



Vorspeisen – Starters

Beefsteak Tartare

als Vorspeise € 20,00 als Hauptspeise € 26,00

Zwiebelconfit | Butter | Toast

beefsteak tartare as a starter or as a main course / onion confit / butter / toast

tartare di manzo come primo o secondo / confit di cipolle / burro / toast

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fleur de Sel

Butter | Weißwein | Orangenfilets | Kerbel | Chilifäden | Toast | € 20,00

grilled scallops / butter / white wine / orange fillets / chervil / chili / toast

capesante alla griglia / burro / vino bianco / spicchi d'arancia / cerfoglio / chili / toast

Gratinierte Tiroler Weinbergschnecken aus Ellmau

Café de Paris Butter | Sauce Hollandaise | Parmesan | Toast | € 16,50

escargot au gratin / Café de Paris butter / Hollandaise sauce / Parmesan cheese / toast

chioccioline gratinate / burro Café de Paris / salsa olandese / Parmigiano / toast

Räucherfischsteller (Lachs und Forelle)

Butter | Sahnekren | Toast | € 16,00

smoked salmon and trout / butter / cream of horseradish / toast

salmon e trota affumicato / burro / crema di rafano / toast

Suppen – Soups

Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Crème Fraîche | € 7,00

cream of pumpkin / roasted pumpkin seeds / pumpkin seed oil / crème fraîche

crema di zucca / semi di zucca arrostiti / olio di semi di zucca / crème fraîche

Rinderkraftbrühe wahlweise mit

hausgemachte Frittaten oder Grießnockerl oder Milzschnitten | € 6,00

clear broth of beef either with pancake stripes or semolina dumplings or bread sticks with spleen

brodo di manzo oppure con frittatine o gnocchi di semolina o crostini di milza



Salate – Salads

Haussalat Victoria

Hühnerbruststreifen | mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen | Cocktailsauce | € 16,50

grilled chicken breast / potato croquettes stuffed with cream cheese / cocktail sauce

petto di pollo alla griglia / crocchette ripiene con formaggio fresco / salsa cocktail

Griechischer Bauernsalat

Feta | Tomaten | Paprika | Gurke | Oliven | Zwiebel | € 16,00

Greek salad / Feta cheese / tomatoes / bell pepper / cucumber / olives / onion

Insalata Greca / formaggio Feta / pomodori / peperoni / cetrioli / olivi / cipolle

Gemischter Salat

Senfdressing | € 6,00

mixed salad / mustard dressing

insalata mista / condimento al senape

Klassiker & Regionales – Classics

Tiroler Bauerngröst'l

Kartoffeln | Rindfleisch | Würst'l | Speck | Zwiebel | Spiegelei | Speckkrautsalat | € 16,50

potatoes / beef / sausage / bacon / onion / fried egg / coleslaw with bacon

patate / manzo / wurstel / speck / cipolle / uovo fritto / insalata di cavolo con speck

Spinatknödel

Parmesan | braune Butter | € 16,50

spinach dumplings / Parmesan cheese / brown butter

canederli di spinaci / parmigiano / burro fuso

Kasspatz'ln im Pfand'l

Röstzwiebel | Schnittlauch | € 16,50

small flour dumplings / cheese / roasted onions / chives

Gnocchetti di farina al formaggio / cipolle arrostate / erba cipollina fresca

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Hauptgerichte – Main Dishes

Entrecôte vom Grill (220g)

Topfenpaunzen | pikantes Gemüseragout | Café de Paris Butter | Zwiebelconfit | € 32,00

*entrecôte / deep fried curd cheese gnocchi / savory vegetable ragout / Café de Paris butter / onion confit
costata di manzo / gnocchi fritto / ragout alle verdure piccante / burro Café de Paris / confit di cipolle*

Schnitzel Wiener Art

vom Schwein € 18,00 | vom Kalb € 28,00

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone | Sardelle | Kapern

*escalope of pork/veal Viennese Style / parsley potatoes / cranberries / lemon / anchovy / capers
scaloppina alla Viennese di maiale/vitello / patate al prezzemolo / limone / mirtilli rossi / sardella / capperi*

