



# TAGESEMPFEHLUNG (WECHSELT TÄGLICH)

*Recommendation of the day (changes daily)*

## VITELLO TONNATO

mit Kirschkapern, Senfsaat  
& bunte Tomaten - € 8,-

— x —

## VITELLO TONNATO

with cherry capers, mustard seeds  
& colorful tomatoes - € 8,-

— x —

## GEGRILLTES HÜHNERBRÜSTCHEN

auf Trüffelrisotto, Brokkoli  
& Rosmarinsauce - € 29,-

- ODER -

## GRILLED CHICKEN BREAST

served on truffle risotto, broccoli  
& rosemary sauce - € 29,-

- OR -

## TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

mit Spinat & Kräuterschaum - € 29,-

— x —

## TYROLEAN SCHLUTZKRAPFEN

with spinach & herb foam - € 29,-

— x —

## ZIRONEN TART

mit Haselnüssen & Meringue - € 8,-

## LEMON TART

with hazelnuts & meringue - € 8,-



VEGAN



VEGETARISCH/VEGETARIAN



GLUTENFREI/GLUTEN FREE



# VORSPEISEN

## Starters

**GRÜNER SALATTELLER**  M,O € 9,50

**GREEN SALAD PLATE**  M,O € 9,50

**GEMISCHTER SALATTELLER**  M,O € 12

**MIXED SALAD PLATE**  M,O € 12

**JAHRGANGSSARDINEN** A,D,F,G,M

mit geröstetem Knoblauchbrot,  
gesalzener Butter & Salatgarnitur € 22

**VINTAGE SARDINES** A,D,F,G,M

with toasted garlic bread,  
salted butter & salad garnish € 22

**CARPACCIO** F,M

vom österreichischen Select Rind  
mit Trüffelcreme  
& eingelegtem Gemüse € 28

**CARPACCIO** F,M

from Austrian Select beef  
with truffle cream  
& pickled vegetables € 28

**HAUSGEBEIZTE**

**TIROLER LACHSFORELLE** D,F,M

mit Limettenmayo, Gurke  
& Senfsaat € 26

**HOME MARINATED**

**SALMON TROUT** D,F,M

with lime mayo, cucumber  
& mustard seeds € 26

**MELANZANI-TOFUSCHNITTE**  F,H,L

mit Humus, Olive & Basilikum € 24

**AUBERGINE-TOFU SLICE**  F,H,L

with humus, olive & basil € 24

**BURRATA**  G,M

mit bunten Tomaten, Blattsalat, Pesto  
& Pinienkerne € 24

**BURRATA**  G,M

with colourful tomatoes, leaf salad, pesto  
& pine nuts € 24

# SUPPEN

## Soups

**RINDSCONSOMMÉ** A,C,G,L

mit Kräuterfrittaten  
oder Kaspressknödel  
oder Speckknödel € 12

**CONSOMMÉ OF BEEF** A,C,G,L

with sliced herb pancakes  
or cheese dumpling  
or bacon dumpling € 12

**SPARGELSUPPE**  A,F

mit Bärlauchgnocchi € 12

**ASPARAGUS SOUP**  A,F

with wild garlic gnocchi € 12

**BOUILLABAISSE** B,D,L,O,R

Tomatisierte Fischsuppe  
mit Edelfischen € 24

**BOUILLABAISSE** B,D,L,O,R

tomatised fish soup  
with selected fine fish € 24



# HAUPTSPEISEN

*Main courses*

## FLEISCH MEAT

**WIENER SCHNITZEL** <sup>A, C, G</sup>  
**VOM ÖSTERREICHISCHEM MILCHKALB**  
mit heimischen Bio-Petersilienerdäpfeln  
& Preiselbeeren € 38

**GEGRILLTE LAMMKRONEN** <sup>C, G, L, O</sup>  
mit Polentaschnitte, Ratatouillegemüse  
& Rosmarinsauce € 48

**TIROLER HIRSCHRÜCKEN** <sup>A, C, G, H, L, O</sup>  
mit Selleriepüree, Nuss-Schupfnudeln  
& Wacholdersauce € 48

**FILET STEAK 220G** <sup>C, G, L, O</sup>  
**VOM ÖSTERREICHISCHEN SELECT RIND**  
mit Rösti von heimischen Bio-Erdäpfeln,  
karamellisiertem Paprika & Pfeffersauce € 56  
Filet Steak – 160g € 46

**FILET STREIFEN STROGANOFF** <sup>A, C, G, L, O</sup>  
**VOM ÖSTERREICHISCHEN SELECT RIND**  
mit hausgemachten Butterspätzle  
& Brokkoli € 42

