

Willkommen

zu einem kulinarischen Erlebnis
das Ihre Sinne verzaubert!

Drehen wir am Rad der Zeit!



Ich war 5 Jahre alt und ein kleines, aufgewecktes und manchmal auch freches Kerlchen. Schon damals rührte ich leidenschaftlich gerne in Töpfen und der Kochlöffel begeisterte mich weit mehr als ein Feuerwehrauto.

Mein Vater Elmar war damals Küchenchef im Hotel Tirol und ich war maximal interessiert an den Vorgängen in der Küche. Mein Vater weckte meine Leidenschaft zum Kochen und so machte ich nach der Schule eine entsprechende Ausbildung. Mein Wissensdurst war groß und der Küchenmeister war eine logische Konsequenz.

Damals wie heute: Ich liebe es Menschen zu bekochen!

Schön, dass Sie heute zu Gast sind.

Was aus meinem Vater Elmar geworden ist?

Er isst gerne was ich koche und ist inzwischen 80 Jahre alt.

Er wäre übrigens immer noch jederzeit einsatzbereit, wenn der Hut brennt!

Manfred Aloys
Küchenmeister

BROT

**OFENFRISCHES ISCHGLER
«BAUERN BREATLI»**
Knoblauch-Almbutter / natives Olivenöl
Kräuter-Ursalz

BREAD

**OVEN FRESH ISCHGLER
«FARMHOUSE BREAD»**
garlic butter / native olive oil
herbal primal salt

VORHER WAS KALTES

BÜFFELMOZZARELLA PERLINE
Cocktail Tomaten
hausgemachtes Pesto / Rucola
Aceto Balsamico / kaltgepresstes Olivenöl

COLD STARTERS

BUFFALO MOZZARELLA PEARL
cocktail tomatoes
homemade pesto / rocket salad
Aceto balsamico / extra virgin olive oil

BEEF TARTARE
vom heimischen Jungstierfilet
frisch gehackt und mariniert
pochiertes Wachtelei
eingelegte Paznauner Eierschwammerln
Toastbrot / Almbutter

BEEF TARTARE
of Austrian young bull fillet
freshly chopped and marinated
poached quail egg
"Paznaun" pickled chanterelles
toast bread / alp butter

**PAZNAUNER
ZIEGEN-CAMEMBERT**
gebacken und natur
Radieschen / Wildkräuter / Bauernbrot Chip
hausgemachtes Paprika-Chutney

**PAZNAUN
GOAT CAMEMBERT**
baked and natural
radish / wild herbs / farm bread chip
homemade bell pepper chutney

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

SUPPEN

... ein Süppchen passt immer!

TRADITIONELLE RINDSUPPE MIT TAFELSPITZ

Wurzelgemüse / Schnittlauch
mit hausgemachten **Nudeln**
oder
mit **Kräuterfrittaten**

oder
mit Paznauner **Kaspressknödel**

ROTES CURRY SCHAUMSÜPPCHEN

Garnelenpraline
Mango-Chili Salsa

SALATE...

...Gesund, frisch und gut!

TIROLER SALAT

Speck-Erdäpfelgröstl
marinierte Blattsalate / Almkäse

GOURMET-SOMMERSALAT

gebackene Garnelen in Knusper-Panko
Zupfsalate / Rohkost
Soja - Zitronen Marinade
Sweet Chili Sauce

CAESAR SALAT

Salatherzen / Kirschtomaten
French Dressing / Croutons / Parmesan

mit gebratenen Hühnerbruststreifen

BUNTER SALATTELLER

Frenchdressing
klein
groß

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

SOUPS

... a nice soup is always a good idea!

TRADITIONAL BEEF BROTH WITH BOILED BEEF

vegetables / chives
with self-made **pasta**
or
pancake stripes

or
local **cheese dumpling**

RED CURRY CREAM SOUP

shrimp praline
mango chili salsa

SALADS...

