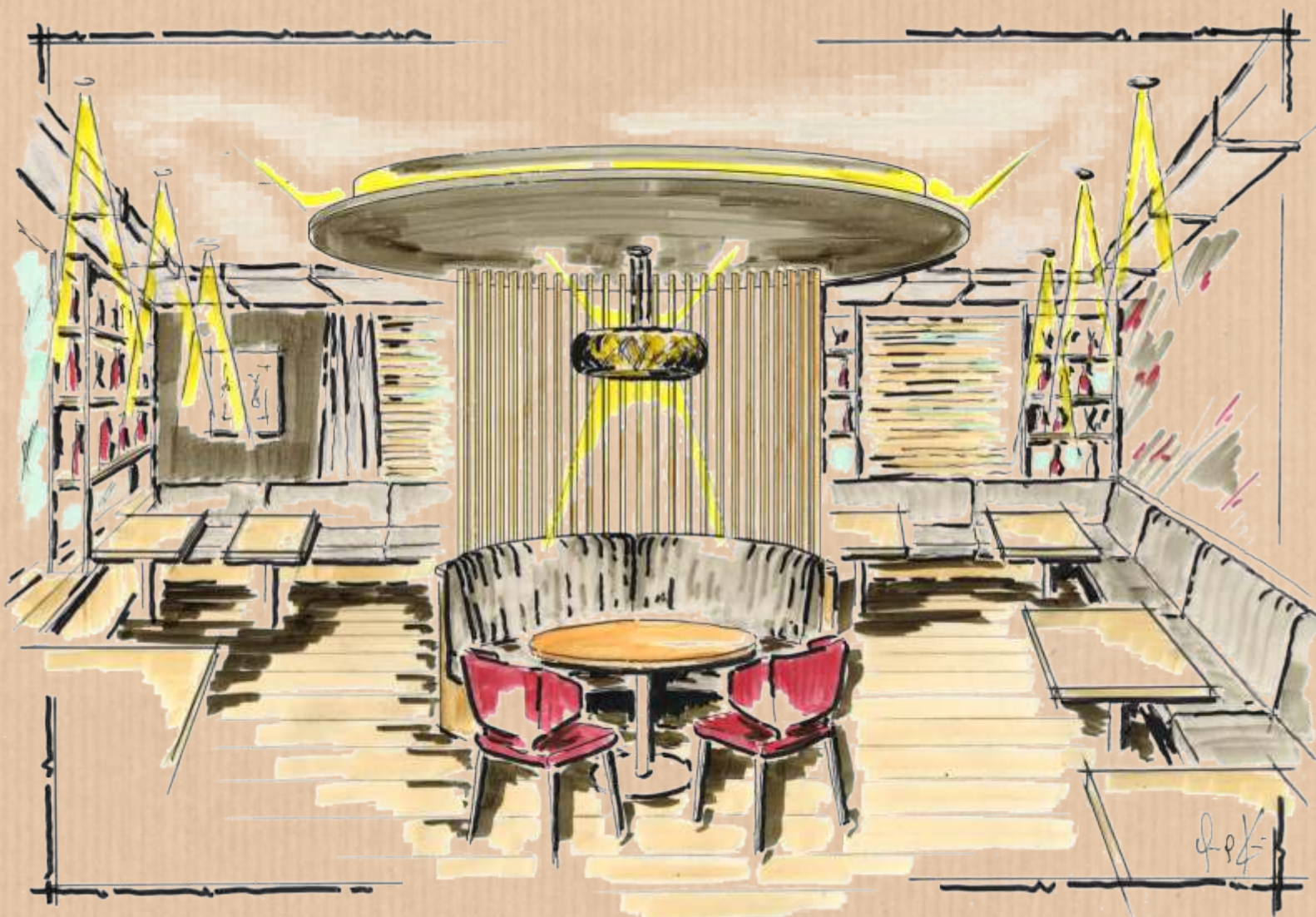


Weinbar & Restaurant

Bank - Geheimnis

KUNDL



HINWEIS:

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Gerichten

VORSPEISEN

Hausgebeizter Wildlachs 14,50

mit Senf-Dillsauce

Home-cured wild salmon with mustard-dill sauce
Saumon sauvage mariné maison, sauce moutarde-aneth

Schafskäseterrine 14,50

mit gerösteten Kürbiskernen und Vogersalat

Sheep's cheese terrine with roasted pumpkin seeds and lamb's lettuce
Terrine de fromage de brebis, graines de potiron rôties et salade d'oiseaux

