

VORSPEISEN & SUPPEN STARTERS & SOUPS



BEEF TATAR

serviert mit Hausbrot,
Sardelle, Cherry Tomate,
marinierte Senfkörner
und Zwiebelconfit

BEEF TARTARE

served with house bread,
anchovy, cherry tomato,
marinated mustard seeds,
and onion jam

17⁸⁰

KÜRBIS-INGWER SUPPE

mit knusprigen Croutons
und frischen Kräutern

PUMPKIN-GINGER SOUP

with crispy croutons
and fresh herbs

10⁵⁰

EXOTISCHER MANGO-TOFU SIGNATURE CUT

mit Curry-Kick

EXOTIC MANGO-TOFU SIGNATURE CUT

with curry kick

18⁵⁰

RINDSSUPPE

mit Frittaten

CONSOMME OF BEEF

with sliced pancakes

9⁸⁰

BROTKORB MIT SALZBUTTER & AUFSTRICH - € 7,00 PRO PERSON

BREAD WITH SALT BUTTER & SPREAD - € 7,00 PER PERSON

SPECIALS

GRÜNE PASTA CONCHIGLIE

mit Spinat, Pilzen,
Zuckerschoten, Pinienkerne,
Basilikumpesto, Kürbiskernöl,
geschmorte Tomaten
und gereifter Grana Padano

GREEN PASTA CONCHIGLIE

with spinach, mushrooms,
snow peas, pine nuts,
basil pesto, pumpkin seed oil,
braised tomatoes
and aged Grana Padano

24⁹⁰

THAI CURRY

mit Limetten-Korianderreis
und Wintergemüse

THAI CURRY

with lime-coriander rice
and winter vegetables

24⁵⁰

mit Garnele
oder Hühnergeschnetzelttes

+ € 11,-

with prawn
or chicken ragout

+ € 11,-

VEGANES KICHERERBSEN- RAGOUT

mit Basmatireis
und frisches Blattgemüse

VEGAN CHICKPEA RAGOUT

with basmati rice
and fresh leaf vegetables

23⁵⁰

BURGER | BURGER



ALM BURGER

200g saftiges Vorarlberger Rinder-Patty
mit würzigem Tiroler Käse und Speck
auf Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, frischer Kren
und süßer Senf
serviert mit Pommes frites

**200g juicy local beef patty
with spicy Tyrolean cheese and bacon,
salad, tomatoes, red onions, fresh horseradish
and sweet mustard
served with french fries**

27⁸⁰

WAHLWEISE ANSTELLE VON POMMES/OPTIONALLY INSTEAD OF FRENCH FRIES:

KLEINER GEMISCHTER SALAT / SMALL MIXED SALAD + **€ 3,00**

SÜSSKARTOFFELPOMMES / SWEET POTATO FRIES + **€ 3,00**

DAS Wiener | THE Viennese

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Erdäpfel-Vogelersalat
und Preiselbeeren

