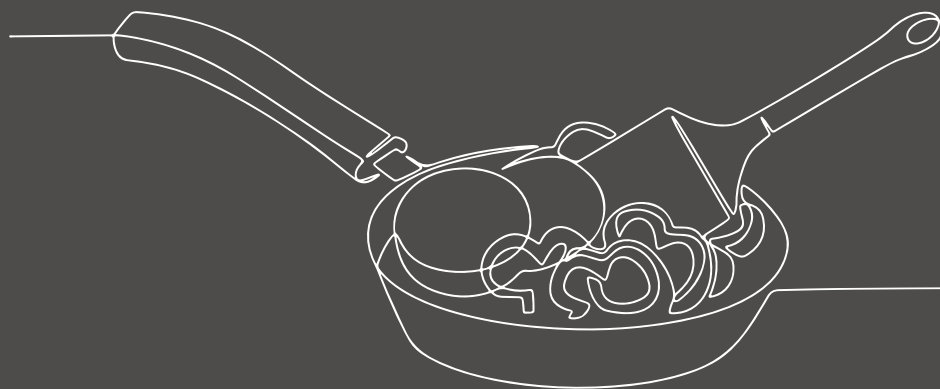




WIRTSCHAUSKULINARIK

NATÜRLICH LOKAL  
& REGIONAL



## Ausgezeichnet mit „Bewusst Tirol“

Heimat ist der Ort, an dem man sich wohl und zuhause fühlt. Zur Heimat gehören Gerüche, Geschmack, Traditionen und Genuss. Die alpine Kulinarik ist geprägt von ehrlichem Handwerk, hervorragenden Rohprodukten und innovativen Ideen. Wir als „Bewusst Tirol“ Betrieb bringen all diese Werte auf den Teller und pflegen hervorragende Beziehungen zur regionalen Landwirtschaft.

Mit ausgewählten Zutaten und dem Besten von heimischen Erzeugern, möchten wir Ihnen so das kulinarische Tirol nahebringen und kennzeichnen daher diese Gerichte mit unserem GENUSS AUS DER REGION Grauer-Bär-Siegel. Lassen Sie es sich schmecken, es erwartet Sie ein Stück Tirol auf Ihrem Teller!

## Awarded with „Bewusst Tirol“

Home is the place where you feel comfortable and at home. Home includes smells, tastes, traditions and enjoyment. The alpine culinary art is characterized by honest craftsmanship, excellent raw products and innovative ideas. We as a „Bewusst Tirol“ company bring all these values to the plate and cultivate excellent relationships with regional agriculture.

With selected ingredients and the best from local producers, we would like to bring you closer to the culinary Tyrol and therefore mark these dishes with our GENUSS AUS DER REGION Grauer Bär seal. Enjoy it, a piece of Tyrol awaits you on your plate!



### Digitale Speisekarte

Einfach den QR-Code scannen und die Speise- und Getränkekarte auf Ihrem Smartphone öffnen.



### Digital Menu

Simply scan the QR code and open the food and drinks menu on your smartphone.

# Natürlich schmeckt's besser! Naturally tastes better!

## Liebe Gäste,

die Basis unserer Natur, die kurzen Transport- und Produktionswege und die vielen regionalen Produkte garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität.

### **Fisch: Saibling und Lachsforelle**

- Familie Mrak, Längenfeld

### **Fleisch:**

- Kuprian Armin, Längenfeld
- Gstrein Arno, Sölden
- Gstrein Urban, Sölden

### **Kartoffeln und Gemüse:**

- Kapeller Franz, Mieming
- Emil Rauch, Roppen
- verschiedene Bauern aus Haiming

### **Brot:**

- Backstuba, Sölden

### **Milch:**

- Familie Brüggler, Huben

### **Bier: Sölsch**

- Bäckelar Brewery, Sölden

### **Bier:**

- Starkenberger, Tarrenz

## **Vegane Gerichte**

Wir erlauben uns an dieser Stelle Sie darauf hinzuweisen, dass wir seit Dezember 2014 laut Verordnung über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren müssen. Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können und Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen sein.

Alle Preise sind Inklusivpreise in EURO.

## Dear guests,

the basis of our nature, the short transport and production routes and the many regional products guarantee you excellent quality.