Carpaccio vom Jungrind 15,50

an Himbeer Balsamico Dressing, Rucola, Parmesan

beef carpaccio, raspberry balsamic dressing, rucola, parmesan
carpaccio de boef, vinaigrette balsamique à la framboise, rucola, parmesan

6 Stück Weinbergschnecken 14,50

in Knoblauchbutter und mit Parmesan überbacken

6 snails in garlic butter and baked with parmesan
6 morceaux d'escargots cuits au beurre d'ail et parmesan

SUPPEN

Marillen-Bananensuppe 8,50

mit afrikanischen Gewürzen und Knuspergarnele

Apricot banana soup with African spices and crispy shrimp
Soupe de banane abricot aux épices africaines et crevettes croustillantes

Tomatensuppe 8,50

mit gebratenem Saiblingsfilet und Basilikumsahne

Tomato soup with fried char fillet and basil cream
Soupe de tomates, filet d'omble poêlé et crème de basilic

Preßknödel in der Kraftbrühe

1 Stück 5,80 2 Stück 8,50

Pressed dumplings in the broth
Boulettes pressées dans le bouillon

Klare Kraftbrühe mit Frittaten 5,80

Clear broth with fries
Bouillon clair avec frites

Salate der Saison 23,50

mit Garnelen in Knoblauch-Kokos-Panade
mit Marillen-Mango Chutney

seasonal salads with shrimp in garlic-coconut panade, with apricot-mango chutney
salade de saison avec panure crevettes ail-noix de coco, avec abricot-mangue chutney

Salate der Saison 17,50

mit gebratenen Hühnerfiletstreifen und Cocktaildressing

Seasonal salads with chicken fillet strips and cocktaildressing
salade de saison avec lanières de filet de poulet et cocktail vinaigrette

Salate der Saison 23,50

mit Rinderfiletstreifen

with beef fillet strips
avec des lanières de filet de bœuf

Salate der Saison 23,50

mit gebratenem Bachsaiblingsfilet

seasonal salads with fried brook trout fillet
Salade de saison avec filet d'omble de fontaine frit

Hausgemachte Tomatenpenne 14,50

mit Schafstkäse und Kirschtomate, Basilikumpesto

Homemade tomato penne with sheep cheese and cherry tomatoes, basil pesto
Penne aux tomates maison, fromage de brebis et tomates cerises, pesto de basilic

Penne

mit Basilikumpesto und Paprikagemüse

mit Garnelen 23,50

with basil pesto and paprika vegetables
avec pesto au basilic et légumes au paprika

Penne

mit Tomaten, Hühnerfleisch, Knoblauch und Speck 17,50

with tomatoes, chicken, garlic and bacon
avec tomates, poulet, ail et bacon

Knoblauchbrot 4,50

garlic bread - pain à l'ail

Wiener Schnitzel vom Milchkalb 26,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel of Tyrolean Veal with parsley potatoes and cranberries
Escalope viennoise du Veau Tyrolien avec pommes de terre persillées et des canneberges

Cordon Bleu vom Schwein 20,50

mit Petersilkartoffel

with parsley potatoes
avec des pommes de terre persillées

Dreierlei gefüllte Nudeln 14,50

mit Füllung der Saison, brauner Butter und Parmesan

Three kinds of stuffed pasta with seasonal filling, brown butter and parmesan
Trois types de pâtes farcies avec garniture de saison, beurre noisette et parmesan

Alpbachtaler Brez'nsuppe 15,50

mit Salatteller

Alpbachtal pretzel soup with salad plate
Soupe de bretzel d'Alpbachtal avec assiette de salade

Filet vom Bachsaibling 27,50

auf Steinpilzrisotto

Fillet of brook trout on porcini mushroom risotto
Filet d'omble de fontaine sur risotto aux cèpes

Mit Österzola gefülltes Hühnerfilet 24,50

auf Tomaten-Zucchini-püree und Basilikumgnocchi

Chicken fillet stuffed with Österzola
on tomato-zucchini puree and basil gnocchi
Filet de poulet farci à l'Österzola
sur purée de tomates-courgettes et gnocchis au basilic

Rückensteak vom Almochsen 36,50

mit Pfefferrahm, Honiggemüse und Kartoffelkrapfen

Alpine ox steak with pepper cream, honey vegetables and potato fritters

Filet de bœuf des Alpes, crème de poivre,
légumes au miel et beignets de pommes de terre