Gefüllte Rindsroulade

Serviettenknödel | zweierlei Karottenstifte | Thymian | Rotwein-Preiselbeer-Jus | € 25,00

*stuffed beef roulade / bread dumpling / carrot sticks / thyme / gravy with red wine and cranberries
involtino di manzo / canederli di pane / carote / timo / sugo di vino rosso e mirtilli rossi*

Mixed Grill

Schwein | Kalb | Rind | Huhn | Würstl | Speck

Belgische Pommes Frites | Letschogemüse | Kräuterbutter | € 24,00

*pork / veal / beef / chicken / sausage / bacon / Belgian fries / lecsó / herbal butter
maiale / vitello / manzo / pollo / wurstel / speck / patate fritte belghe / peperonata / burro all'erba*

Fischduett (Seesaibling und Jakobsmuschel)

Rosmarinkartoffeln | Alpenkräutersalat | Guacamole | Vermouth-Kerbel-Hollandaise | € 30,00

*char and scallop / rosemary potatoes / salad / guacamole / hollandaise with vermouth and chervil
salmerino alpino e capesante / patate al rosmarino / insalata / guacamole / salsa olandese al vermouth*

Topfen-Ricotta-Gnocchi

Tomatenragout | Basilikumpesto | Parmesanspäne | € 16,50

*curd cheese and ricotta gnocchi / tomato ragout / basil pesto / Parmesan cheese
gnocchi alla ricotta / salsa ai pomodori / pesto basilico / parmigiano*

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Dessert – Dessert

Kaiserschmarrn

Rosinen | Apfelmus | Zwetschenröster | Staubzucker | € 15,00

*cut-up pancake / raisins / apple puree / plum ragout / powdered sugar
frittata dolce sminuzzata / l'uvetta / puree di mele / ragout di prugna / zucchero a velo*

Schokotörtchen

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 12,00

*chocolate cake / vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream
tortina al cioccolato / gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata*

Süße Ricottanockerl'n

Butter-Zimt-Brösel | Honig-Orangenfilets | € 12,00

*sweet cheese dumplings / cinnamon bread crumbs / fillets of orange with honey
gnocchetti dolci alla ricotta / pangrattato alla cannella / filetti d'arancia al miele*

Apfelstrudel

Vanillesauce | € 8,00

*apple strudel / vanilla sauce
strudel di mele / salsa alla vaniglia*

Palatschinke wahlweise gefüllt mit

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | € 9,00

Marillen- oder Preiselbeermarmelade | € 6,00

*pancake filled either with
vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream
apricot or cranberry jam
crêpe ripieno oppure con
gelato alla vaniglia / salsa di cioccolato / panna montata
mirtilli rossi o marmellata*

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Käse – Cheese

Käseteller

diverse Käsesorten | Feigensenf | Butter | Brotkorb | € 15,00

assorted cheese platter / fig mustard / butter / bread basket

formaggi misti / senape al fico / burro / panettiera

Eis – Ice Cream

Kleiner Genuss

eine Kugel Eis nach Wahl | Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 6,00

one ball of ice cream at your choice / chocolate sauce / whipped cream / waffle

una pallina di gelato alla Sua scelta / salsa di cioccolato / panna montata / biscotto

Zitronensorbet wahlweise mit

Cassis | Aperol | Campari | € 8,00

lemon sorbet / either with cassis / Aperol / Campari

sorbetto al limone / oppure con cassis / Aperol / Campari

Coup Danmark

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagsahne | Waffel | € 8,00

vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream / waffle

gelato alla vaniglia / salsa al cioccolato / panna montata / biscotto

Heiße Liebe

Vanilleeis | Himbeeren | Schlagsahne | Waffel | € 8,00

vanilla ice cream / raspberries / whipped cream / waffle

gelato alla vaniglia / lamponi / panna montata / biscotto

Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis | Kaffee | Amaretto | Schlagsahne | Waffel | € 8,00

vanilla ice cream / coffee / Amaretto / whipped cream / waffle

gelato alla vaniglia / caffè / amaretto / panna montata / biscotto

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Warme Getränke – Hot Drinks

Kleiner Schwarzer / Brauner	€ 2,80
Großer Schwarzer / Brauner	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Tasse Tee / Heiße Zitrone	€ 3,60
Tee mit Rum	€ 6,00
Heiße Schokolade	€ 4,00