### **Fish: char and salmon trout**

- Fam. Mrak, Längenfeld

### **Meat:**

- Kuprian Armin, Längenfeld
- Gstrein Arno, Sölden
- Gstrein Urban, Sölden

### **Potatoes and vegetables:**

- Kapeller Franz, Mieming
- Emil Rauch, Roppen
- various farmers from Haiming

### **Bread:**

- Backstuba, Sölden

### **Milk:**

- Fam. Brüggler, Huben

### **Beer: Sölsch**

- Bäckelar Brewery, Sölden

### **Beer:**

- Starkenberger, Tarrenz

## **Vegan dishes**

We kindly inform you that according to national law we must provide our guests with details on allergen ingredients of meals and beverages since December 2014. We are happy to tell you personally all important facts on our food, and we would like to point out already in advance that all meals and beverages offered may contain allergens and that cross contamination can't be avoided.

All prices are inclusive in EURO.

### **TAKE-AWAY:**

alle Speisen auch zum Mitnehmen!

+43 (0) 5254 2564

# Vorspeisen

## Starters

### Weinbergschnecken

mit Knoblauch-Cognacbutter gratiniert und Toastbrot

13,60

### Escargots

gratinated with garlic and cognac-flavored butter,  
toasted bread

### Gegrillter Schafskäse im Speckmantel

auf Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette und Sprossen

18,20

### Pan-fried sheep's cheese in a coat of bacon

on salad garnish with balsamic vinaigrette and sprouts

### Beefsteak Tatar

würzig mariniertes Rinderhackfleisch, Wachtelei,  
Wasabi Mayonnaise, Buchweizen, Butter und Toastbrot

23,50

### Beefsteak tatar

spicy minced beef (raw) served with quail egg,  
wasabi mayonnaise, buckwheat, butter and toast

### Veganes Beef Tartar

mit Senfmayonnaise, Sprossen, Margarine und Toastbrot

21,80

### Vegan beef tatar

with mustard mayonnaise, sprouts, margarine and toast

### Burrata Caprese

italienischer Frischkäse mit cremiger Fülle  
an Tomatenscheiben, Pesto und Balsamico-Vinaigrette

16,30

### Burrata caprese

italian cream cheese with liquid core  
on tomato slices, pesto and balsamic vinaigrette

# WÜRZIG



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

# Suppen Soups

## Tagessuppe Soup of the day

6,80

## Klare Rindssuppe

mit Frittaten

6,80

mit Fadennudeln

6,80

mit Backerbsen

6,80

## Clear beef broth

with strips of pancake

with vermicelli

with soup pearls

## Omas Suppentopf

klare Rindssuppe mit Fadennudeln,  
gekochtem Rindfleisch und Gemüse

11,70

## Grandma's soup bowl

clear beef broth with vermicelli,  
cooked beef and vegetables

## Kürbis-Kokos Cremesuppe

mit Kernöl und Grissini

7,90

## Pumpkin-coconut cream soup

with pumpkin seed oil and breadsticks

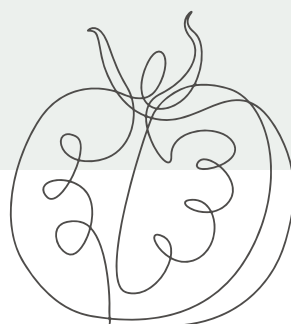
## Zirbencremesuppe

mit Pinienkernen

8,30

## Creamy stone pine soup

with pine nuts



# Salate Salad

## Knackiger Wintersalat

Stangensellerie, Feta und Nektarinen  
wahlweise mit:

gegrillten Saiblingsfilettranchen

25,50

gegrillten Hühnerfiletstreifen

21,90

## Crunchy winter salad

celery stalks, feta cheese and nectarines  
optionally with:

grilled slices of char fillet

grilled chicken fillet strips

## Kaspressknödel

Kaspressknödel auf bunt gemischtem  
knackigem Salat mit Schnittlauchdip

19,20

## Spicy cheese dumpling

fried cheese dumpling on a variety of  
crispy salad with chive dip

# SAISONAL



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

## Salate Salad

Gemischter Salat 8,50  
Mixed salad

Blattsalat 7,50  
Leaf salad

Dazu empfehlen wir ...  
In addition we recommend ...

Ofenfrisches Knoblauchbaguette (2 Stk.) 7,00  
Garlic baguette fresh from the oven (2 pcs.)

Ofenfrisches Knoblauch-Wurzelbrot (2 Stk.) 7,00  
Oven-fresh garlic root bread (2 pcs.)