Tomahawk vom Duroc 29,50

auf Kastanien-Kartoffelpüree, Dattel-Knoblauchsauce

Duroc tomahawk on chestnut-potato puree, date-garlic sauce

Tomahawk Duroc sur purée de châtaignes, sauce aux dattes et à l'ail

Rosa gebratener Hirschrücken 34,50

auf Speckschupfnudeln und Pilzsauce

Pink roasted saddle of venison on bacon dumplings and mushroom sauce

Selle de chevreuil frite rose sur quenelles de bacon et sauce aux champignons

Filetspitzen Stroganoff 34,50

mit Kräuterspätzle

Fillet tips stroganoff with herb spaetzle

Pointes de filet Stroganoff avec spaetzle aux herbes

Lammfilet 34,50

auf Basilikumpüree und Knoblauchsauce

Lamb fillet on basil puree and garlic sauce

Filet d'agneau sur purée de basilic et sauce à l'ail

Surf and Turf 45,50

300g Rinderfilet mit 5 Stück Garnelen

Kartoffelwedges, Salatteller

300g beef fillet with 5 pieces of shrimp, Potato wedges, salad plates

300 g de filet de bœuf avec 5 morceaux de crevettes Quartiers de pommes de terre,
assiettes à salade

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen 9,50
mit Zimteis

Raphaellomousse 9,50
mit Mangosauce und Mangosorbet

Dunkles Schokomousse 9,50
mit Tonkabohnen, Erdbeersauce und Karamelleis

Süßes aus Tirol 10,50
Apfelradl, Prügeltorte, Öztaler Kirchtagskrapfen,
Schlosserbuam, Zimteis

Frische Früchte der Saison 9,50
mit Fruchteis

Gerührter Eiskaffee 8,50

Kinderbecher 5,80

Hausgemachter Blechkuchen 5,80
mit Früchten der Saison, Eis und Sahne

Waffeln 9,50
mit Früchten und Eis

Waffeln 9,50
mit Banane, Schokosauce und Eis

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Spezi, Sprite Fl. 0,33 l 3,80

Limo Fl. 0,33 l 3,80

Diverse Fruchtsäfte 0,25 l 3,00

Römerquelle 0,33 l 3,00

Römerquelle 0,7 l 4,40

Soda 0,25 l 1,50 0,5 l 3,00

Leitungswasser 1,0 l 1,50

WARME GETRÄNKE

Verlängerter 3,10

Kleiner Brauner 2,60

Grosser Brauner 3,60

Cafe Latte 3,60

Cappuccino 3,60

Heisse Schokolade 3,60

mit echter Schokolade, weiß oder Vollmilch

Tee alle Sorten 3,20

Blütentee 4,80

BRÄNDE & LIKÖRE 2 cl

Marillenbrand 3,50

Birnenbrand 3,50

Averna 3,50

Ramazotti 3,50

Zirbenschnaps (Zichna) 3,00

Nussschnaps 3,00

Heidelbeerlikör 3,00

APERITIFS

Glas Prosecco	4,50
Campari Orange	4,50
Martini Bianco	4,50
Prosecco Aperol	4,50

BIERE

Zipfer Urtyp	0,2l	2,70
Zipfer Urtyp	0,3l	3,90
Zipfer Urtyp	0,5l	4,80
Naturradler	0,3l	3,90
Naturradler	0,5l	4,80
Weihenstephan Weizen	0,2l	3,20
Weihenstephan Weizen	0,3l	3,80
Weihenstephan Weizen	0,5l	4,80
Schlossgold alkoholfrei Fl.	0,5l	4,80
Weizen alkoholfrei	Fl. 0,5l	4,80

SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER

SCHLUMBERGER SPARKLING Fl. 1/1 29,00

LANSON CHAMPAGNER Fl. 1/1 69,00

VEUVE CLIQUOT Fl. 1/1 96,00

WHISKIES & RUM 4 cl

Famous Grouse (Scotch Whisky)	6,50
J & B (Scotch Whisky)	5,00
Chivas Regal (12 Jahre)	7,50
Dalwhinnie (15 Jahre)	8,50
The Balvenie	8,50
Jameson (Irish Whisky)	5,00
Havanna Club 3 Jahre	4,50
7 Jahre	6,50
15 Jahre	15,00

COGNAC 2 cl

Remy Martin XO	7,00
Armagnac	9,50

GRAPPA 2 cl

NONINO

Chardonnay	7,00
Merlot	7,00
Prosecco	7,00

LUIGI FRANCOLI

Grappa Barbera	7,00
1-jähriger Nebbiolo	7,00
3-jähriger Barrique	7,00
5-jähriger Barrique	7,00