



# - lich willkommen

Wir freuen uns, Sie heute mit unseren Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen!

Genießen Sie in gemütlichem Ambiente unsere regionalen und hausgemachten Speisen, welche wir ganz frisch für Sie zubereiten.

Falls es deshalb einmal etwas länger dauern sollte, hoffen wir, dass der hervorragende Geschmack eine Entschädigung für Ihre Wartezeit ist.

Unser Team ist stets bemüht, Ihnen alle Wünsche von den Lippen abzulesen.

Für Ihre Anregungen und Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr und freuen uns, wenn Sie uns sagen, wie wir uns noch weiter verbessern können.

Bei Fragen zu allergenen Zutaten wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

*Ihr Pete Team*

Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,  
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat!

*Giovanni Boccaccio*

Liebe Gäste,

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

*Dear guests,*

*please contact our service team if you suffer from any allergy or food intolerance.*

*Upon request our service team will give you detailed information regarding all ingredients in our dishes.*

## APERITIF

Vermouth weiß	6 cl	€	6,50
Vermouth rot	6 cl	€	6,50
Campari Soda		€	5,90
Campari Orange		€	6,50
Gordons Gin Tonic		€	9,90
Fragen Sie nach unserem ausgesuchten Gin Sortiment			
Wodka Lemon		€	8,80
Fragolino		€	4,90
Frizzante, Erdbeermark			
Schilerol		€	5,90
Frizzante, Schilerol, Orange, Minze			
Gin-Schiller		€	9,50
Schilerol, 24K Wild Thing Gin, Gurke			
Veneziano		€	5,90
Frizzante, Schilerol, Orange			
Hugo		€	5,40
Frizzante, Holundersirup, Limette, Minze			
Lillet La Vie En Rose		€	6,40
Likör mit Rosenlimonade und Rosenblätter			
Champagner	0,7l	€	89,00
Gosset Grande Rose Brut			
Champagner	0,7l	€	119,00
Gosset Millésime			

---

---

## OFFENE WEINE

### WEISS

Grüner Veltliner	1/8l	€	4,90
Sauvignon Blanc	1/8l	€	4,90
Chardonnay	1/8l	€	4,90

### ROSE

Rosé	1/8l	€	4,90
------	------	---	------

### ROT

Zweigelt	1/8l	€	4,90
Blaufränkisch	1/8l	€	4,90
Merlot	1/8l	€	5,50

Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte

*Please ask for our wine list*



## SUPPEN

Rindssuppe vom Tafelspitz

mit Kräuter-Frittaten / *consommé with homemade sliced pancake*

€ 5,70

mit Kaspressknödel / *consommé with a homemade cheese dumpling*

€ 6,20

Tomatensuppe

Olivenöl, Basilikum

*Tomato soup, olive oil, basil*

€ 6,50

Gemüsesuppe mit Reis und Nudeln

*Vegetable soup with rice and noodles*

€ 6,50

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola, Pinienkerne, Grana Padano

*Beef carpaccio, rocket, pine nut, Grana Padano cheese*

€ 15,90

Italienisches Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum

*Tomatoes, buffalo mozzarella, basil*

€ 11,90

Kleiner Salat der Saison

*Small mixed salad*

€ 5,50

Grüner Salat

*Small green leaf salad*

€ 4,90



## PASTA & FISCH

### Tagliatelle

Pesto Genovese, Black Tiger Garnelen

*Tagliatelle, pesto genovese, Black Tiger prawns*

€ 19,90

### Lachsfilet auf der Haut gebraten

schwarze Tagliolini, Limetten-Chili-Sauce

*Fried salmon filet, black pasta, lime-chili sauce*

€ 23,90

### Gebratene Black Tiger Garnelen

schwarze Tagliolini, Limetten-Chili-Sauce

*Black pasta served with Black Tiger prawns and lime-chili sauce*

€ 26,90

### Südtiroler Schlutzkrapfen

mit brauner Butter und Bergkäseschaum

*Traditional stuffed pasta, filled with ricotta-spinach and potato, brown butter, mountain cheese*

€ 14,50

## SALAT

### Großer Salat der Saison

mit zartrosa Rinderfiletstreifen, Kräuterbutter

*Large mixed salad, pink points of beef filet, herb butter*

€ 22,90

### Großer Salat der Saison

mit Black Tiger Garnelen

*Large mixed salad, Black Tiger prawns*

€ 19,90

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach weiteren vegetarischen Gerichten

*Please ask our service team for more vegetarian dishes.*

---

---

# HAUPTGERICHTE

Sous vide gegartes Maishähnchen Babykartoffeln, mediterranes Gemüse, Pesto <i>Corn fed chicken served with small potatoes and mediterranean vegetables</i>	€ 22,50
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites, Preiselbeeren <i>Breaded escalop from veal fried in the pan parsley potatoes or french fries, lingon berries</i>	€ 24,90
Tafelspitz vom heimischen Rind Cremespinat, Bratkartoffeln, Apfelkren <i>Cut of local prime boiled beef creamed spinach, fried potatoes, horseradish apple sauce</i>	€ 23,90
Gamsragout Knödel mit Heuroma, Vogelbeeren <i>Ragout of chamois, bread dumpling, rowan berries</i>	€ 24,60
Tiroler Rehrücken, sous vide gegart Maroni-Grießschnitte, Erbsencreme, Holunderbeerenjus <i>Saddle of tyrolean venison, sous vide slice of semolina, creamed peas, elderberry jus</i>	€ 28,70
Rosa gebratenes Rinderfilet Kartoffelgratin, Speckbohnen, Pfeffersauce <i>Pink roast beef filet, potato gratin, beans and bacon, pepper sauce</i>	150g € 33,90 200g € 39,90