37⁸⁰

WIENER SCHNITZEL OF VEAL

with potato-field salad
and lingonberries

FISCH | FISH

FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT

mit Karottenpüree
und Kaisergemüse

FILET OF BLACK HALIBUT

with carrot puree
and seasonal vegetables

37⁶⁰

Love
**LIVE
EAT
REPEAT**

FLEISCH | MEAT

STEAK VOM VORARLBERGER BEIRIED

250 Gramm

mit Pfeffersauce, Pommes frites
und Blattsalat

LOCAL SIRLOIN STEAK

250 gram

with pepper sauce, french fries
and leave salad

48⁹⁰

als Surf & Turf mit 3 Garnelen
+ € 10,50

as Surf & Turf with 3 prawns
+ € 10,50

Feines
**FÜR
LEIB &
SEELE**

REH- GESCHNETZELTES

mit Rotkraut
und Spätzle

VENISON RAGOUT

with red cabbage
and spaetzle

38⁵⁰

DESSERT

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis

HOMEMADE APPLE STRUDEL

with vanilla ice cream

13⁵⁰

Sweet
DREAMS

KÄSE SCHMANKERL

von der Sennerei St. Anton
mit Chutney, Feigensenf
und Nüssen

CHEESE SPECIALTIES

of the local Alpine dairy
with chutney, fig mustard
and nuts

3 Stück / 3 pieces - € 11,90

5 Stück / 5 pieces - € 16,90

SORBET-VARIATION

mit süßem Crumble
und frischen Früchten

SORBET VARIATION

with sweet crumble
and fresh fruits

12⁵⁰

PANNA COTTA

mit Früchten

PANNA COTTA

with fruits

11²⁰

DESSERTBEGLEITER

Sämling Beerenauslese 0,1 lt. € 8,60

Merlot Rosé Spätlese 0,1 lt. € 7,50

Café Umbra (Espresso & Umbra Gin) € 9,50

BIO FAIRTRADE KAFFEE

	€
Espresso	4,20
Verlängerter (Cafe Creme)	4,90
Doppelter Espresso	6,20
Latte Macchiato / Cappuccino	6,10
Irish Coffee	13,50

alle Cafesorten sind auch koffeinfrei erhältlich

HEISSE GETRÄNKE

Bio Tee, verschiedene Sorten	4,70
Heiße Zitrone	4,50
Heiße Schokolade mit Milch	5,80
Rum zum Tee oder Schokolade	2cl 3,00
Glühwein / Jägertee	0,25 lt 7,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 lt 4,80
Mineralwasser prickelnd oder still	0,75 lt 7,30
Cola – Fanta – Sprite – Cola zero	0,3 lt 5,00
Cola – Fanta – Sprite	0,5 lt 7,00
Spezi	0,3 lt 5,00
Apfelsaft	0,3 lt 5,00
Apfelsaft gespritzt	0,3 lt 4,80
Apfelsaft gespritzt	0,5 lt 6,50
Orangensaft / Johannisbeere /	
Kirsch / Marille	0,2 lt 5,30
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 lt 6,80
Almdudler	0,35 lt 5,20
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 lt 5,20
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 lt 5,20
Schwasser	0,5 lt 4,50
Red Bull	0,25 lt 6,50
Ginger Beer	0,2 lt 5,20
Bergwasser / Tap water	0,5 lt 3,00

BIER VOM FASS

	€
Wildbräu Helles	0,3 lt 6,10
Wildbräu Helles	0,5 lt 7,60
Stiegel Freibier alkoholfrei Flasche	0,3 lt 6,10
Wildbräu Weizenbier	0,3 lt 6,50
Wildbräu Weizenbier	0,5 lt 7,90
Weizenbier alkoholfrei Flasche	0,5 lt 7,90

APERITIV

Aperol Spritz	10,50
Hugo	9,50
Aeijst Vermut	9,50
Negroni	15,50
Moscow Mule	14,50
Campari Soda oder Orange	8,50
Martini bianco / dry	5cl 6,90
Sherry Lustau Oloroso	5cl 8,50
Apfelsecco (alkoholfrei)	5,90

PRICKELNDES

Prosecco	0,1 lt 7,50
Prosecco Flasche	0,75 lt 49,00
Prosecco rosé, DOC Brut, Casa Canevel	0,1 lt 9,50
Prosecco rosé, DOC Brut, Casa Canevel	0,75 lt 59,00
Gosset Extra Brut	0,75 lt 175,-
Gosset Grand Rosé Brut	0,75 lt 195,-
Gosset Grand Reserve Brut	0,375 lt 95,-
Veuve Clicquot Ponsardin	0,75 lt 160,-

SPIRITUOSEN 2CL

Freihof Obstler, Marille,	
Williams, Himbeere	5,00
Ramazotti	5,00
Fernet branca	5,00
Limoncello	5,00

Weitere Edelspirituosen und Liköre finden Sie unter Digestifs
You can find more fine spirits and liqueurs under Digestifs

SPEZIALBIERE

Hirter Biohanfbier 0,5 lt 8,30

Lieblich, fruchtbetont, süffig. Perfekt eingebundener Biohanf.