... healthy, delicious

TYROLEAN FARMER SALAD

roasted potatoes with bacon
marinated salads / alp cheese

GOURMET-SUMMER SALAD

baked prawns in a crunchy coat
plucked salads / raw food
soy - lemon marinade
sweet chili sauce

CAESAR SALAD

green salad / cherry tomatoes
French dressing / croutons / parmesan

with roasted strips of chicken breast

COLOURFUL SALAD PLATE

with French dressing
small
large

PASTA & FLEISCHLOSE GENÜSSE

TAGLIOLINI

frische Pfifferlinge / Rahm
Zitrone / Kräuter / Parmesan

mit gegrilltem Lachsfilet
oder
Black Tiger Garnelen

VEGETARISCHE CARBONARA RAVIOLI

Almkäse / Parmesan
Jungzwiebel
Fonduta

auch als Vorspeise

SPAGHETTI «BOLOGNESE» ODER «POMODORO»

dazu servieren wir frischen Parmesan

CREMIGES PILZ RISOTTO

Frühlingszwiebel
Parmesan

PAZNAUNER KÄSEPÄTZLE

aus der Genussregion

Röstzwiebel
grüner Salat

PASTA & VEGETARIAN DISHES

TAGLIOLINI

fresh chanterelles / cream
lemon / herbs / parmesan

with roasted salmon fillet
or
Black Tiger prawns

VEGETARIAN CARBONARA RAVIOLI

Alp cheese / parmesan
young onion
fonduta

also as starter

SPAGHETTI «BOLOGNESE» OR «POMODORO»

served with fresh parmesan cheese

CREAMY MUSHROOM RISOTTO

spring onions
parmesan

CHEESE SPAETZLE «PAZNAUN»

traditional speciality

roasted onions
green salad

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

HAUPT«SACHE»

WIENER SCHNITZEL

in Butterschmalz gebraten

vom österreichischen Schweinrücken
vom Kalb

Petersilienkartoffel / Gemüsebouquet
Marktgemüse / Wildpreiselbeeren / Zitrone

GRILLTELLER

Rind / Schwein / Huhn / Würstel / Speck

Schmorgemüse

gebackener Zwiebel / Kräuterbutter
Steakhouse-Pommes / Dip

BRUSCHETTA

SURF & TURF

Blue Label Garnelen
Tournedos vom Rind
Tomaten Bruschetta
Rucola / Parmesan
Meersalz / frischer Pfeffer

KURZ GEBRATENES

TAGLIATA VOM HIRSCHRÜCKEN

Eierschwammerl / Beeren
Schupfnudeln / Gewürz-Jus

MAIN DISHES

ESCALOPE «VIENNA STYLE»

roasted in clarified butter

of austrian pork back
of calf

parsley potatoes / vegetable bouquet
market vegetables / wild cranberries / lemon

MIXED GRILL PLATE

beef / pork / chicken / sausage / bacon

braised vegetables

baked onion / herbs butter
steakhouse fries / dip

BRUSCHETTA

SURF & TURF

Blue Label prawns
tournedos of beef
tomato bruschetta
arugula / parmesan
sea salt / fresh pepper

BRIEFLY ROASTED

TAGLIATA OF BACK OF DEER

chanterelles / berries
potato noodles / spiced gravy

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!

**ÖSTERREICHISCHES FLAT IRON
"SECOND CUT STEAK"**

Sautierte Pilze / Kräuterbutter / Röstzwiebel
BBQ / Sauerrahm
Steakhouse Pommes

**AUSTRIAN FLAT IRON
"SECOND CUT STEAK"**

sauteed mushrooms / herb butter / fried onions
BBQ / sour cream
steakhouse fries

" PFEFFERSTEAK "

Rinderfilet

gemörsertes Edelpfeffer / Meersalz
Pfeffer-Whiskey Sauce
Junggemüse
hausgemachte Kartoffelkroketten

" PEPPER STEAK "

beef filet

crushed noble pepper / sea salt
pepper-whiskey sauce
young vegetables
homemade potato croquettes

GEBRATENES FORELLENFILET

Beurre Blanc
Röstkartoffel
Gemüsebeet
Petersilien-Öl

ROASTED TROUT FILLET

Beurre Blanc
roasted potatoes
vegetable patch
parsley oil

FRISCHES LACHSFILET

glasig gegrillt
Cremerisotto
alles vom Garten
Kräuter und Gemüse

FRESH SALMON FILLET

glassy grilled
cream risotto
everything from the garden
herbs and vegetables

**ODER EINE SÜßE
VERSUCHUNG...**

**OR A SWEET
TEMPTATION...**

**FRISCHER KAREMELLISIERTER
KAISERSCHMARREN**

Apfelmus / Preiselbeeren
auf Wunsch mit Rosinen

**klein
groß**

**FRESH CARAMELISED
CUT-UP PANCAKE**

apple puree / cranberries
with raisins on your wish

**small
large**

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten!
Our staff will be pleased to inform you about allergenic ingredients in our dishes!