

VORSPEISEN - ENTREES

Rindfleischsalat **16,00€**

fein mariniertes gekochtes Rindfleisch auf Salatbouquet, Kürbiskernöl,
Mixed Pickels und gekochtem Ei
finely marinated boiled beef on salad bouquet, pumpkin seed oil,
mixed pickles and boiled egg

Vitello Forello **16,00€**

dünn geschnittener Kalbsbraten mit fein rauchiger Forellencreme, fein
garniert und mit Brot serviert
finely sliced veal roast slightly smoked troutsauce, nicely served with bread

Knoblauchbaguette **6,00€**

garlic bread

Brotkorb mit Aufstrichen **6,00€**

bread basket with spreads

SUPPEN - SOUPS

Pfandls Suppentopf **12,50€**

kräftige Rindsuppe mit Gemüse, Fleisch und Nudeln
beef soup with vegetables, meat and noodles

Rindsuppe oder Gemüsesuppe **8,00€**

mit Tiroler Speckknödel oder Kaspressknödel
beef soup or vegetable soup with Tirolean bacon dumpling or cheese
dumpling

Cremige Knoblauchsuppe **8,50€**

creamy garlic soup with bread croutons

change of side dish € 2,50

SALATE – SALADS

Ötztaler Bauernsalat (auch vegan möglich)	16,90€
Blattsalat, Röstkartoffel, Speckwürfel und gekochtes Ei green leaf salad, roasted potatoes, bacon cubes and boiled egg	
Backhendlsalat	18,90€
herausgebackene, ausgelöste Hühnerkeule in Sauerrahm mariniert auf Salat deep fried, boneless chicken leg marinated in sour cream on salad	
Ötztaler Kaspressknödlsalat	16,50€
fein mariniertes Salat mit Kaspressknödl finely marinated salad with cheese dumplings	
Kleiner gemischter Salat	6,00€
small mixed salad	
Kleiner grüner Salat	4,80€
small green leaf salad	
Großer gemischter Salat	9,50€
big mixed salad	
Krautsalat	5,50€
cabbage salad	

change of side dish € 2,50

TRADITIONELLE GERICHTE

TRADITIONAL DISHES

Wiener Schnitzel **19,50€**

vom Schwein mit Pommes frites
from the pig with french fries

Wiener Schnitzel **29,50€**

vom Kalb mit Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
from veal with french fries **or** parsley potatoes

Schifahrer **27,50€**

verschiedene gegrillte Stücke vom Rind, Schwein und Huhn,
Würstl und Speck dazu Pommes frites, Cocktailsauce und Tomatenletscho
various grilled pieces of beef, pork and chicken, sausages and bacon
served with french fries, cocktail sauce and tomato lecho

ZUM TEILEN – TO SHARE

Highlight in der Riesenpfanne - serviert ab 4 Personen
Highlight from the giant pan – served from 4 persons

Grillpfanne **€ 29,50**

gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn, Würstl und Speck
auf Tomatenletscho, mit Pommes frites, gemischtem Salat
und feinen Saucen

grilled pork, beef and chicken, sausages and bacon on tomato lecho
with french fries, mixed salad and fine sauces

Preis pro Person
Price per person

change of side dish € 2,50

VEGETARISCH – VEGGIE OPTIONS

Omas Spinatknödl (3 Stück) 17,50€

mit Butter und grünem Salat

grannies spinach dumplings with butter and green salad

Ötztaler Käsespätzle 17,50€

mit Röstzwiebel und grünem Salat

cheese spaetzle with fried onions and green leaf salad

Vegetarierpfandl (auch vegan möglich) 15,00€

Kartoffeln mit frischem Gemüse, Spiegelei und grünem Salat

Potatoes with fresh vegetables, fried egg and green leaf salad

Gerstl-Kürbisrisotto (auch vegan möglich) 18,50€

mit Ziegenkäsecreme und Speckkrusteln

vegan mit Karfiolcreme und knusprigen Karfiolbrösel

Barley in a creamy squash puree served with goatcheese and bacon

vegan served with cauliflower and crispy cauliflower breadcrumps

FISCH – FISH

Forelle Müllerin (300 Gramm) 29,50€

mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat

trout with parsley potatoes and green leaf salad

change of side dish € 2,50

SPEZIALITÄTEN IM PFANDL

SPECIALITIES SERVED IN THE PAN

s'Grüner Hauspfandl **27,50€**

verschiedene erlesene Fleischstücke vom Grill auf Eierspätzle
dazu feine Pilzrahmsauce
various selected pieces of grilled meat on spaetzle
served with a fine creamy mushroom sauce

Bauernpfandl **29,00€**

im Backrohr geschmortes Lamm mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Oven-braised lamb with potatoes, carrots and celery

Tiroler Gröstl **18,50€**

mit Spiegelei und Krautsalat
sliced potatoes with mixed pork, served with a fried egg and cabbage salad

Wildererpfandl **32,00€**

gebratenes von Hirsch und Reh, Wildsauce, Zapfenkroketten,
Rotkraut, Preiselbeermarmelade und Rotweinbirne
Roast venison and deer, venison sauce, cone croquettes,
red cabbage, cranberry jam and red wine pear

Pilzrahmsauce extra **3,50€**

creamy mushroom sauce extra

Preiselbeeren **1,50€**

cranberry jam

change of side dish € 2,50

FÜR UNSERE KLEINEN RÄUBER FOR OUR SMALL GUESTS

gebackene Fischstäbchen	9,50€
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat fish fingers with french fries or potato salad	
kleines Wiener Schnitzel	10,50€
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat small Wiener Schnitzel with french fries or potato salad	
Chicken Nuggets	9,50€
mit Pommes frites und Ketchup with french fries and Ketchup	
Grillwürstl	9,50€
mit Pommes frites und Ketchup grilled sausage with french fries and Ketchup	
Portion Pommes	6,00€
Spätzle mit Bratensauce	7,00€
Spaetzle with gravy	

Unsere Produkte wie Fleisch, Kartoffeln, Gemüse, ... kommen zum überwiegenden Teil aus Sölden, dem Ötztal, dem nahen Südtirol und Österreich – wir legen sehr großen Wert auf

Rohprodukte aus regionalem Anbau, daher kann es sein dass vorübergehend „Engpässe“ bei manchen Produkten auftreten!

Wir bitten um Verständnis.

Most of our products such as meat, potatoes, vegetables, ... come from Sölden, the Ötztal, nearby South Tyrol and Austria - we attach great importance to locally grown raw products from regional cultivation, so there may be temporary "shortages" with some products!

We ask for your understanding.

change of side dish € 2,50