

## Als Aperitif empfehlen wir

Lillet Wildberry	€ 5,50
Aperol Sprizz „Venezia“	€ 5,50
Rosato Mio	€ 5,50
Hugo	€ 5,50
Mandarin/Melonen/Mango Sprizz	€ 5,50
Mirtillo Sprizz	€ 5,50
Gals Grüner Veltliner Sekt	€ 4,00
Glas Sekt	€ 4,50
Glas Prosecco	€ 4,00
Glas Prosecco mit Holunder	€ 4,50
Campari Soda	€ 4,50
Campari Orange	€ 5,00
Martini rosso, bianco oder D`oro	€ 4,00
Sherry Sandemann	€ 4,00

# Suppen

Tagessuppe	€ 3,80
Kraftsuppe mit Kräuterfrittaten	€ 3,80
Feines Parmesanschaumsüppchen mit Tomaten und Balsamico	€ 4,80
Paznauner Knoblauchsuppe mit Brotwürfel	€ 4,80

# Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Almrinderfilet  
mit Parmesan, Olivenöl und Balsamico € 12,00

Beef Tartar vom Tiroler Rinderfilet  
pikant gewürzt und fein garniert dazu Toast und Butter € 13,90

In Knoblauchbutter gebratene Garnelen  
auf bunten Blattsalaten € 12,50

Blattsalate „Asia“  
mit gebackenen Hühnerbruststreifen,  
Frühlingsröllchen und Sweet-Chili-Dip € 12,50

Salathit „Hotel Sabine“  
Großer gemischter Salatteller  
mit Wienerschnitzel und Schweinemedallions € 12,90

Salat vom Buffet € 4,00

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Knusprig gebackenes Wienerschnitzel

vom Schwein dazu Pommes frites  
und Preiselbeeren

€ 12,80

## Überbackenes Hühnerbrüstchen

mit Schinken und Almkäse  
an feinem Champignonrahm  
dazu Butterreis und Broccoliröschen

€ 14,90

## Pikanter Grillteller

Filet von Huhn, Rind und Schwein mit Kräuterbutter  
an einem Gemüsebouquet dazu Pommes frites

€ 16,50

## S'Hauspfandl

Gegrillte Schweinemedallions  
an Champignonrahmsoße dazu Käsespätzle

€ 15,00

Wir empfehlen einen  
Beilagen-Salat vom Buffet  
€ 4,00

## Ofenkartoffel „Gusto“

mit Hühnerbrustfiletstreifen auf mediterranem Gemüse  
und Kräuter-Sauerrahm

€ 13,00

## Hirterespätzle im Pfandl serviert

mit Zwiebel, Speck, Pilze, Paprika und Zucchini  
in Kräuterrahmsoße dazu Schweinelendchen vom Grill

€ 15,00

## Gourmet Burger

Gegrillte Tranchen vom Rinderrücken  
mit Speck, Zwiebeln und Tomaten  
dazu verschiedene Dips und Pommes frites

€ 16,00

## Galtürer Ochsenfetz'n

an hausgemachten Kartoffelrösti und Speckbohnen  
dazu Kräuterbutter und Sauerrahm

€ 18,70

## Gegrilltes Rumpsteak „a la Chef“

mit Kräuterbutter und verschiedenen Dipsoßen  
dazu Pommes frites und buntes Marktgemüse

€ 22,50

Wir empfehlen einen  
Beilagen-Salat vom Buffet  
€ 4,--

# Schmankerl ohne Fleisch

## Galtürer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

€ 9,80

## Paznauner Spinatknödel

an brauner Butter mit Parmesanhobel

€ 9,00

## Sennerrösti

mit Almkäse überbacken

dazu Kräutersauerrahm

€ 10,50



# Fischgerichte

Knusprig gebratenes Filet vom Flusszander  
an Dillrahm mit Butterreis und Marktgemüse € 16,00

Asianudeln mit Wokgemüse süß-scharf  
dazu gebratene Riesengarnelen € 15,00

Geräuchertes heimisches Saiblingsfilet  
auf Erdäpfelrösti fein garniert  
dazu Sahnekren € 16,00

Wir empfehlen einen  
Beilagen-Salat vom Buffet  
€ 4,--



Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlicher Abgaben und Steuern.

# Desserts

Dessert des Tages € 4,00

Zitronensorbet mit Prosecco € 4,80

Schokoladenfondue  
von der Toblerone  
mit frischen Früchten € 8,00

Palatschinken „Wintertraum“  
Lassen Sie sich überraschen! € 8,50



Wandgefluestende