**„TAGLIATA“ ENTRECOTE** <sup>G, L, M, O</sup>  
**VOM ÖSTERREICHISCHEN SELECT RIND**  
mit Rucola, Parmesan,  
getrockneten Tomaten, Balsamico  
& heimischen Bio-Rosmarinerdäpfeln € 48

**ÖSTERREICHISCHES** <sup>G, L, O</sup>  
**MAISHENDLBRÜSTCHEN**  
mit Trüffel-Süßkartoffelpüree, Gemüse  
& Thymiansauce € 38

**WIENER SCHNITZEL** <sup>A, C, G</sup>  
**OF AUSTRIAN VEAL**  
with local organic parsley potatoes  
& lingonberries € 38

**GRILLED LAMB CROWNS** <sup>C, G, L, O</sup>  
with polenta slice, ratatouille vegetables  
& rosemary sauce € 48

**LOCAL VENISON LOIN** <sup>A, C, G, H, L, O</sup>  
with celery puree, finger shaped potato-nut  
dumplings & juniper sauce € 48

**FILET STEAK 220G** <sup>C, G, L, O</sup>  
**OF AUSTRIAN SELECT BEEF**  
with roesti from local potatoes, caramelized  
bell pepper & pepper sauce € 56  
Filet steak – 160g € 46

**BEEF FILET STROGANOFF** <sup>A, C, G, L, O</sup>  
**OF AUSTRIAN SELECT BEEF**  
with homemade butter spaetzle  
& broccoli € 42

**„TAGLIATA“ BEEF ENTRECOTE** <sup>G, L, M, O</sup>  
**OF AUSTRIAN SELECT BEEF**  
with rocket salad, parmesan,  
dried tomatoes, balsamic vinegar  
& local organic rosemary potatoes € 48

**AUSTRIAN** <sup>G, L, O</sup>  
**CORN-FED CHICKEN BREAST**  
with truffle-sweet potato puree, vegetables  
& thyme sauce € 38



## VEGETARISCH & VEGAN VEGGIE & VEGAN

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI A, L

mit getrockneten Tomaten, Rucola  
& Pinienkerne € 28

### HOMEMADE GNOCCHI A, L

with dried tomatoes, rocket salad  
& pine nuts € 28

### HAUSGEMACHTE TAGLIATTELE F, L

mit Spargel, Pilzen  
& Bärlauch € 26

### HOMEMADE TAGLIATTELE F, L

with asparagus, mushrooms  
& wild garlic € 26

## FISCH FISH

### GEGRILLTES <sup>D, G, L, O</sup>

#### ÖSTERREICHISCHES ZANDERFILET

mit frischem weißen Spargel, Bärlauchrisotto  
& Krenschaum € 38

### GRILLED FILLET OF <sup>D, G, L, O</sup>

#### AUSTRIAN PIKEPERCH

with fresh white asparagus,  
wild garlic risotto & horseradish € 38

### HEIMISCHES FORELLENFILET <sup>D, G, L, O</sup>

mit heimischen tournierten Erdäpfeln,  
Wurzelgemüse & Weißweinsauce € 36

### LOCAL FILLET OF TROUT <sup>D, G, L, O</sup>

with local tourné potatoes, root vegetables  
& white wine sauce € 36

### GEGRILLTE RIESENGARNELEN <sup>B, F, L</sup>

mit Duftreis, Wokgemüse  
& Zitronengrassauce € 39

### GRILLED KING PRAWNS <sup>B, F, L</sup>

with scented rice, wok vegetables  
& lemongrass sauce € 39

## DESSERT

### TIRAMISUCREME C, G, H

mit Brownie € 16

### TIRAMISU CREAM C, G, H

with brownie € 16

### HAUSGEMACHTER

#### KAISERSCHMARRN <sup>A, C, G</sup>

mit Apfelmus & Vanilleeis € 25  
(Frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min.)

### HOMEMADE

#### “KAISERSCHMARRN” <sup>A, C, G</sup>

with apple sauce and vanilla ice cream € 25  
(Made to order - please allow 30 min)