Alkoholfreie Getränke – Non-Alcoholic Drinks

Mineralwasser Römerquelle prickelnd / still	0,33l	€ 3,50
Mineralwasser Römerquelle prickelnd / still	0,7l	€ 6,50
Sodawasser	0,25l	€ 2,00
Sodawasser	0,5l	€ 3,20
Soda Himbeer / Hollunder	0,25l	€ 2,80
Soda Himbeer / Hollunder	0,5l	€ 4,00
Apfelsaft pur / naturtrüb	0,25l	€ 2,90
Apfelsaft pur / naturtrüb	0,5l	€ 5,80
Apfelsaft mit Wasser	0,25l	€ 2,50
Apfelsaft mit Wasser	0,5l	€ 3,10
Apfelsaft mit Soda	0,25l	€ 2,80
Apfelsaft mit Soda	0,5l	€ 4,20
Rauch Fruchtsäfte diverse Sorten	0,2l	€ 4,00
Midi's Limonade	0,33l	€ 4,20
Almdudler	0,35l	€ 4,00
Coca Cola / zero	0,33l	€ 4,00
Fanta / Sprite / Mezzo Mix	0,33l	€ 4,00
Rauch Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33l	€ 4,00
Schweppes diverse Sorten	0,2l	€ 4,20

Prosecco, Sekt & Champagner – Sparkling Wine & Champagne

Prosecco Casa Bianca Brut	0,75l	€ 33,00
Schlumberger Sparkling Brut	0,75l	€ 70,00
Moët & Chandon	0,2l	€ 48,00
Champagner Impérial Brut		
Moët & Chandon	0,75l	€ 110,00
Champagner Impérial Brut		
Piper-Heidsieck Brut	0,75l	€ 110,00

Bier – Beer

Zillertal Märzen „Pfiff“	0,2l	€ 3,30
Zillertal Märzen	0,3l	€ 4,30
Zillertal Märzen	0,5l	€ 5,30
Zillertal Bio Radler	0,3l	€ 4,30
Zillertal Bio Radler	0,5l	€ 5,30
Zillertal Weißbier Hell	0,33l	€ 5,00
Zillertal Weißbier Hell	0,5l	€ 5,30
Franziskaner Weißbier alkf.	0,5l	€ 5,30
Beck's alkf.	0,33l	€ 5,00

Aperitif – Apertiv

Glas Prosecco	€ 5,00
Glas Prosecco	€ 6,00
Orange / Hollunder / Cassis	
Martini Dry / Bianco / Rosso	€ 7,00
Sherry Don Fino	€ 7,00
Hugo	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Veneziano	€ 7,80
Campari Soda	€ 7,00
Campari Orange / Spritz	€ 7,80
Sarti Rosato	€ 7,80
Lillet Tonic / Wild Berry	€ 7,80

Edelbrände & Digestif – Hard Liquors & Digestiv

Bombay Sapphire Dry Gin	€ 7,00
Eristoff Wodka	€ 7,00
Bacardi Rum	€ 7,00
Johnnie Walker (Scotch)	€ 7,00
Four Roses (Bourbon)	€ 7,00
Tullamore Dew (Irish)	€ 7,00
Hennessy VS Cognac	€ 7,00
Remy Martin VSOP Cognac	€ 7,00
Baileys	€ 7,00
Ramazotti	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Averna	€ 6,00
Cynar	€ 6,00
Grappa	€ 7,00
diverse Schnäpse & Obstbrände	€ 7,00

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Glasweise Weißwein – White Wines per Glass

