


Aus dem Suppentopf | soups

Rindsuppe mit Frittaten
bouillon with sliced pancakes
€ 6,50


Tomatencremesuppe | Basilikumöl 
tomato cream soup | basil oil
€ 8,50

Paznauner Almkäsesuppe 
alpine cheese soup
€ 8,50

Rindsuppe mit Kaspressknödel
bouillon with cheese dumplings
€ 7,50


hausgemachte Gulaschsuppe | Brot
home made goulash soup with bread
€ 8,50

Vorspeisen | starters

gemischter Salat vom Buffet 
mixed salad from the buffet
€ 7,00

Carpaccio vom heimischen Rind
Olivenöl | Salatbouquet | frisch geriebener Parmesan
slices of native raw beef with olive oil
freshly grated parmesan
€ 16,50

Beef Tatar
klassisch mariniertes Tartar vom Rinderfilet | Kapernbeere | Wachtelei | Toast
classic marinated beef tartare | caper berry | quail Egg | toast
€ 19,50

Knoblauchbrot 
garlic bread
€ 6,50

Hauptspeisen | main courses

„Almtoast“

kleines Rindersteak | kleines Wiener Schnitzel | bunte Salate | Toastbrot
bowl of mixed salad | a small fillet of beef |
small pork escalope “Viennese style” and toast
€ 20,50

“die 3 Guaten aus Tirol”



hausgemachte Schlutzkrapfen | Kaspressknödel | Spinatknödel
braune Butter | Parmesan
homemade filled pasta pockets | alpine cheese dumpling | spinat dumpling
brown butter | parmesan
€ 17,00

Paznauner Käsespätzle



Paznauner Bergkäse | Röstzwiebeln
small flower dumplings | alpine cheese from Paznaun | fried onions
€ 14,50

Lachsforellenfilet

Tomatenrisotto | Basilikumschaum
salmon trout fillet | tomato risotto | basil foam
€ 23,50

Paznauner Bauernburger

Rindfleischpatty | Speck | Almkäse | Pommes frites
beef burger | bacon | cheese | French fries
€ 18,90

Caesar Salad

Hühnerfilet | Croutons | Parmesan
chicken fillet | croutons | parmesan
€ 18,90

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren
pork escalope „Vienna Style“ | parsley potatoes
€ 17,90

Grillteller

Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter
grilled mixed meat | French fries | vegetables | herb butter
€ 21,50

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln | Speckbohnen
Sirloin steak | onion sauce | roasted potatoes | bacon beans
€ 28,90

„Tannenhofpfandl“

Schweinefiletmedaillons | Spätzle | Gemüse | Pfeffersauce | Zwiebelringe
pork fillet | small flour dumplings (spaetzle) | vegetable
pepper cream sauce | onions rings
€ 25,50

Rumpsteak „Rucola“

Rumpsteak | Balsamicojus | Kroketten | Rucola | Parmesan
grilled sirloin steak | balsamico jus | croquettes | rucola | parmesan
€ 35,50

Desserts | desserts

hausgemachter Apfelstrudel | Sahne
homemade apple strudel | wipped cream
€ 5,00

hausgemachter Apfelstrudel | Vanillesauce
homemade apple strudel | vanilla sauce
€ 5,50

warmes Schokoladen-Nuss-Küchlein
frische Früchte, Schokosauce
warm chocolate-nuts cake | fresh fruits | chocolate sauce
€ 8,50

hausgemachter Kaiserschmarren
Apfelmus | Zwetschkenröster
Homemade Kaiserschmarren
apple sauce | plum compote
€ 14,00

Tagesdessert
daily dessert
€ 8,00

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.