### SCHOKOMOUSSE A

mit Sacher-Crumble  
& karamellisierten Marillen € 17

### CHOCOLATE MOUSSE A

with Sacher crumble  
& caramelized apricots € 17

### HASELNUSS-BISKUIT C, G, H

mit Himbeercreme  
& Nougatmousse € 14

### HAZELNUT BISCUIT C, G, H

with raspberry cream  
& nougat mousse € 14

### GEMISCHTER KÄSETELLER <sup>G</sup> € 18

### MIXED CHEESE PLATE <sup>G</sup> € 18

### SORBET

verschiedene Sorten - Zitrone, Mango, Cassis,  
Apfel, Himbeere pro Kugel € 3,60

### SORBET

various flavours - lemon, mango, apple,  
blackcurrant, raspberry scoop € 3,60



# ADLER BAR BISTRO

*also available at the hotel bar*

**LINSENCURRY**  A, F, L, N  
mit Gemüse & Brot € 24

**CHILI CON CARNE** A, L, O  
mit Brot € 22

**ARLBERGER CURRYWURST** A, F, L, M, O  
mit Brot € 16,50

**POMMES FRITES** € 6,50

**SÜBKARTOFFELPOMMES** € 9,50

**EIS**  
verschiedene Sorten - Vanille, Schokolade, Erd-  
beere, Haselnuss, Stracciatella pro Kugel € 2,80

**LENTIL CURRY**  A, F, L, N  
with vegetables & bread € 24

**CHILI CON CARNE** A, L, O  
with bread € 22

**LOCAL CURRYWURST** A, F, L, M, O  
with bread € 16,50

**FRENCH FRIES** € 6,50

**SWEET POTATO FRIES** € 9,50

**ICE CREAM**  
various flavours - vanilla, chocolate, straw-  
berry, hazelnut, stracciatella scoop € 2,80

## KINDER

*Kids*

**SPAGHETTI BOLOGNESE** A, G € 16

**SPAGHETTI  
MIT TOMATENSAUCE** A, L € 16

**KINDER WIENER SCHNITZEL  
VOM SCHWEIN** A, C, G  
mit Pommes frites € 18

**CHICKEN NUGGETS** A, C, G, L  
mit Pommes frites € 16

**SPAGHETTI BOLOGNESE** A, G € 16

**SPAGHETTI  
WITH TOMATO SAUCE** A, L € 16

**KIDS' WIENER SCHNITZEL  
OF PORK** A, C, G  
with French fries € 18

**CHICKEN NUGGETS** A, C, G, L  
with French fries € 16



# GETRÄNKE

## Drinks

### WEISSWEINE GLASWEISE 1/8


**Grüner Veltliner L&T**   
Weingut Bründlmayer, Kamptal € 6,80

**Sauvignon Blanc Wahre Werte**   
Weingut Weixelbaum, Strass, Kamptal € 8,40

**Chardonnay Grand Ardeche**  
Louis Latour, Beaune, Burgund, Frankreich € 9,20

**Pinot Grigio Friuli**  
Weingut Tunella, Friaul, Italien € 8,80

### ROTWEINE GLASWEISE 1/8

**Big Blend edition „Schwarzer Adler“**   
Merlot & Zweigelt Weingut lby, Burgenland € 6,90

**Zweigelt Rubin Carnuntum**  
Weingut Markowitsch, Niederösterreich € 7,20

**Rioja Crianza Grimon**  
Hacienda Grimon, Rioja, Spanien € 8,80

**Botrosecco Cabernet rosso**  
Fattoria Le Mortelle, Toscana, Italien € 9,90

### ROSE GLASWEISE 1/8

**Weingut Fritsch**   
Kirchberg/Wagram € 7,30

### SÜSSWEINE GLASWEISE

**Beerenauslese (Süßwein)**  
Weingut Kracher, Illmitz, 0,1 lt € 17,00

### SPARKLING

Glas Prosecco 0,1 lt € 8,20

Glas Champagner Laurent Perrier 0,1 lt € 23,00

Kir oder Bellini mit Champagner € 19,00

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schweppes Tonic, Bitter Lemon € 5,10

Cola, Cola light, Fanta, Sprite 0,3 lt € 4,80

Orange, Pfirsich, Mango, Johannisb. 0,2lt € 5,10

Almdudler 0,35 lt € 5,10

Mineralwasser 0,33 lt perlend/still € 4,80

Mineralwasser 0,75 lt perlend/still/mild € 7,20

Eistee 0,3 lt € 5,10

Schwasser 0,5 lt € 4,50

Apfelsaft 0,2 lt € 4,50

### BIER

Trumer Pils 0,2 lt € 4,60

Trumer Pils / Radler / Weizenbier 0,3 lt € 6,10

Trumer Pils / Radler 0,5 lt € 7,60

Weizenbier (auch alkoholfrei) 0,5 lt € 7,60

Trumer alkoholfrei 0,33 lt € 6,10

### APERITIFS 4cl

Campari Soda € 6,90

Campari Orange € 7,50

Martini bianco/rosso/extra dry € 5,70

Aperol Spritz € 9,80

Mirtillo Schweppes Bitter Lemon € 8,50

Lillet Berry / Hugo € 6,90

Pernod € 6,90

Crodino (alkoholfrei)  
mit Orangensaft oder Soda € 7,50