

Suppen & Salate

Soups & salads

Kräftige Rinderbouillon mit Einlage nach Wahl ACFGHLMO
(Frittaten oder Fadennudeln)

*Beef bouillon with ingredient of your choice
(slices of pancakes or vermicelli)*

€ 5,50

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis AGHLMO
mit Schwarzbrot-Croûtons

*Cream soup of Hokkaido pumpkin
with brown bread croutons*

€ 6,50

Tagessuppe von unserem Abendmenü (ab 18:30 Uhr)

Soup from our dinner menu (from 6.30 pm on)

€ 5,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck AGHLMO

Homemade goulash soup with bread

€ 7,60

Gemischter Salatteller GLMO

Mixed salad

€ 5,90

Gegrillte Hühnerstreifen AGHLMO
auf mariniertes Salatvariation

*Grilled chicken stripes
on marinated salad variation*

€ 13,90

Salat- und Vorspeisenbuffet (ab 18:30 Uhr)

Salads and starters from the buffet (from 6.30 pm on)

€ 11,90

Kleine Gerichte & Pasta

Small dishes & pasta

1 Paar Frankfurter Würstel mit Kren, Senf und Gebäck AGHLMO

Frankfurter sausages with horseradish, mustard and bread

€ 5,50

Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise CFLM

French fries with Ketchup and Mayonnaise

€ 5,50

Schinken-Käse-Toast AGHLMO

Toasted sandwich with ham and cheese

€ 7,20

“Schweizerhof” Club Sandwich vom Almochsen ACGHLMO

“Schweizerhof” Club sandwich of mountain ox

€ 8,90

Brettl Jause „Hahnenkamm“ ACGHLMO

Brettl Jause “Hahnenkamm“

(typical Austrian snack with bread, bacon, sausages, cheese,...)

€ 12,90

**Vegetarischer Gemüsegarten
mit Kartoffeln und Spiegelei** GLO

*Vegetarian vegetable garden
with potatoes and fried egg sunny side up*

€ 12,90

Spaghetti Bolognese oder Pomodoro ACGHLMO

Spaghetti Bolognese or Pomodoro

€ 12,90

Pasta mit Schinkenrahmsauce und Parmesan ACGHLO

Pasta with ham in cream sauce and parmesan cheese

€ 13,90

Hauptgerichte

Main dishes

Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

ACGHLMO

*Tyrolean "Käsespätzle" with roasted onions and chives
(small dumplings with cheese)*

€ 13,90

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Preiselbeeren

ACGHO

*"Cordon bleu" of saddle of pork (escalope filled with ham and cheese)
with French fries and cranberries*

€ 16,90

Chef Salat mit Schafskäse, Feigen, Oliven und gegrillten Rinderfiletstreifen

ACFGHLMO

*"Chef salad" with sheep's cheese, figs, olives
and grilled fillet of beef stripes*

€ 17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb klassisch serviert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

ACGHO

*Veal escalope "Vienna style"
served traditionally with parsley potatoes and cranberries*

€ 23,90

Bœuf Stroganoff mit eingelegten Roten Rüben und Kräuterreis

FGLMO

Beef Stroganoff with pickled red beet and rice with herbs

€ 24,90

Auswahl aus 3 Hauptgängen von unserem Abendmenü (ab 18:30 Uhr)

Selection of 3 main courses from our dinner menu (from 6.30 pm on)

€ 22,90 bzw. € 17,90 für das vegetarische Gericht

Abendmenü

Dinner menu

von 18:30 bis 20:00 Uhr

from 06.30 pm till 08.00 pm

Nutzen Sie den Vorteil unseres **5-Gänge Abendmenüs** mit vegetarischer Alternative für € 47,00 pro Person und für nur € 37,00 pro Person für Gäste, die bei uns wohnen!

Take advantage of our 5-course dinner with vegetarian option for € 47,00 per person and only € 37,00 per person for guests staying with us at the hotel!

Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen:
Gladly you can also choose just one of the offered meals:

Reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbuffet / <i>Selection of salads and starters</i>	€ 11,90
Tagessuppe / <i>soup of the day</i>	€ 5,90
Hauptgang Fleisch / <i>main course meat</i>	€ 20,90
Hauptgang Fisch / <i>main course fish</i>	€ 22,90
Hauptgang vegetarisch / <i>main course vegetarian</i>	€ 17,90
Tagesdessert / <i>dessert of the day</i>	€ 8,90

Frühstück

Breakfast

Frühstücksbuffet / Breakfast buffet **€ 19,00**
von 07:30 bis 10:00 Uhr / *from 7.30 am till 10.00 am*

Kleines Frühstück serviert / Small breakfast served **€ 11,00**

(1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas 0,2l Orangensaft,
2 Stück Gebäck, Butter, Marmelade, 1 kleiner Wurst-Käse Teller)

*(1 hot drink of your choice, 1 glass 0,2l of orange juice,
2 pieces of bread rolls, butter, jam, 1 small plate of cheese and cold cuts)*

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können:
Substances or products which may trigger allergies or intolerances:

A - glutenhaltiges Getreide / *gluten*
B - Krebstiere / *crustaceans*
C - Ei / *eggs*
D - Fisch / *fish*
E - Erdnuss / *peanuts*
F - Soja / *soy*

G - Milch oder Laktose / *milk or lactose*
H - Schalenfrüchte / *edible nuts*
L - Sellerie / *celery*
M - Senf / *mustard*

N - Sesam / *sesame*
O - Sulfite / *sulphite*
P - Lupinen / *lupine*
R - Weichtiere / *molluscs*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die innerhalb des Produktionsprozesses in der Küche verwendet werden.

Despite careful preparation of our dishes, they may contain traces of other ingredients in addition to the labelled substances which are used within the production process in the kitchen.

Die Krönung zum Abschluss

Desserts

Apfelstrudel, Topfenstrudel Tageskuchen mit Sahne

ACGHO

*Apple strudel, curd cheese strudel
or cake of the day with whipped cream*

€ 5,90

2 Stück Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade

ACGHO

*2 pieces of pancakes
with homemade apricot jam*

€ 7,90

Tagesdessert von unserem Abendmenü (ab 18:30 Uhr)

Dessert from our dinner menu (from 6.30 pm on)

€ 8,90

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

ACGHO

typisch österreichisches Gericht

*Cut-up and sugared pancake with stewed plums
traditional Austrian sweet*

€ 12,90

Eine große Auswahl an Eisbechern finden Sie in unserer Eiskarte.

*You will find a wide selection of sundaes
in our ice cream menu.*

Zimmerservice (für Speisen) pro Person € 4,00

room service (for food) per person € 4,00

-Alles Inklusivpreise / prices include taxes-