

## Zum Starten - Vorspeisen

- ✓ **Caprese** € 14,20  
Komposition aus Tomaten und Mozzarella  
an Balsamicoessig und Olivenöl dazu Gebäck  
Marinated tomatoes with Mozzarella and bread  
*Tomates et Mozzarella accompagnée du pain* A, G, M, O
- ✓ **Gebackene Champignons** € 12,90  
mit Sauce Tartar  
Deep-fried button-mushrooms with Sauce Tartar  
*Champignons à la Viennoise et Sc. Rémoulade* A, C, M, O
- Tagessuppe** € 5,90  
*Soup of the day - Potage du jour*
- Kräftige Rinderbouillon** € 5,90  
mit Frittaten  
Beef broth with sliced pancakes  
*Consommé Célestine* A, C, G, L
- ✓ **Tomatencremesuppe** € 7,90  
gekrönt von einem Sahnehäubchen mit Basilikumpesto  
Tomato soup with cream and basil pesto  
*Soupe de tomates à la crème et pesto de basilic* A, C, G, L
- ✓ **Oberländer Zwiebelsuppe** € 7,90  
mit Käsecroûtons  
Tyrolean onion soup with cheese-croûtons  
*Potage à l'oignon avec croûton au fromage* A, G, L, O
- ✓ **2 Ötztaler Kaspresknödel** € 10,20  
in feiner Zwiebelsuppe  
2 cheese dumplings in onion soup  
*2 boulettes au fromage sur potage à l'oignons* A, C, G, L, O

# Hits für coole kids

## „Widi“ Schnitzel

Kleines Wienerschnitzel  
dazu Pommes frites und Ketchup  
Small escalope Vienna style served with fries  
*Petite escalope Viennoise avec des pommes frites*

€ 11,20

A, C



## „Waldbär's" Würstl

Gegrilltes Frankfurter Würstl  
mit knusprigen Pommes frites und Ketchup  
Grilled sausages with fries and ketchup  
*Saucisses grillés avec de pommes frites et ketchup*

€ 10,50



## „Ötzi's Nudeltopf"

Kleine Portion Spaghetti mit Fleischsauce  
Spaghetti with meat sauce  
*Spaghetti à la Bolognese*

€ 8,90

A, C, L, O

## „Piburger See Elfe"

Knusprig gebratene Fischstäbchen  
dazu Petersilienkartoffeln und Sauce Tartar  
Fish fingers with parsley potatoes and Sauce Tartar  
*Baguette de poissons accompagnée de pommes persillées  
et Sauce Rémooulade*

€ 8,90

A, C, D, O



## „Ötzi-frites"

Portion Pommes frites mit Ketchup  
Fries with ketchup  
*Pommes frites with ketchup*

€ 6,50

## Spätzle

Mit Sauce  
Spetzli or rice with sauce  
*Spetzli ou riz avec sauce*

€ 5,90

A, C, G, L, O



# Knackiges-Nudeliges-Knödeliges

- ✓ **Kleine Salatvariation** € 6,50  
Small side salad  
Pétite salade variée C, L, M, O
- Fitnesssalat** € 19,90  
Bunte Blattsalatkomposition  
mit gebratener Hühnerbrust und Ruccola  
Assorted leaf salad topped with grilled chicken breast and ruccola  
Salade verte avec poitrine de poulet grillé et ruccola A, C, L, M, O
- Chefsalat** € 24,90  
Bunte Blattsalatkomposition  
mit gegrillten Tournedos vom Rind  
Ruccola und Parmesanspänen  
Salad plate with grille sirloin of beef, ruccola and parmesan  
Bouquet de salades avec tournedos de bœuf grillées, ruccola et parmesan A, C, L, M, O
- ✓ **Zwei zünftige Kaspressknödel** € 18,20  
auf bunter Blattsalatvariation  
2 cheese dumplings on salad  
2 boulettes de fromage sur salade A, C, G, L, O
- Lasagne „al forno“** € 15,90  
mit Parmesan gratiniert  
Ovenfresh lasagne with pamesan  
Lasagne gratiné au parmesan A, C, G, L, M, O
- Spaghetti** € 15,90  
an kräftigem Fleischsugo  
oder fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan  
Spaghetti with meat sauce or tomatoe sauce  
Spaghettí à la Bolognaise ou sauce aux tomates A, C, L, O



