



Vorspeisen – Starters

Beefsteak Tartare mit Avocadocreme

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

süß-saure Peperoni | Butter | Toast

beefsteak tartare as a starter or as a main course / avocado cream / sweet peppers / butter / toast
tartare di manzo come primo o secondo / crema d'avocado / peperoni agrodolci / burro / toast

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fleur de Sel (6 Stück)

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

grilled scallops / butter / white wine / orange fillets / chili / toast
capasante alla griglia / burro / vino bianco / spicchi d'arancia / 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

Gebratene Bio Entenleber (Foie fine – 2 Stück à 30g)

Sauce Cumberland | Feigen | grüner Apfel | Toast | € 20,00

grilled liver of duck (foie fine) / figs / green apple / toast
fegato d'anatra (foie fine) alla griglia / fichi / mela verde / toast

Suppen – Soups

Tomatencremesuppe

Basilikumpesto | Crème Fraîche | Croûtons | € 7,00

cream of tomatoes / basil pesto / crème fraiche / croutons
crema di pomodori / pesto di basilico / crème fraiche / crostini

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

„Caesar Salad“ | Römersalat | Caesar Dressing | Parmesan | wahlweise mit
gegrillten Crispy Chili-Öl Riesengarnelen | Knoblauchcroûtons | € 18,00
gegrillter Hühnerbrust | mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen | € 16,50

*either with grilled crispy chili oil king prawns and croutons or chicken breast and stuffed potato croquettes
romaine lettuce / Caesar dressing / Parmesan cheese*

*oppure con gamberi alla griglia con chili e crostini o petto di pollo e crocchette stufate
lattuga romana / condimento di Cesare / Parmigiano Reggiano*

Gemischter Salat

Balsamicodressing | € 6,00

mixed salad / balsamico dressing

insalata mista / condimento al balsamico

Alpenkräutersalat

Balsamicodressing | € 6,00

alpine herb salad / balsamico dressing

insalata di erbe alpine / condimento al balsamico

Klassiker & Regionales – Classics

Tiroler Bauerngröst'l

Kartoffeln | Rindfleisch | Würst'l | Speck | Zwiebel | Spiegelei | Speckkrautsalat | € 17,50

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

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

Topfen-Ricotta-Gnocchi

Tomatenragout | Basilikumpesto | Parmesanspäne | € 17,00

curd cheese and ricotta gnocchi / tomato ragout / basil pesto / Parmesan cheese

gnocchi alla ricotta / salsa ai pomodori / pesto basilico / parmigiano

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

Pfefferrahmsteak vom Rinderfilet

Topfenpaunzen | Mandel-Brokkoli | Pfefferrahmsauce mit Weinbrand | € 34,00

fillet of beef / deep fried gnocchi / almond broccoli / pepper cream sauce

filetto di manzo / gnocchi fritto / broccoli alle mandorle / salsa di pepe

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

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

stuffed beef roulade / small flour dumplings / carrot sticks / thyme / gravy with red wine and cranberries

involtino di manzo / gnocchetti di farina / carote / timo / sugo di vino rosso e mirtilli rossi

Geschnetzelte Kalbsleber

Butterreis | Apfelperlen | Zwiebel-Majoran-Saft | € 26,00

roasted liver of veal / rice / apple pearls / onion & marjoram sauce

fegato di vitello arrosto / riso / perle di mele / salsa di cipolle e maggiorana

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

Gegrilltes Forellenfilet aus dem Ötztal

gedämpfte Pellkartoffel auf Guacamole | Zitronenbutter mit Mandeln und Kirschtomaten | € 30,00

grilled fillet of trout / jacket potato on avocado cream / lemon butter with almonds and cherry tomatoes

filetto di trota alla griglia / patate al cartoccio su crema d'avocado / burro al limone con mandorle e ciliegini

Ravioli mit Steinpilzfülle

Salbeibutter | € 17,00

ravioli stuffed with porcini mushrooms / sage butter

ravioli ripieni con funghi porcini / burro alla salvia

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*

Gebackene Apfelrad'ln

Zimtzucker | Vanillesauce | Preiselbeerschaum | € 13,00

*apple fritters / vanilla sauce / whipped cream with cranberries
mele in camicia frita / salsa alla vaniglia / panna montata con mirtilli rossi*

Süße Ricottanockerl'n

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

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

Mascarponeschaum mit Rum

frischen Feigen | Blaubeeren | Biskotten | € 8,00

*mascarpone cream with rum / fresh figs / blueberries / ladyfingers
spuma di mascarpone al rum / fichi freschi / mirtilli / savoiardi*

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