Portion Brot 3,00  
Portion of bread



# Vegetarische Gerichte

## Vegetarian Dishes

### Ötztaler Käsespätzle

hausgemachte Eierspätzle mit Jungzwiebeln und würzigem Käse, dazu Röstzwiebel

18,90

### Ötztal cheese spaetzle

homemade egg spaetzle pan-roast with spring onion and spicy cheese, served with fried onions

### Mediterrane Gemüselasagne

an Tomatensauce

18,20

### Mediterranean vegetable lasagne

on tomato sauce

### Spaghetti

mit Tomatensauce

13,90

### Spaghetti

on tomato sauce

### Linsencurry

mit Mango und Kokosmilch, dazu Basmatireis

18,20

### Lentil curry

with mango and coconut milk on Basmati rice

### Kaiserschmarren

mit Apfelmus und Preiselbeerkompott

16,40

### Scrambled pancake

served with apple purée and stewed cranberries

# FRISCH



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.



# Fischgerichte Fresh Fish

## Lachsforellenfilet

(fangfrisch aus Längenfeld)

gegrilltes Lachsforellenfilet mit Mandelschnee, dazu Fettuccine, Rote Rüben, Feta und Honig-Curry-Limetten Sauce

27,90

## Fillet of salmon trout

(freshly caught in Längenfeld)

grilled salmon trout fillet with almond snow, served with fettuccine, beet, feta and honey-curry-lime sauce



## Naturgebratenes Saiblingsfilet

(fangfrisch aus Längenfeld)

mit Mandelmilch-Kürbisrisotto und frischen Sprossen

29,20

## Naturally roasted char fillet

(freshly caught in Längenfeld)

with almond milk-pumpkin risotto and fresh sprouts



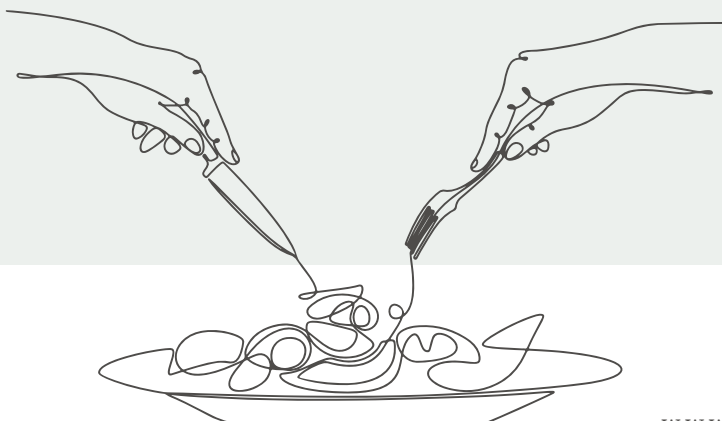
## Kross gebratenes Zanderfilet

auf Rahm-Blattspinat, dazu Butterkartoffeln aus dem Oberinntal

24,30

## Pan-fried pikeperch fillet

on creamy leaf spinach, served with buttered potatoes from the Oberinntal Region



# Hauptgerichte

## Main Dishes

### Wiener Schnitzel

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel  
an Zitronen-Preiselbeergarnitur, dazu gibt's Pommes frites

21,10

### Viennese schnitzel

pork escalope in bread crumbs fried in clarified butter,  
garnished with lemon and cranberry, served with French fries

### Cordon Bleu vom Schwein

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel  
mit Schinken und Käse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,  
dazu gibt's Pommes frites

22,10

### Pork cordon bleu

breaded pork schnitzel fried in clarified butter,  
filled with ham and cheese, served with lemon and  
cranberry garnish and French fries

### Cordon Bleu vom Landhendl

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schnitzel vom Landhendl  
mit Schinken und Käse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,  
dazu gibt's Pommes frites

22,10

### Farm chicken cordon bleu

farm chicken escalope in bread crumbs fried in clarified butter,  
filled with ham and cheese, garnished with lemon and cranberry,  
served with French fries

### Spaghetti Bolognese

mit Fleischsauce

15,80

### Spaghetti bolognese

on meat sauce

# GUAT



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

# Hauptgerichte

## Main Dishes

### Tiroler Gröst'l

blättrig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch und Kartoffeln aus dem Oberinntal, geröstet mit Zwiebel, dazu gibt's ein Spiegelei