## Hausgemachte Nudelteigtascherln

€ 18,50

mit feinsten Steinpilzfülle

an gebräunter Pflanzenmargarine

Homemade noodles stuffed with cep served with melted margarine

*Pâte fait à la maison farcie aux cèpes au margarine fondue*

A

## Steaktoast „Waldbär“

€ 22,90

Gegrillte Schweinefilets auf Toast

mit Cocktailsauce und Salatgarnitur

Grilled pork filet on toast with Cocktail sauce and salad

*Filet de porc sur toast, Sauce à l'américaine et salade*

A, C, L, M, O



## Öztaler Käsespätzle

€ 16,70

im Pfandl serviert

mit knusprigem Röstzwiebel

Spetzli with melted cheese and crispy onions

*Spetzli au fromage râpée et fondue aux oignons*

A, C, G



## Tofuwürfel

€ 19,90

an Kokos-Currysauce im Reisring serviert

Sliced tofu in cocos-curry sauce served with rice

*Emincé du tofu sauc au coco-curry accompagne du riz*

F, L



## Duftendes Knoblauchbaguette

€ 6,80

Garlic bread

*Pain aillé*

A, G, M

# Hauptgerichte

**Schweinschnitzel „Wiener Art“** € 18,50

Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel

serviert mit Ötztaler Preiselbeeren

dazu Pommes frites

Escalope Vienna Style with cranberries and with fries

Escalope de porc à la viennoise, aïrelles rouges et pommes frites

A, C, G

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 26,50

Goldgelb gebackenes Kalbsschnitzel

serviert mit Ötztaler Preiselbeeren

dazu Petersilienkartoffeln

Escalope Vienna Style with cranberries and parsley potatoes

Escalope du veau à la viennoise, aïrelles rouges et pommes persillées

A, C, G

**Cordon Bleu** € 22,90

Goldgelb gebackenes Schweineschnitzel

mit Schinken und Käse gefülltes

serviert mit Pommes frites

Escalope stuffed with ham and cheese served with fries

Escalope farcie au fromage et jambon accompagne de pommes frites

A, C, G

**Wiener Zwiebelrostbraten** € 28,50

Heimisches Rindfleisch an kräftiger Zwiebelsauce

begleitet von Röstkartoffeln und Prinzessbohnen

Sirloin of beef with onion sauce served with

roasted potatoes and green beans

Rôti de boeuf à l'oignons accompagne

des pommes rissolées et des haricots verts

L, O

**Grillteller „Waldhof“** € 22,90

Zünftig gegrillte Fleischstücke

von Rind, Schwein und Huhn

serviert mit Pommes frites und Grilltomate

Mixed Grill (pork, beef and chicken) served with fries and tomato

variation de grillades (porc, boeuf et poulet) accompagne

de pommes frites et de légumes

C, G, L, M, O



## Jägerpfandl „Hubertus“

€ 25,20

Gegrillte Fleischstücke vom Rind und Schwein  
an kräftiger Champignonsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzle  
und buntem Gemüsebouquet

Pan „Hunters style“ pork and beef in mushroom sauce  
served with spetzli and vegetables

Poêle au chasseur, porc et bœuf sur sauce aux chanterelles  
accompagne du spetzli et des légumes.

A, C, G, L, O

## Habicher Kräuterschnitzel

€ 21,90

Schweineschnitzel an feinem Kräuterrahm  
dazu hausgemachte Spätzle

Escalope in herb cream served with spetzli

Escalope à la crème aux herbes accompagne de spetzli

A, C, G, L, O

## Putengeschnetzeltes

€ 21,90

an Kokos-Currysauce im Reisring serviert

Sliced turkey breast in cocos-curry sauce served with rice

Emince du dinde sauce au cocos-curry accompagne du riz

A, C, F, G, L, M



## Tiroler Gebirgsbachforelle

€ 25,20

„Müllerin Art“ aus unserem Frischwasserkalter  
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln

Fresh trout „Millers Style“ served with parsley potatoes

Truite de montagne fraîche à la meunière accompagne de pommes persillées

D, G

# A zünftige Jause

## Tiroler Bauernspeck

Speckspezialität der Region  
mit Brot und Butter serviert

*Tyrolean bacon served with bread and butter*

*Spécialité du lard Tyrolienne accompagnée du beurre et du pain*

€ 16,90

A, C, G, M, O

## Wurstsalat „Bergsteiger Art“ mit Brot

*Sausage salad with bread*

*Salade de saucisson accompagnée du pain*

€ 14,20

A, C, G, M, O

## ✓ Ötztaler Graukäse

In Essig & Öl mit Zwiebelringen dazu Gebäck

*Tyrolean cheese specialty in oil and vinegar with onion rings*

*Spécialité du fromage Tyrolienne à l'huile et au vinaigre aux oignons*

€ 12,90

A, G, L, M, O

# süßes für Naschkatzen

**Flaumiger Germknödel** € 10,20

mit Mohnzucker und heißer Butter  
oder mit Vanillesauce serviert

*Yeast dumpling with poppy seed and melted butter or vanilla sauce*

*Boulette de pâte levée au pavot et du beurre fondue ou Sauce Anglaise* A, B, G

**Deftiger Kaiserschmarrn** € 15,20

Flaumiger Traum serviert mit  
Ötztaler Preiselbeeren oder Apfelmus

*Sliced pancake with raisins served with cranberries or apple-sauce*

*Crêpe épaisse aux raisins sec*

*accompagne des airelles rouges ou du compote des pommes*

A, C, G, O

**Eispalatschinken „Acherkogel“** € 11,90

Zarte Crêpes gefüllt mit Vanilleeis  
garniert mit Schokosauce und Sahne

*Pancakes with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

*Crêpes farcie à la glace à la vanille, colis de chocolat et crème chantilly* A, C, G, H

**Schokogugelhupf** € 7,90

Schokoladen-Nusssoufflée

gekrönt von einer Kugel Vanilleeis

im Schokoladensee garniert mit Schlagobers

*Soufflé of nuts and chocolate with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream*

*Soufflée de noix et de chocolat, glace à la vanille, colis au chocolat et crème chantilly*

A, C, F, G, H

Weitere Kuchen und Mehlspeisen, sowie Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte  
unserer Dessertkarte!

For further pastries, cakes and ice-cream please ask for our dessert-menu!

Pour des tartes et des coupes de glace supplémentaire n'hésitez pas de  
demander notre carte de dessert !