Sellerie-Kartoffelpüree und Grillgemüse — 24,50
Smoked prime rib with celery potato puree and grilled vegetables

LENDE VOM GOURMETSCHWEIN UND VOM RIND,
gratiniert mit Pilzen, dazu hausgemachte Rösti — 26,50
Gourmet-Filet with mushrooms and homemade roasted potatoes



RUMPSTEAK VOM GRILL, mit Pommes frites und Speckbohnen — 33,00
with french fries and bacon beans

RUMPSTEAK MIT TRÜFFEL, dazu Kartoffelgebäck und Speckbohnen — 35,00
with truffle, potato-pastry and bacon beans

TAGLIATA VOM RIND auf Rucola, mit Trüffel und Parmesan — 33,00
Tagliata from the beef - with rucola, truffle and parmesan

WILD AUS DEM WINDAUTAL / *VENISON DISHES*

WILDRAGOUT mit Kräuterspätzle und Rotkraut *Venison ragout with herb-spaetzle and red cabbage*	23,50
HIRSCHMEDAILLONS in Rotweinsauce, mit Kartoffelgebäck, Apfel-Rotkraut *Medaillons of venison in red wine sauce, with potato-pastry and red cabbage*	32,50
HIRSCHBRATEN mit Kroketten und Apfel-Rotkraut *Venison roast meat with croquettes and red cabbage*	25,50

AUS FLUSS UND MEER / *FISH DISHES*

ZANDERFILET VOM GRILL mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln *Pike perch filet grilled, with grilled vegetables and rosemary potatoes*	24,50
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	16,50
RIESENGARNELEN auf Tagliatelle aglio e olio peperoncino	32,50

JEDEN FREITAG, SAMSTAG, SONNTAG
servieren wir Ihnen
FRISCHE FISCHGERICHTE

EVERY FRIDAY, SATURDAY, SUNDAY - FRESH FISH





PIZZA AUS DEM HOLZOFEN ab 17 Uhr / *from 5 p.m.*

MARINARA	Tomaten, Knoblauch *tomato, garlic*	8,50
MARGHERITA	Tomaten, Mozzarella *tomato, mozzarella*	10,50
GORGONZOLA	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola *tomato, mozarella, gorgonzola*	12,50
SCHINKEN	Tomaten, Mozzarella, Schinken *tomato, mozarella, ham*	12,50
THUNFISCH	Tomaten, Mozzarella, Thunfisch *tomato, mozarella, tuna*	13,50
PILZE	Tomaten, Mozzarella, Pilze *tomato, mozarella, mushrooms*	13,00
SCHINKEN-PILZE	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze *tomato, mozarella, ham, mushrooms*	13,00
PFIFFERLINGE	Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge *tomato, mozarella, chanterelles*	13,50
SALAMI	Tomaten, Mozzarella, Salami (scharf) *tomato, mozarella, salami (spicy)*	13,50
NAPOLI	Tomaten, Mozzarella, Sardellen *tomato, mozarella, anchovis*	12,00
RÖMER ART	Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven *tomato, mozarella, capers, sardellen, olives*	12,50
SPINACI	Tomaten, Mozzarella, Spinat, Parmesan, Knoblauch *tomato, mozzarella, spinach, Parmesan, garlic*	13,00

HAWAII	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas *tomato, mozzarella, ham, pineapple*	13,50
ALLO CHEF	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Parmesan, Artischocken *tomato, mozzarella, ham, Parmesan, artichokes*	14,00
TIROLER ART	Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel *tomato, mozzarella, bacon, onions*	13,50
CAPRICCIOSA	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, gekochtes Ei *tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, boiled egg*	13,50
SAN DANIELE	Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola *tomato, mozzarella, Prosciutto, rucola*	14,00
DIAVOLA	Tomaten, Mozzarella, Salami, Paprikaschoten, Pilze, roter Paprika *tomato, mozzarella, salami, mushrooms, red peppers*	13,50
FRUTTI DI MARE	Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oliven, Knoblauch *tomato, mozzarella, seafood, olives, garlic*	14,50
JÄGERART	Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Pfifferlinge *tomato, mozzarella, salami, Gorgonzola, chanterelles*	14,00
GAMBERETTI	Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Knoblauch *tomato, mozzarella, shrimps, garlic*	14,50
4-KÄSESORTEN	Tomaten, 4 versch. Käsesorten *tomato, 4 different cheeses*	13,00
4-JAHRESZEITEN	Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Pilze, roter Paprika, Schinken *tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, red peppers, ham*	13,50
RUCOLA	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Gorgonzola *tomato, mozzarella, rucola, Gorgonzola*	13,00
DON HERBERTO	Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Salami, Schinken, Pfifferlinge *tomato, mozzarella, Gorgonzola, salami, ham, chanterelles*	14,50

ART DES HAUSES	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken, Knoblauch, Steinpilze *tomato, mozzarella, ham, salami, artichokes, garlic, porcini mushrooms*	14,50
GEMÜSEPIZZA	Tomaten, Mozzarella, Gemüse der Saison *tomato, mozzarella, vegetables*	13,50
FANTASIA	Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Salami, Gorgonzola, Spinat, Tomatenscheiben *tomato, mozzarella, porcini mushrooms, salami, Gorgonzola, spinach, tomato slices*	14,50
BRESAOLA	Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesan *tomato, mozzarella, bresaola, rucola, Parmesan*	14,50



SPEZIAL PIZZA

BUFALA	Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum *tomato, buffalo mozzarella, basil*	13,50
NICO'S	Tomaten, Büffelmozzarella, Salamino piccante, Steinpilze, Speck *tomato, buffalo mozarella, salamino piccante, porcini mushrooms, ham*	15,00
MEDITERRANEA	Tomaten, Büffelmozzarella, Serrano-Schinken, Rucola *tomato, buffalo mozarella, Serrano ham, rucola*	15,50

EXTRAS 1,00 bis / to 3,00

KLEINE PIZZA / *SMALL PIZZA* minus 1,00

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 - 14,00

Biere

Stiegl Hell vom Fass	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 4,50
Weizenbier hell	0,3 l	€ 3,90	0,5 l	€ 4,90
Dunkles Bier			0,5 l	€ 4,90
Hofbräuhaus	0,3 l	€ 3,50	0,5 l	€ 4,50

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 € 1,50 einzuheben.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

Offene Weine weiß 1/4 l

Grüner Veltliner, trocken	€ 7,00
Seefürst, süß	€ 7,00
Hauswein Custoza	€ 10,00

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

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

Offene Weine rot 1/4 l

Zweigelt Waltschek	€ 7,00
Hauswein Bardolino Classico	€ 10,00
Glas Montepulciano barrique DOC	€ 6,50





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 Apfelanklängen,
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.