

Zum Aufwärmen und Genießen

Cremesüppchen von der Karotte und Ingwer

Cream soup from the carrot and ginger

€ 5,90

A-G-O

Selbstgemachte Gulaschsuppe vom Pitztaler Rindfleisch

Homemade goulash soup from the Pitztal beef

€ 6,00

L-O

Consommé mit feiner Milzschnitte

Beef bouillon with spleen on toast

€ 5,00

C-G-A-O-L

Für'n Guster und zum Starten

Hausgeräucherter Speck mit Melone

Home smoked bacon with melon

€ 7,60

A-C-G-O

Tomate und Mozzarella mit Pesto

Tomato and Mozzarella with Pesto

€ 7,60

A-G-O-L-C

Kleine Salatvariation

Variation of salad

€ 5,90

Was gscheit's

Pitztaler Rindsgulasch mit hausgemachten Nudeln

Goulash from the Pitztal beef with homemade pasta

€ 17,50

A-G-C-O-L

Pitztaler Regenbogenforelle

dazu servieren wir Petersilienkartoffel und Kräuterbutter

Pitztal rainbow trout served with parsley potato and herb butter

Frisch - wir bitten um Verständnis, dass es etwas dauern kann!

Fresh - we ask for your understanding that it may take a while!

€ 21,90

D-G-O-L

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Schweinerücken

dazu Pommes Frites, Preisbeeren und Salatteller

Baked Wiener Schnitzel from pork loin served with french fries, cranberries and salad

€ 21,00

C-G-A

Steak vom österreichischen Stier

mit Bauernpommes und sautiertem Gemüse

Steak from Austrian bull with farmer fries and sautéed vegetables

€ 29,50

G-O-L

**Pitztaler Schöpsernes vom Lammnacken
mit Karotten und Erdäpfel (Kartoffel)**

Pitztaler "Schöpsernes" of lamb neck with carrots and potatoes

€ 16,90

G-O-L

Pitztaler Beuschel mit Serviettenknöderl

Ragout made with lungs and heart served with dumpling

€ 16,90

G-O-L-A-D

„Der Huamat- Burger“

Brioche, Rind-, Hirsch – oder Steinbock Patty, Rotkraut, Salat,
Speck, Käse, karamellierter Zwiebel, Burgersauce
dazu Süßkartoffel Pommes

‘The poacher burger’

Brioche, beef-, venison or ibex patty, red cabbage, salad, bacon, cheese,
caramelised onion, burger sauce served with sweet potato fries

€ 18,90

A-C-G-O-L

**Hausgemachte Tagliatelle
in Pesto geschwenkt mit Parmesan**

Homemade tagliatelle tossed in pesto with parmesan

€ 14,90

A-G-C-O

**Ravioli gefüllt mit Steinpilzen
dazu braune Butter und Parmesan**

Ravioli filled with cep mushroom served with brown butter and Parmesan

€ 14,90

A-G-C-O-F

Für unsere jungen Schnaggeln

Hauseigene Bratwürstchen mit Pommes Frites

Homemade sausages with french fries

€ 9,50

C-G-O

Kleines gebackenes Schweineschnitzel

mit Pommes Frites serviert mit Ketchup und Mayonnaise

Small baked Wiener Schnitzel with french fries served with ketchup and mayonnaise

€ 12,00

C-G-A

Für die Seele

Schmarren aus den kaiserlichen Zeiten

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Kaiserschmarrn

with apple puree or cranberries

€ 12,00

C-G-A-O

Nussküchlein

serviert mit Schokoladensauce

dazu Wallnusseis und Schlagsahne

Nut cake with chocolate sauce

and walnut ice cream served with whipped cream

€ 7,50

H-C-G-O

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

Affogato

Espresso with vanilla ice cream

€ 5,90

G-F

Unser Abendmenü

Wir empfehlen jeden Tag das 5-gängige Abendmenü
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach!

We recommend every day the 5-course dinner menu.
Ask our service staff about it!

Das komplette Abendmenü

The full dinner menu
€ 44,00

Wenn auf einen Gang verzichtet wird

If you give up one cours
€ 38,00

Wenn auf zwei Gänge verzichtet wird

If you give up two courses
€ 32,00

Wenn nur das Hauptgericht gewünscht wird (mit Salat vom Buffet)

If you want only the main course (with salad from the buffet)
€ 26,00

Lust auf ein entspanntes Frühstück?

Looking for a relaxed breakfast?

Reserviere bei uns einen Tisch
und genieße das Frühstücksbuffet mit köstlichen Highlights

Reserve a table and enjoy the breakfast buffet with great highlights

€ 23,00