*Zusätzlich verwöhnt Sie unser Küchenteam mit abwechslungsreichen Empfehlungen*

*Please ask our service team for our constantly changing recommendations.*



## KINDERKARTE

„Suppenkasperl“ Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten <i>Consommé with sliced pancake</i>	€ 3,60
„Rotkäppchen“ / „Little Red Riding Hood“ Pasta mit Tomatensauce, geriebener Grana Padano <i>Pasta, tomato sauce, Grana Padano cheese</i>	€ 5,60
„Bambi“ Kinder Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken, mit Pommes Frites und Ketchup <i>Children sized Wiener Schnitzel made from veal, fried in the pan, with french fries and ketchup</i>	€ 12,90
„Winnie Puuh“ Hühnerschnitzel natur gebraten mit Erbsenreis <i>Chicken filet with rice and peas</i>	€ 7,50
„Mickey Mouse“ Knusprige Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade, Pommes Frites <i>Crispy chicken stripes in a pumpkin seed crust, french fries</i>	€ 7,90
„Minion“ Maiskolben, Kräuterbutter / <i>Corn on the cob, herb butter</i>	€ 3,70
"Biene Maja" 1 Kugel Bauernhof-Vanilleeis mit Schokoladensauce <i>One scoop vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	€ 3,20
"Räuberteller" Schnapp dir etwas von deinem Nachbarn <i>„Extra Plate“ Grab what you can from the guys next to you!</i>	€ 0,00

---

---



## DESSERT

Beerenparfait auf Baumkuchen <i>Parfait of wild berries</i>	€	9,60
Mousse au chocolat mit Birne <i>Chocolate mousse and pear</i>	€	9,90
Palatschinken, Marille, Hochalpen-Heueis <i>Pancake served with apricot and an ice-cream with a taste of alpine hay</i>	€	9,70
Coupe Danmark Bauernhof-Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne <i>Vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	€	6,30
Bananensplit Bauernhof-Vanilleeis, Bananen, Schokoladensauce, Sahne <i>Vanilla ice-cream, banana, chocolate sauce, whipped cream</i>	€	7,20
Beerenbecher Bauernhof-Vanilleeis, heiße Beeren, Sahne <i>Vanilla ice-cream, hot berries, whipped cream</i>	€	6,90
Steirischer Kuss, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne mit Bauernhof-Vanilleeis <i>Vanilla ice-cream served with pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds</i>	€	4,70
Bauernhof Eis oder Sorbet 1 große Kugel <i>1 scoop of ice-cream or sorbet, produced on a nearby farm</i>	€	2,60

## KÄSE

Tiroler Bergkäse mit Zwetschkenchutney <i>Tyrolean alpine cheese served with homemade plum chutney</i>	€	6,50
---	---	------

---

---

## KAFFEE

Espresso	€	2,40
Doppelter Espresso	€	4,20
Espresso Macchiato	€	2,90
Doppelter Espresso Macchiato	€	4,70
Verlängerter	€	2,90
Cappuccino	€	3,70
Latte Macchiato	€	4,10
2cl Shot: Baileys, Amaretto, Wodka, Rum	€	2,50
Eiskaffee mit italienischem Espresso	€	7,70
Eiskaffee mit einem Schuss Amaretto oder Baileys	€	9,90
Baileys Coffee	€	7,90
Irish Coffee	€	8,90
Koffeinfreier Kaffee in allen Varianten möglich		

## SÜSSWEINE

Clä Port Reserve weiß	4 cl	€	6,90
Clä Port Reserve rot	4 cl	€	6,90

---

---

## EDELBRÄNDE & SCHNÄPSE

Grappa Nonino Tradizionale	2 cl	€	5,50
Kössler Apfel-Eichenfass	2 cl	€	6,90
Kössler Rote Birne Williams	2 cl	€	6,90
Kössler Spenling	2 cl	€	7,90
Ron Zacapa Gran Reserva 23 years	4 cl	€	13,90

## LIKÖRE

Amaretto di Saronno	4 cl	€	4,90
Grand Marnier Rouge	4 cl	€	7,90
Baileys	4 cl	€	4,90

## BITTERS

Averna	4 cl	€	5,50
Ramazotti	4 cl	€	5,50
Fernet Branca	4 cl	€	5,50

## GIN

Bitte fragen Sie nach unserer Ginkarte / *please ask for our Gin list*

Gin diverse Sorten	4 cl	€	8,90
Fentimans Tonic, Herbal Tonic, Grapefruit Tonic		€	4,30

---

---

# ALLERGENE ZUTATEN

Die Legende über Allergeneinformationen, gemäß Codex-Empfehlung:

<u>Kurzbezeichnung</u>	<u>Buchstabencode</u>
Glutenhaltiges Getreide / <i>cereals containing gluten</i>	A
Krebstiere / <i>shellfishes</i>	B
Ei / <i>egg</i>	C
Fisch / <i>fish</i>	D
Erdnuss / <i>peanut</i>	E
Soja / <i>soya</i>	F
Milch oder Laktose / <i>milk</i>	G
Schalenfrüchte / <i>nuts</i>	H
Sellerie / <i>celery</i>	L
Senf / <i>mustard</i>	M
Sesam / <i>sesame</i>	N
Sulfite / <i>Sulphite</i>	O
Lupinien / <i>lupine</i>	P
Weichtiere / <i>mollusca</i>	R

Bei Fragen zu allergenen Zutaten wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter. *Please consult our trained staff regarding information about potential allergens in food and beverages.*

Inklusivpreise / *Inclusivprices*

---

---