

Die Welt gehört dem, der sie genießt. - Giacomo Leopardi

# Aperitif

Aperol Sprizz  
€ 6,20

Campari Orange  
€ 5,00

Mandarinen Sprizz  
€ 5,80

Lillet Wildberry  
€ 6,20

Rosato Mio  
€ 5,80

Hugo  
€ 6,20

Glas Prosecco  
€ 4,00

Preiselbeeren Gin Tonic **maass**  
€ 8,00 BRAND

Martini  
€ 4,00

# Suppen

Tagessuppe  
€ 4,00

Kräftige Bouillon  
mit Kräuterfrittaten  
€ 4,00

Paznauner Knoblauchcremesuppe  
mit Brotwürfel  
€ 5,20

Feines Parmesanschaumsüppchen  
mit Tomaten und Balsamico  
€ 5,20

# Vorspeisen

**Carpaccio vom Almrinderfilet**  
mit Parmesan, Olivenöl und Balsamico  
€ 13,80

**Beef Tatar vom Tiroler Rind**  
pikant gewürzt und fein garniert dazu Toast und Butter  
€ 15,80



# Sommerlich leicht

## Knusper-Kräuter-Huhn

auf Erdäpfel-Vogerlsalat an Kürbiskernöl  
dazu Sauce Tatar  
€ 12,90

## Salathit „Hotel Sabine“

Großer gemischter Salatteller  
mit Wienerschnitzel und Schweinemedallions  
€ 14,00

## Blattsalate „Asia“

mit Curry marinierten Hühnerbruststreifen,  
Frühlingsröllchen und Sweet-Chili-Dip  
€ 12,90

## Steaktoast

Gegrilltes Tiroler Rinderrückensteak mit Kräuterbutter und Dip Soßen  
an sommerlichen  
Zupfsalaten  
€ 16,50

## Garnelenpfandl

in Kräuterbutter dazu knackiges Grillgemüse  
€ 13,90

## Salat vom Buffet

€ 4,50

# Gegrilltes vom Rind

## Surf & Turf

Gegrilltes Entrecôte mit Garnelen an verschiedenen Dips  
dazu Ofenkartoffel und Marktgemüse  
€ 28,50

## Galtürer Ochsenfetz'n

an hausgemachten Erdäpfelrösti und Speckbohnen  
dazu Kräuterbutter und Sauerrahm  
€ 19,50

## Gourmet Burger

Gegrillte Entrecôtescheiben mit Speck, Zwiebeln und Tomaten  
dazu Pommes frites und Dip Soßen  
€ 18,20

Wir empfehlen einen  
Beilagen-Salat vom Buffet  
€ 4,50

# Schmankerl

## Knusprig gebackenes Cordon Bleu

mit Schinken und Almkäse gefüllt  
dazu Pommes frites und Preiselbeeren

€ 15,00

## S'Hauspfandl

Gegrillte Schweinemedallions  
an Champignonrahmsoße dazu Käsespätzle

€ 16,90

## Pikanter Grillteller

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

€ 19,50

# Vegetarisches und Fisch

## Galtürer Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

€ 10,50

## Paznauner Spinatknödel

an brauner Butter mit Parmesanhobel

€ 10,50

## Knusprig gebratenes Filet vom Flusszander

an Dillrahm mit Butterreis und Marktgemüse

€ 18,50

## Feine Asianudeln an süß-scharfem Wokgemüse

€ 13,00

## mit gegrillten Garnelenschwänzchen

€ 17,50



Wir empfehlen einen  
Beilagen-Salat vom Buffet

€ 4,50

# Desserts

## Dessert des Tages

€ 4,50

## Schokoladenfondue von der Toblerone

mit frischen Früchten

€ 9,00

## Soufflé von der Valrhona Schokolade

mit flüssigem Kern an cremigem Mangoeis

€ 8,50

Fragen Sie auch nach unseren Eiskreationen

## Empfehlung von unserer heimischen Brennerei



Rote Williams Birne € 6,50

Tiroler Bergmarille € 6,50

Vogelbeere € 7,50

Zirben Geist € 6,00

Haselnusscreme € 5,50