Grüner Veltliner Ried Rameln DAC Weingut Proidl Kremstal	1/8l	€ 5,00
Chardonnay Weingut Klein Andau Neusiedlersee	1/8l	€ 5,00
Riesling Federspiel Terrassen Weingut Domäne Wachau Dürnstein Wachau	1/8l	€ 5,10
Weiß Süß / Sauer	0,25l	€ 3,80

Weißweine – White Wines

Grüner Veltliner Smaragd Ried Steinporz Weingut FJ Gritsch Spitz Wachau	0,75l	€ 55,00
Sauvignon Blanc DAC Weingut Krispel Hof bei Straden Vulkanland	0,75l	€ 39,00
Weißburgunder Papageno Weingut Allram Straß Kampthal	0,75l	€ 36,00
Gelber Muskateller DAC Weingut Krispel Hof bei Straden Vulkanland	0,75l	€ 34,00
Weißer Schotter <i>Welschriesling / Sauvignon Blanc / Grüner Veltliner</i> Weingut Strehn Deutschkreutz Mittelburgenland	0,75l	€ 32,00
Welschriesling Klassik Weingut Muser Gamlitz Südsteiermark	0,75l	€ 31,00

Roséwein / Dessertwein – Rosé Wine / Dessert Wine

Rosé <i>Zweigelt / Blaufränkisch / Pinot Noir</i> Weingut Markowitsch Göttelsbrunn Carnuntum	0,75l	€ 33,00
Cuvée Beerenauslese Weingut Alois Kracher Seewinkel Burgenland	1/8l	€ 6,50

Glasweise Rotwein – Red Wines per Glass

Blauer Zweigelt Selektion Weingut Klein Andau Neusiedlersee	1/8l	€ 5,00
Carnuntum Cuvée <i>Zweigelt / Blaufränkisch / Pinot Noir</i> Weingut Markowitsch Göttelsbrunn Carnuntum	1/8l	€ 5,00
Big John Cuvée Reserve <i>Zweigelt / Pinot Noir / Cabernet Sauvignon</i> Weingut Erich Scheiblhofer Andau Neusiedlersee	1/8l	€ 6,50
Rot Süß / Sauer	0,25l	€ 3,80

Rotweine – Red Wines

Opus Eximium N°30 <i>Zweigelt / St. Laurent / Blaufränkisch</i> Weingut Albert Gesellmann Deutschkreutz Mittelburgenland	0,75l	€ 61,00
Das Phantom <i>Blaufränkisch / Merlot / Syrah / Cabernet Sauvignon</i> Weingut K+K Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland	0,75l	€ 56,00
The Legends <i>Cabernet Sauvignon / Merlot</i> Weingut Erich Scheiblhofer Andau Neusiedlersee	0,75l	€ 50,00
Platinum <i>Blaufränkisch / Syrah / Merlot</i> Weingut Pfneisl Deutschkreutz Mittelburgenland	0,75l	€ 48,00
Blaufränkisch Reserve Weingut Josef Igler Deutschkreutz Mittelburgenland	0,75l	€ 42,00
Fusion One <i>Merlot / Blaufränkisch</i> Weingut Lang Neckenmarkt Mittelburgenland	0,75l	€ 41,00
That's Amore <i>Cabernet / Merlot</i> Weingut Strehn Deutschkreutz Mittelburgenland	0,75l	€ 36,00

Allergene

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.



Öffnungszeiten

Hotel	Frühstücksbuffet	Restaurant
täglich	täglich	Montag bis Freitag
24 Stunden	07:00 bis 10:00	11:00 bis 14:00 (Küche 11:30 – 13:30)
besetzte Rezeption	Wochenende bis 11:00	18:00 bis 21:00 (Küche bis 20.45)



Hotels	Apartments
4* Leipziger Hof Innsbruck	Apartments Leipziger Hof
3* Basic Hotel Innsbruck	Basic Apartments downtown
Kulinarik	citylocker.store
„Defreggerstube“ Restaurant im Leipziger Hof	„downtown“ Marktgraben 13
Basic Croissant Frühstück im Basic Hotel	„central station“ im Raiqa Areal