Sölsch - Öztaler Hell 0,3 lt 7,50

Goldklar mit malziger Note und einer erfrischend milden Hopfenblume
Weich und sanft prickelnd

Wildbräu - der Schwarzbär 0,5 lt 8,30

Nach altem Rezept vollmundig gebraut. Stark geröstetes Malz verleiht dem Schwarzbier seine dunkle Farbe.
Leicht malzige Note, wunderbarer Geschmack von Karamell und Kaffee.

Augustiner Edelstoff 0,5 lt 7,90

Spritzig, würziges, helles Exportbier. Ein Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst.
Serviert im Steinkrug.

Schneider Aventinus Eisbock 0,5 lt 8,80

Nach spezieller Rezeptur eisgereift. Weicher, eleganter doch intensiv-kraftiger Körper.
Geheimnisvoll offenbaren sich würzige Pflaumen-, Nelken- und Bananenaromen mit
einem Hauch von Bittermandel und Marzipan – einfach magisch!

König Ludwig Weizen dunkel 0,5 lt 8,50

Eine Weissbierspezialität der Extraklasse.
Die sorgfältige Mischung aus dunklem und hellen Weizenmalz sowie Gerstenmalz, dazu die brauereieigene
Hefe verleihen diesem Weizen das typisch fruchtige Aroma und die prickelnde Frische.



Wussten sie schon...

- Im 17. Jahrhundert wurde ein Wacholderschnaps des Arztes Francois de la Boe bekannt. Der damals genannte Genever galt als der erste Gin.
- Wilhelm III von Oranienburg-Nassau bestieg 1669 den Thron von England. Sein Lieblingsgetränk Genever wurde gesetzlich geschützt und schon bald über das gesamte Königreich verteilt.
- Weil der Gin Anfang des 20. Jahrhunderts für die meisten Menschen zu teuer geworden war, wurde billiger Industrialkohol mit Terpentin in der Badewanne verschnitten. Den widerlichen Geschmack kaschierten die Konsumenten mit Sahne und Zucker. Der Badtub-Gin war geboren.

Did you know...

- In the 17th century, a juniper brandy made by the doctor Francois de la Boer became popular. With the name Genever known at this time, was considered the first gin.
- William III of Oranienburg-Nassau ascended the throne of England in 1669. His favorite drink, genever, was protected by law and was soon distributed across the kingdom.
- As the gin had become too expensive for most people at the beginning of the 20th century, cheap industrial alcohol was blended with turpentine in the bathtub. The consumers masked the disgusting taste with cream and sugar. The bathtub gin was born.

GIN

Tanqueray

feine und harmonische Würze.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Hendrick`s

zu den klassischen Grundbotanicals gesellen sich Veilchenwurzel, Kamille, Holunder, Schafgarbe.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Koval Barreled Gin

intensiver Waldkräuterduft unterlegt mit karamelligen Nuancen, mehrmonatige Reifung in Eichenholz-Whiskey-Barrels.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Monkey 47

47 ausgewählte Kräuter aus dem Schwarzwald und Indien,

3 Monate im Steingutfass gereift.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Botanist

süßes, zartes Menthol, frisches Holz, Koriander mit Anissamen, Zitrusfrüchte.

Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic

Wien Gin

leicht und angenehm mit feinen Wacholder-, Zitrus-, Holunder- und Muskatnoten.

Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic

Siegfried Reinland Dry Gin

fein justierter Duft nach Limetten, Wachholder, Pfeffer und würzigen Tönen, verfeinert mit Lindenblüte

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Aeijst Pale

Puristischer Bio-Gin mit Aromen von Zitronengras, Lavendel, Koriander und Kardamom.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Aeijst Umbra

Fein ausbalancierter Bio-Gin mit einer markanten Wacholdernote. Aromen von feinem Kakao, Mandeln und frischer Orange erfreuen den Gaumen.

Empfehlung: Fever-Tree Mediterranean Tonic

Passt auch hervorragend zum Kaffee

Aeijst Peat

Seine Wacholderbeeren wurden über steirischem Torf aus dem Hochmoor geräuchert.