19,80

### Tirolean groestl

thinly sliced cooked beef and potatoes from the Oberinntal Region, with roast onions, topped with a fried egg



### Schlemmerreindl Grauer Bär

geschnetztes Schweinefilet in Champignonrahmsauce auf hausgemachten Eierspätzle, mit Käse gratiniert

21,90

### Grauer Bär gourmet pan

sliced pork fillet in creamy mushroom sauce on homemade egg spaetzle, gratinated with cheese

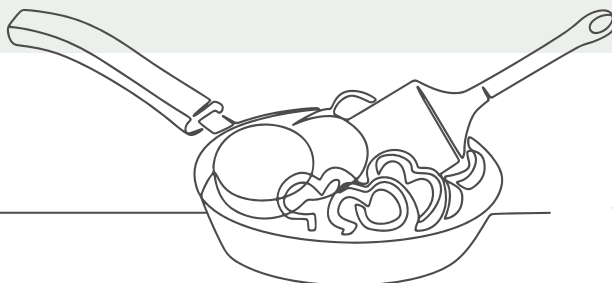
### Mixed Grill

gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl mit Kräuterbutter und Paprikaragout, dazu gibt's Pommes frites und Grillgemüse

29,40

### Mixed grill

fine pieces of grilled beef, pork and farm chicken on herb butter and sweet pepper ragout, served with French fries and grilled vegetables



# Hauptgerichte

## Main Dishes



### Rumpsteak

medium gegrilltes Rumpsteak,  
dazu eine Folienkartoffel aus dem Oberinntal mit Sauerrahmdip,  
Grillgemüse und frischen Sprossen

37,50

### Rump steak

medium grilled rump steak  
served with baked potato from the Oberinntal Region  
on sour cream dip, grilled vegetables and fresh sprouts

### Gipfel Rind Burger

saftiges Rindfleisch-Patty, Senfmayonnaise, rote Zwiebel,  
knackiger Salat, Tomaten, Bergkäse, dazu Dip-Pommes

21,80

### Summit beef burger

juicy beef patty, mustard mayonnaise, red onion,  
crisp lettuce, tomatoes, mountain cheese served with dip fries

### Black Wild Burger

Wild-Patty vom Reh und Wildschwein mit Feigensenf, Rotkraut,  
Preiselbeeren-Chutney, Grauvieh Camembert und Dip-Pommes

22,50

### Black venison burger

venison patty of deer and wild boar with fig mustard, red cabbage,  
cranberry chutney, grey cattle camembert and dip fries

### Wildgulasch

mit feinem Rotkraut, Preiselbeeren, Kroketten und Kohlsprossen

24,60

### Venison goulash

with fine red cabbage, cranberry, croquettes and brussels sprouts

### Hirschentrecôte

mit Orangenrotkraut, Polentapuffer und kräftiger Rotweinsauce

36,90

### Red deer entrecôte

with orange red cabbage, polenta fritters and strong red wine sauce



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

# Gerichte für zwei ... Dishes for two ...

## Bärenplatte

gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl,  
kleine Wiener Schnitzel, Langkornreis, Pommes frites  
und Grillgemüse auf der Platte angerichtet mit  
Pfefferrahmsauce dazu eine gemischte Salatschüssel

71,00

## Grauer Bär gourmet plate

fine pieces of grilled beef, pork and farm chicken,  
small Viennese schnitzel, long grain rice, French fries and  
grilled vegetables served on a big plate in creamy pepper sauce  
with a mixed salad bowl

## Zusätzliche Beilagenwünsche Additional side dishes

Portion Pfeffersauce oder Champignonsauce	4,70
Portion Preiselbeeren oder Apfelmus	3,00
Portion Pommes, Folienkartoffel, Spätzle, Gemüse, Nudeln	5,70
Portion Brot	3,00
Portion of pepper sauce or mushroom sauce	
Portion of cranberries or apple puree	
Portion of French fries, baked potato, spaetzle, vegetables, pasta	
Portion of bread	



# Auf Vorreservierung ab zwei ... For two on advance reservation ...

## Kalbshaxenplatte

im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Reis,  
Kartoffelrösti und Gemüse

für 2 Personen 71,00

## Calf shank plate

oven-baked calf shank served with rice,  
potato roesti and vegetables

for 2 persons

## Im Ofen gebratene Schweinshaxe

dazu ein Semmelknödel und Sauerkraut,  
Senf und frisch geriebenen Kren aus  
der Steiermark

pro Person 25,20

## Oven-baked pork shank

served with semolina dumpling and sauerkraut,  
mustard and freshly grated horseradish  
from Styria

per person

Wir bitten Sie, uns Ihre Vorbestellung  
mindestens einen Tag vorher mitzuteilen!

