

Zum Starten - Vorspeisen

- ✓ **Caprese** € 12,90
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
- Geeistes Carpaccio** € 16,80
an Kräuterpesto, Salatbouquet und Parmesanspänen dazu Gebäck
Beef Carpaccio with pesto, parmesan and bread
Carpaccio de boeuf pesto de basilic, parmesan accompagnée du pain A, G, H, M, O
- ✓ **Gebackene Champignons** € 11,90
mit Sauce Tartar
Deep-fried button-mushrooms with Sauce Tartar
Champignons à la Viennoise et So. Rémoulade A, C, M, O
- Tagessuppe** € 4,90
Soup of the day - *Potage du jour*
- Kräftige Rinderbouillon** € 4,90
mit Frittaten
Beef broth with sliced pancakes
Consommé Célestine A, C, G, L
- ✓ **Tomatencremesuppe** € 6,90
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** € 6,90
mit Käsecroûtons
Tyrolean onion soup with cheese-croûtons
Potage à l'oignon avec croûton au fromage A, G, L, O
- ✓ **2 Ötztaler Kaspresknödel** € 8,90
in feiner Zwiebelsuppe
2 cheese dumplings in onion soup
2 boulettes au fromage sur potage à l'oignons A, C, G, L, O
- Feurige Gulaschsuppe** € 7,90
mit Brot
Goulash soup with bread
Soupe de Gulyas accompagnée du pain A, 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

€ 9,90

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

€ 9,50



„Ötzi's Nudeltopf"

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

€ 7,90

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*

€ 7,90

A, C, D, O



„Ötzi-frites"

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

€ 5,50

Spätzle

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

€ 4,50

A, C, G, L, O



Knackiges-Nudeliges-Knödeliges

- ✓ **Kleine Salatvariation** € 5,20
Small side salad
Pétite salade variée C, L, M, O
- Fitnesssalat** € 18,90
Bunte Blattsalatkomposition
mit gebratener Hühnerbrust und Ruccola
Assorted leaf salad topped with grilled chicken breast and rucola
Salade verte avec poitrine de poulet grillé et rucola A, C, L, M, O
- Chefsalat** € 22,90
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** € 15,90
auf bunter Blattsalatvariation
2 cheese dumplings on salad
2 boulettes de fromage sur salade A, C, G, L, O
- Lasagne „al forno“** € 13,90
mit Parmesan gratiniert
Ovenfresh lasagne with pamesan
Lasagne gratiné au parmesan A, C, G, L, M, O
- Spaghetti** € 13,90
an kräftigem Fleischsugo
oder fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan
Spaghetti with meat sauce or tomatoe sauce
Spaghettí à la Bolognaïse ou sauce aux tomates A, C, L, O



Hausgemachte Nudelteigtascherln

€ 16,90

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“

€ 19,90

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

Ötztaler Käsespätzle

€ 14,90

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

€ 17,90

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

€ 5,50

Garlic bread

Pain aillé

A, G, M

Hauptgerichte

Schweinschnitzel „Wiener Art“ € 15,90

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 € 22,90

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 € 19,90

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 € 23,90

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

Pfeffersteak „Madagaskar“ € 36,90

Filetsteak vom Weiderind

an rosa Pfefferrahmsauce

begleitet von Kartoffelkroketten

und buntem Gemüsebouquet

Rumpsteak with pepper sauce, potato sticks and vegetables

Entrecôte, Sauce au poivre rouge, pommes en croquettes et légumes

A, C, G, L, O



Grillteller „Waldhof“

€ 19,90

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, bœuf et poulet) accompagnée
de pommes frites et de légumes

C, G, L, M, O

Jägerpfandl „Hubertus“

€ 22,90

Gegrillte Fleischstücke vom Rind und Schwein
an kräftiger Schwammerlsauce

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
accompagnée du spetzli et des légumes.

A, C, G, L, O

Habicher Kräuterschnitzel

€ 18,90

Schweineschnitzel an feinem Kräuterrahm
dazu hausgemachte Spätzle

Escalope in herb cream served with spetzli
Escalope à la crème aux herbes accompagnée de spetzli

A, C, G, L, O

Putengeschnetzeltes

€ 18,90

an Kokos-Currysauce im Reisring serviert

Sliced turkey breast in cocos-curry sauce served with rice
Emince du dinde sauce au cocos-curry accompagnée du riz

A, C, F, G, L, M



Tiroler Gebirgsbachforelle

€ 21,90

„Müllerin Art“ aus unserem Frischwasserkalter
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln

Fresh trout „Millers Style“ served with parsley potatoes
Truite de montagne fraîche à la meunière accompagnée de pommes persillées

D, G

A zünftige Jause

Tiroler Bauernspeck € 13,90

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

A, C, G, M, O

Baumann's Jausenbrettl € 18,50

Zünftige Jause mit Kaminwurze, Speck und Käse
Fein garniert serviert mit Brot und Bauernobstler

Snack plate Tyrolean style served with a Schnapps

Casse-croûte à la Tyrolienne accompagnée d'un Schnaps

C, G, M, O

Wurstsalat „Bergsteiger Art“ mit Brot € 11,90

Sausage salad with bread

Salade de saucisson accompagnée du pain

A, C, G, M, O

✓ **Ötztaler Graukäse** € 11,90

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

A, G, L, M, O

✓ **Kleine Käsevariation** € 16,90

Feine Käseauswahl von unseren Almen
serviert mit Brot und Butter

Assorted cheese platter served with bread and butter

variation des fromages accompagnée du beurre et du pain

A, C, G, H, M, O

süßes für Naschkatzen

Flaumiger Germknödel € 8,90

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 € 13,00

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“ € 11,00

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 € 6,90

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 !