Eine dezente Zitrusnote und die subtile Rauchnote bilden eine perfekte Harmonie dieses Bio-Gins.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Kaiza 5 black

Der Medaillenabräumer aus Südafrika. Aromen von Grapefruit, schwarzer Johannisbeere, Koriander und Angelikawurzel sind die herausstechenden Charakteristiken dieses Small-Batch-Gins.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

The Gardner London Dry Gin

Kompromissloser und subtiler Bio-Gin von Tom Gardener und Brad Pitt. Eine einzigartige Kreation von Zitrusfrüchten der französischen Riviera. Bitterorange, rosa Grapefruit und süße Orange ergänzen sich bravourös.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

Brockmans Gin

Samtweicher, beerenfruchtiger Körper, gepaart mit eleganter Süße und filigraner Würze.

Empfehlung: Thomas Henry Tonic

**alle Gins / all Gins 4cl - 12,-
Tonic 0,2l - 5,20**

SPIRITUOSEN/LIKÖRE 4CL

Johnnie Walker Red Label	7,50
Johnnie Walker Black Label	9,50
Jameson Irish Whiskey	7,50
Jack Daniel's	8,50
Havana Club 3y	7,50
Havana Club 7y	9,50
Vodka Absolut	8,50
Vodka Freihof Edlweiss „The Alpine“	11,50
Baileys/Amaretto/Malibu/Cointreau	9,00
Freihof Haselnusslikör	9,00
+ Cola, Bitter Lemon, Tonic Water	4,70
+ Red Bull	6,50

LITTLE BOTTLE SHOTS

Espresso Martini	5,00
Tiroler Luft	5,00
Jägermeister	5,00

DIGESTIF

Hämmerle Edelbrände, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	10,50
Grappa Nonino	2cl 6,50
Grappa Berta Elisi	2cl 6,50
Grappa Barrique, Monteverro	2cl 9,50
Grappa di Barbaresco, Angelo Gaja	2cl 10,50
Brandy Aeijst	2cl 7,50
Cognac Remy Martin VSOP	2cl 7,50
Zigarrenbrand vom Zillertaler Märzen	2cl 7,50
Tequila Espadin	2cl 6,00
Tequila Padre Azul blanco	2cl 9,00
Tequila Padre Azul anejo	2cl 9,00
Tequila Kah blanco oder reposado	2cl 5,50
Rum Flor de Cana, Gran reserva	2cl 6,00
Portwein, Fonseca	5cl 8,50
Espresso Martini	14,50
Marzadro Crema Alpina	
Eierlikör oder Cafe oder Pistacchio	4cl 7,00
Marlot rosé Spätlese	0,1 lt 7,50
Sämling Beerenauslese	0,1 lt 8,60

WEINE PER GLAS 1/8 LT

WEISSWEIN

Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg, Kamptal	6,50
-----------------------------	------

Donauriesling „Zeitenwende“

Weingut Kellner, Weinviertel	6,80
------------------------------	------

Chardonnay

Weingut Markowitsch, Göttelsbrunn	7,50
-----------------------------------	------

Sauvignon blanc

Weingut Pratsch, Niederösterreich	7,90
-----------------------------------	------

Vermentino Occhione

Tenuta di Biserno	8,80
-------------------	------

Weißwein gespritzt - 0,25 lt.

5,80

ROTWEIN

Genesis (ZW, ME)

Weingut Glatzer, Göttlesbrunn	7,20
-------------------------------	------

Zweigelt Heideboden

Weingut Goldenits, Burgenland	6,80
-------------------------------	------

Primitivo Salento

Tenute Rubino, Apulien	7,50
------------------------	------

Pinot Noir (bio)

