

RESTAURANT CAFÉ PENSION

Bettina

Ein herzliches
Grüß Gott





Carpaccio vom Tiroler Rind A-G-O-M.....17,90
mit Rucola und frischem Parmesan

Carpaccio of beef fillet with rocket and fresh Parmesan cheese

Veggi **Gebackene Champignons** A-C-G-M mit Sauce Remoulade.....11,90

Crumbed and fried mushrooms with Sauce Remoulade

Knoblauchbrot A-C-G.....4,90

Garlic-bread

Beef Tartare A-C-G-M serviert mit Hausbrot oder Toastbrot
110 g.....19,90

served with homemade bread or toast

Veggi **Wassermelonen-Feta-Salat** G-O10,50

mit Minze

Watermelon and feta salad





Suppen Soups

Tiroler Speckknödel- oder Kaspressknödelsuppe A-C-G7,20
Tyrolean dumpling soup

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L-H6,10
mit Frittaten

Consommè with traditional pancake strips



Salate Salad

Gemischter Salat der Saison C-M-O-L7,50
Mixed salad of the season

Fitness-Salat G-H-L-N-O 18,90
mit gegrillten Hühnerbruststreifen

Fitness salad with grilled chicken strips

Alpen Salat A-E-G-H-L-O 18,60
Blattsalate mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Champignons, Kartoffelwürfel,
geröstete Nüsse – abgerundet mit Apfel und Bergkäse

Alpine salad – Green salad with fried bacon, onions, mushrooms, diced potatoes,
roasted nuts, rounded off with apple and mountain cheese

Salatvariation mit Streifen vom Almrind G-L-M-O 19,50
und Kürbiskernöl

Mixed salad with grilled alpine Beef and Pumpkin Seed Oil





Typisch Tirol

Typical Tyrol

Wiener Schnitzel vom Kalb A-C-G.....29,90

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren

Escalope of veal „Vienna style“, parsley potatoes and cranberries

Zwiebelrostbraten A-G-L-M-N-O mit Röstkartoffel.....29,90

Traditional Austrian Sirloin steak with onion sauce and fried potatoes

Gulasch A-C-G-L vom heimischen Rind mit Spätzle.....20,50

Gebackenes Schnitzel A-C-G vom Schwein mit Pommes frites.....19,90

Escalope of porc „Vienna style“ with French fries

Cordon Bleu A-C-G mit Pommes frites.....24,50

Escalope „Vienna Style“

filled with ham and cheese, French fries

Tiroler Gröstl C-O mit Spiegelei und Salat.....17,90

Tyrolean speciality made of fried potatoes,
different fried cuts of meat, herbs, onions

Veggi **Tiroler Käsespätzle** A-C-G-L.....17,90

mit gemischtem Salat

Tyrolean pasta-speciality with cheese and mixed salad

Dreierlei Knödel A-C-G

mit brauner Butter und Parmesan – je ein hausgemachter Speck-,
Kaspress- und Spinatknödel mit Parmesan und brauner Butter

Veggi (auch veggi möglich ohne Speckknödel).....17,50

Three kinds of dumplings with brown butter and parmesan –
one of each dumpling with bacon, spinach and cheese





Speziell für Sie Especially for you

Grillteller mit Pommes frites – reich garniert.....24,90

Mixed grill meat varieties with French fries

Tiroler Bauernkartoffel

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Salatgarnitur G-L-M

Tyrolean farmer potatoes – baked potato with sour cream dip and salad

wahlweise mit ... *Vegan* Grillgemüse G-L-M17,90
optionally with ... grilled vegetables

gegrillten Hühnerbruststreifen G-L-M-F19,90
grilled chicken breast strips

Tagliatelle mit Lachsstreifen A-C-D-G.....23,90

Zucchini, Sahneseauce

Tagliatelle with salmon strips – Zucchini, cream sauce

Dreierlei gegrillte Fischfilets A-D-G-N.....28,50

auf Zitronenrisotto mit Erbsen – dazu glasierte Tomaten

Grilled fish trio with lemon risotto, peas and glazed tomatoes

Rumpsteak vom Grill G-L-M

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und Grillgemüse38,50

Roasted rump steak

baked potato with sour cream dip and grilled vegetables





Kaiserschmarrn A-C-G-O mit Apfelmus

kleine Portion 13,90

große Portion..... 15,90

Shredded sweet pancakes „Emperor’s style” with apple sauce

Eispalatschinken mit Schokoladensauce A-C-G-H

fruchtig garniert 9,50

Crepe with ice-cream and chocolate-sauce

Oma’s hausgemachter warmer Apfelstrudel A-E-G-O

mit Vanilleeis 6,70

Homemade apple-strudel with vanilla ice-cream

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern A-C-E-G-O

dazu eine Kugel Eis 10,50

Chocolate tart with liquid core and a scoop of ice cream

Affogato A-G 5,50

Panna Cotta G

mit frischen Früchten – hausgemachte Karamellsauce 8,90

Panna Cotta – with fresh fruits, homemade caramel sauce

Auf Vorbestellung:

Schokoladenfondue G-H mit frischen Früchten 16,90

Chocolat-fondue with fresh fruits



Preise in Euro inklusive MWSt – Änderungen vorbehalten.

Bilder: fotolia.com



Auf Vorbestellung On pre-order

ab 2 Personen
from 2 people

Chateaubriand A-C-G-M-L für 2 Pers. 98,00

mit feiner Gemüse garnitur, Sauce Bernaise und Pommes frites

Chateaubriand with fresh vegetable, French fries and Sauce Bernaise

Feuerpyramide A-G-C-L für 2 Pers. 92,00

Rind- und Schweinefilet, Gemüse, Pommes frites, Reis,

Kroketten und Früchte garnitur

Fire-pyramide, fillet of beef and porc, vegetables, French fries,

rice potato-croquettes and fruits

Fondue chinoise A-C-G-F-L-M (mit Rinderkraftbrühe) pro Pers. 32,50

Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnerfleisch,

6 verschiedene Saucen – reich garniert und Pommes frites

Fondue chinoise (with soup)

beef- porc- and chickenfillet, 6 different sauces, French fries

Schweinshaxe gebraten L-M - Beilagen nach Wahl pro Pers. 26,90

Traditional roasted porc knuckle,

with side dish of choice



Preise in Euro inklusive MWSt – Änderungen vorbehalten.

Bilder: fotolia.com

ALLERGIEINFORMATIONEN

gemäß Codex-Empfehlung

A	Getreide - cereals	H	Schalenfrüchte - ediblenuts
B	Krebstiere - shellfish	L	Sellerie - celery
C	Eier - eggs	M	Senf - mustard
D	Fische - fish	N	Sesam - sesame
E	Erdnüsse - peanut	O	Sulfite - sulphite
F	Soja - soy	P	Lupinen - lupine
G	Milch/Lactose - milk/lactose	R	Weichtiere - mollusca

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

WohnGefühl

bei uns im Haus . . .



Starten Sie einen Virtuellen Streifzug durch unser Haus.

Einfach QR-Code scannen
und los geht's.



Preise in Euro inklusive MWSt – Änderungen vorbehalten.
Bilder: fotolia.com