

von 12.00 – 14.00 Uhr und von 18.30 – 21.00 Uhr

Vorspeisen und Salate

Salate und Rohkost vom Buffet (ab 18.30 Uhr) AICIFIKIDIHINIJILIIM	€ 8,50
oder kleiner Salatteller aus der Küche AICIFIKIDIHINIJILIIM	€ 6,50
Zarte Blattsalate mit Bresaola und Tomatenmarinade DICIMINIKIJIL	€ 16,50
Gebratene Garnelen Mit eingelegtem Gemüse und Asia Dip BIMIJILIFIKICIN	€ 21,00
Gasteiner Schinkenspeck mit Mozzarella, Tomaten und Nuss Pesto LIFIJIKIN	€ 17,00
Duett vom Gewürzlachs mit Wasabi-Creme und Dillsenfauce HIMINIKIJIL	€ 19,00
Mariniertes Ochsenfleisch vom Nationalparkrind mit Kernölmarinade und zarten Blattsalaten IIFIJILIMIKIN	€ 19,00
aus der Suppenküche	
Klare Tafelspitzbouillon mit traditioneller Einlage CIMINIAEIJIL	€ 4,50
oder Kartoffel-Schaumsuppe mit frischen Gartenkräutern JICILIMINIIA	€ 5,50
Tagesempfehlung auf Anfrage	€ 5,20

Gerichte für den kleinen Hunger

Spaghetti mit Rahmpilzen oder Tomaten Basilikumsauce LIIKIMINIAICIJ	€ 12,00
Kräuter-Risotto mit saisonalem Gemüse oder mit gebratenen Rinderfiletstreifen LIIKIMINIAICIJ	€ 12,50 € 19,50
Frisches Marktgemüse mit Sprossen und Asia Pesto aus der Wok-Pfanne FIMINIKIC	€ 14,00

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxyde und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

Aus dem Wasser

**Gebrautes Zander- und Lachsforellenfilet
mit Sommergemüse und feinen Nudeln** € 24,00
DIHIMIKINILICIJII

**Wolfsbarschfilet mit Steingarnelen,
Safranrisotto und Spargel** € 34,50

HIDIBIHII

Tagesempfehlung auf Anfrage

Hauptspeisen

**Feines vom Weidelamm
mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauchgemüse** € 32,00
DIHIMIKINILICIJII

**Filet vom Jungschwein mit Schupfnudeln,
Paprikanage und geräuchertem Sauerrahm** € 26,00
LIJIAIEII

**Gegrilltes Rinderfilet
mit Pfefferrahmsauce und frischem Marktgemüse** € 35,00
JIIMIL

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren** € 19,50
AIEIL

Zum Nachtisch

**Erlesene Käsevariation
mit Früchte Chutneys, Gebäck und Gewürzsenf** € 12,50
DIHIMIKINILICIJII

**Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen, Steinfrüchteröster und Karamelleis** € 12,50
AIEIJILIIKIMIN

Spargeleis mit Minze Erdbeeren € 9,00
AIEIJILII

Gemischter Sorbet Teller mit Früchtespiegel € 9,00
LII

**Weißes Schokolade-Parfait
mit Gewürz-Ananas** € 9,00
AIEIJIIKILIMIN

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Franz Huick-Küchenchef und sein Team

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxyde und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

from 12.00 – 14.00 o'clock and from 18.30 – 21.00 o'clock

Cold starters and salads

Salads and raw food from the buffet AICIFIKIDIHINIJILIIIM	€ 8,50
Or	
Small salad plate AICIFIKIDIHINIJILIIIM	€ 6,50
Lettuce with bresaola and tomato marinade DICIMINIKIJIL	€ 16,50
Fried shrimps with pickled vegetables BIMIJJILIFIKICIN	€ 21,00
Gastein's bacon with mozzarella, tomato and nut pesto LIFIJIKIN	€ 17,00
Spiced salmon with wasabi cream and dill mustard sauce HIMINIKIJIIIL	€ 19,00
Dried meat from regional beef with kernel marinade and pickled vegetables IIFIJILIMIKIN	€ 19,00