Weingut Nadler, Carnuntum	7,80
---------------------------	------

ROSÉ

Lagrein Rosé

Kellerei H. Lun, Südtirol	6,80
---------------------------	------

FLASCHENWEINE WEISS/ROSÉ

0,75 LT

	€		€
Grüner Veltliner „Löss“ 2023 2024		Cuvee „Alte Schule“	
Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal	46,-	WB-CH-NB	
		Weingut Philip Bründlmayer, Kremstal	57,-
Grüner Veltliner Federspiel „Treu“ 2024		Roter Veltliner „Wahre Werte“ 2023	
Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger,		Weingut Weixelbaum, Kamptal	58,-
Wachau DAC	69,-		
Grüner Veltliner Ried Gaisberg, Erste Lage 2022		Cotes de Nuits blanc 2020 2021	
Weingut Weixelbaum, Kamptal	72,-	Nuiton Beaunoy, Burgund	62,-
	1,5lt 135,-	Pinot Grigio Canlungo 2024	
Riesling Zöbinger Heiligenstein 2022 2023		Eugenio Collavini, Friaul	52,-
Weingut Ludwig Ehn, Langenlois, Kamptal	62,-	Chardonnay Merus 2023 2024	
	1,5lt 119,-	Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch, Südtirol	57,-
Riesling „Alte Reben“ 2023		Otis Tarda blanco 2021 2022	
Weingut Ebner-Ebenauer, Poysdorf	69,-	Bodegas Bagordi, Rioja	46,-
Sauvignon blanc classic 2023 2024		Lugana il Grucchione 2024	
Weingut H. Sabathi, Südsteiermark	55,-	Munzio Ghiraldi	56,-
	1,5lt 105,-	Vermentino Occhione 2023 2024	
Weißburgunder Reserve 2022 2023		Tenuta di Biseno	58,-
Ried Jungherrn, Stift Klosterneuburg, Wien	59,-	Lagrein Rosé 2023 2024	
Gemischter Satz 2023		Kellerei H. Lun, Südtirol	49,00
SB-GV-WR		Miraval Côtes de Provence Rosé 2023 2024	
Weingut Krug, Thermenregion	49,-	Les Maitres Vigneans (Brad Pitt)	
		de Saint Tropez	65,00
			1,5lt 128,-

FLASCHENWEINE ROT

0,75 LT

	€		€
Zweigelt 2022 2023		Lagrein Turmhof 2022 2023	
Weingut Amsee, Burgenland	57,-	Schlosskellerei Turmhof, Kurtatsch, Südtirol	67,-
Zweigelt Zweifellos 2022 2023	48,-	Le Volte dell' Ornellaia 2022 2023	
Weingut Hannes Reeh, Andau 1,5lt	95,-	Bolgheri, Toscana	73,-
Merlot Nepomukhof 2021 2022		Insoglio del Cinghiale 2022 2023	
Weingut Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum	54,-	Tenuta di Biserno, Maremma, Toscana	78,-
Merlot Reserve 2022 2023			1,5lt 149,-
Münzenrieder, Apelton, Neusiedlersee	55,-	Campofiorin Rosso del'Veronese 2022	
Pinot Noir „Holzspur“ 2019 2020		Masi Agricola Costasera, Valpolicella	56,-
Weingut Reinisch, Thermenregion	95,-	Bansella Barbera 2022	
St. Laurent Reserve 2021 2022		Prunotto, Piemont	63,-
Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf	64,-	Amarone Classico DCG 2019 2020	
Cabernet Sauvignon Reserve 2020 2021		Masi Agricola Costasera, Valpolicella	98,-
Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland	63,-	Imperial Reserva 2019 2020	
Blaufränkisch „Grüner Schiefer“ 2022		Haro, Rioja	89,-
Weingut Kopfensteiner, Burgenland	49,-	Chateaufneuf du Pape 2022	
Kreuzjoch Cuvee (ZW, BF, CS, ME) 2022 2023		Chateau Perin, Rhône	89,-
Weingut Wurzinger, Tadtten, Burgenland	62,-	Malbec 2022 2023	
	1,5lt 122,-	Mendoza, Argentinien	69,-
Cuvee Reserve (ZW, BF, ME) 2023		Ghost Pines Zinfandel 2018	
Weingut Artner, Carnuntum	58,-	Weingut Rachno Zabaco, Kalifornien	68,-
Magnifico (CS, ME, BF) 2020			
Weingut Kreschbaum, Burgenland	74,-		