Reservierungen: +43 (0) 5254 2564



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

# Auf Vorreservierung ab zwei ... For two on advance reservation ...

## Fondue á la Bourguignonne

Österreichisches Rinderfilet (250 g pro Person)  
in Würfel geschnitten, dazu servieren wir verschiedene  
Saucen, Pommes frites und Salat

pro Person 50,00

## Fondue á la bourguignonne

Austrian beef fillet (250 g per person) cut into cubes,  
served with varied sauces, French fries and salad

per person

## Öztaler Käsefondue

serviert mit Kartoffeln aus dem Oberinntal,  
Röschengemüse, Weißbrot  
und Kirschnaps

pro Person 28,70

## Ötztal cheese fondue

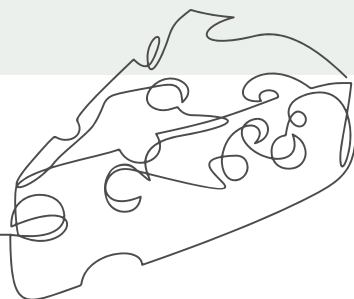
served with potatoes from the Oberinntal Region,  
vegetable florets, white bread  
and cherry schnaps

per person



Please reserve our theme menus  
at least one day in advance!

Call: +43 (0) 5254 2564



# Nachspeisen

## Desserts

### Schokoladenmousse

Mousse von der Zartbitterschokolade  
mit frischen Früchten, Fruchtsauce und Schokogarnitur 11,50

### Chocolate mousse

mousse of chocolate with fresh fruits,  
fruit sauce and chocolate garnish

### Hausgemachter Apfelstrudel

mit Schlagobers 7,20  
mit einer Kugel Vanilleeis 7,60  
mit Vanillesauce 7,60

### Homemade apple strudel

with whipped cream  
with one scoop of vanilla ice cream  
with vanilla sauce

### Schokosoufflé

mit weißem Schokokern, Schlagobers  
und Schokoladensauce 9,20

### Chocolate soufflé

with white chocolate core, whipped cream  
and chocolate sauce

In unserer eigenen Dessertkarte finden  
Sie all unsere Leckereien & Eiskreationen.  
Fragen Sie einfach unser Restaurantteam  
und lassen Sie sich verführen.

# TASTY



Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.



# Nachspeisen Desserts

## Eispalatschinken

mit Vanilleeis, Schlagobers,  
gerösteten Mandelsplittern  
und Schokoladensauce

9,40

## Ice pancakes

with vanilla ice cream,  
whipped cream, roasted almond slices  
and chocolate sauce

## Marillenpalatschinken

mit Staubzucker

6,90

## Apricot pancakes

with icing sugar

## Kaiserschmarren

mit Apfelmus und Preiselbeerkompott

16,40

## Scrambled pancake

served with apple purée and stewed cranberries

You will find all of our delicacies & ice cream  
creationson the separate dessert menu list.  
Just contact our restaurant staff and  
let our sweets tempt you.

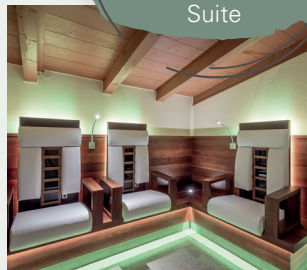


# Alpines Wohngefühl inklusive Halbpension und Wellness!

Urlaub, wie er sein soll: mitten in der abwechslungsreichen Erlebniswelt der Öztaler Alpen. Ganz nah am Berg und nur wenige Schritte von der Gaislachkogelbahn entfernt.



Kostenloser  
Garagenplatz  
je Zimmer bzw.  
Suite



Tiroler Stil und modernes Wohlfühlambiente vereinen sich in unserem Hotel in Sölden auf besonders geschmackvolle Weise und lassen mit großen Fenstern und wundervollen Panoramen die Öztaler Berge hochleben. Viel Sonnenschein und liebevolle Details machen unsere Zimmer in Sölden zu gemütlichen Wohlfühlräumen für Ihren Urlaub in Tirol. Seien Sie Gast in unserem Haus und freuen Sie sich auf schöne Tage.