Various soups

Clear boiled beef bouillon with traditional filler CIMINIAIEIJIL	€ 4,50
or	
Potato cream soup with fresh garden herbs JICILIMINIIIA	€ 5,50
Please ask our waiters about our daily soup	€ 4,50

Dishes for small appetite

Spaghetti with herb cream mushrooms or tomato - basil sauce LIIIKIMINIAICIJ	€ 12,00
Herb risotto with season vegetables or	€ 12,50
with fried beef fillet stripes LIIIKIMINIAICIJ	€ 19,50
Fresh vegetables with sprouts and Asia dip from wok FIMINIKIC	€ 14,00

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxide und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

Culinary delights from lake and sea

**Roasted pike-perch fillet and salmon trout
with vegetables and fine noodles** € 24,00
DIHIMIKINILICIJII

**Sea bass fillet with prawns,
saffron risotto and asparagus** € 34,50
HIDIBIHII

Please ask our waiters about our daily offer

Austrian and regional delicacies

Medium lamb with rosemary potatoes and garlic vegetables € 32,00
DIHIMIKINILICIJII

Fillet tips of pork with chive dumpling and smoked sour cream € 26,00
LIJIAIEII

**Grilled beef fillet
with pepper cream sauce and fresh vegetables** € 35,00
JIIMIL

**„Wiener Schnitzel“ Escalope of veal
with parsley potatoes and cranberries** € 19,50
AIEIL

Delicacies and desserts

**Fine cheese variation
with fruit chutneys, pastries and spiced mustard** € 12,50
DIHIMIKINILICIJII

**„Kaiserschmarrn“
with rum raisins, roasted drupes and caramel ice cream** € 12,50
AIEIJLIIKIMIN

**Asparagus ice cream
with mint strawberries** € 9,00
AIEIJLII

Mixed sorbet plate with fruit stew € 9,00
LII

Chocolate parfait with spice pineapple € 9,00
AIEIJIIKILIMIN

We hope you enjoy your meal
and look forward to your next visit in our restaurant!
Franz Huick – Chef & Team

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxide und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse

Alpenhaus.Snack

Pfeffercremesuppe mit Gebäck JIIIAILIC	€ 5,00
Klare Rindsuppe mit Gemüse, Ochsenhüferl und Nudeln CILIM	€ 5,00
Sandwich vom Maishuhn, Räucherlachs oder Schinkenspezialitäten CIAIILIFIN	€ 8,50
Rahmbrie, Bergkäse und Edelschimmelkäse mit Früchterelish und Gebäck CILIMIAII	€ 12,00
Penne all'Arrabiata mit Parmesan AIEIJJIIKILIMIN	€ 12,00
Frankfurter mit Senf, Kren und Jourgebäck FIAIL	€ 5,50
Gemischtes Eis mit Schlagobers EILINIKIJII	€ 4,50
Frischer Fruchtsalat I	€ 5,00
Pepper cream soup with bread JIIIAILIC	€ 5,00
Clear bouillon with vegetables, ox meat and noodles CILIM	€ 5,00
Sandwich of corn chicken, smoked salmon or ham specialties CIAIILIFIN	€ 8,50
Cream cheese, alpine cheese, mould cheese with fruit relish and bread CILIMIAII	€ 12,00
Penne all'Arrabiata with parmesan AIEIJJIIKILIMIN	€ 12,00
Viennese sausages with mustard, horseradish and bread FIAIL	€ 5,50
Mixed ice cream with whipped cream EILINIKIJII	€ 4,50
Fresh fruit salad	€ 5,00

- (A) Getreideprodukte / (B) Krebstiere / (C) Sellerie / (D) Sesamsamen / (E) Eier / (F) Senf / (G) Weichtiere / (H) Fisch / (I) Schwefeldioxide und Sulfite / (J) Milch und Laktose / (K) Nüsse / (L) Lupinen / (M) Soja / (N) Erdnüsse