



ZUM GOLDENEN REITERBLICK

Tiroler Küche trifft armenische Spezialitäten

MIT HERZ GEKOCHT. MIT BLICK SERVIERT.

Bei uns erwarten Sie ehrliche Gerichte aus besten regionalen Zutaten.

Traditionelles Handwerk, hochwertige Produkte und ein Hauch
Armenien – das ist unsere kulinarische Handschrift.

Weil Qualität bei uns zuhause is(s)t:
Unsere regionalen Partner finden Sie auf der vorletzten Seite.

VORSPEISEN / STARTERS

TIROLER BRETTLJAUSE (für 1 oder 2 Personen) (A, G, M)

Traditionelle kalte Platte mit Tiroler Speck, Würsten, Kaminwurzeln, Bergkäse, Bauernbrot, Butter, Essiggurke und Kren

Traditional Tyrolean cold platter with bacon, sausages, smoked sausage, mountain cheese, farmhouse bread, butter, pickles & horseradish

Für 1 Person / For one person € 14,90

Für 2 Personen / For two € 26,90

HAUSGEMACHTE BRUSCHETTA (A, H)

mit marinierten Tomaten, frischem Basilikum & kaltgepresstem Olivenöl auf geröstetem Brot

Homemade bruschetta with marinated tomatoes, basil & cold-pressed olive oil on toasted bread

€ 7,50

SUPPEN / SOUPS

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON (A, C, G, L)

wahlweise mit Frittaten, Kaspressknödel oder Speckknödel

(auch als Gemüsebrühe erhältlich)

Strong beef broth - choice of sliced pancake, cheese dumpling or bacon dumpling

(also available as vegetable broth)

€ 5,90

CREMIGE GEMÜSESUPPE DER SAISON (A, G, L)

mit Kräuteröl & Croutons

Creamy seasonal vegetable soup with herb oil & croutons

€ 6,50

SALATE / SALADS

GEMISCHTER SALAT MIT HAUSDRESSING (A, G, M, N)

mit saisonalen Blattsalaten, Rohkost & gerösteten Sonnenblumenkernen

Mixed salad with house dressing, seasonal greens, raw vegetables & roasted sunflower seeds

€ 5,90

TOMATEN-MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM (G)

auf Rucola, dazu Balsamico-Dressing & Olivenöl

Tomato – Mozzarella with fresh basil on arugula, served with balsamic dressing & olive oil

€ 10,90

CAESAR SALAT MIT CROUTONS & PARMESAN (A, C, G, M)

wahlweise mit Hühnerbrust

Classic Caesar salad with croutons & parmesan – with or without grilled chicken breast

€ 10,90 / 14,90

GROSSER GEMISCHTER SALAT MIT HÜHNERBRUSTSTREIFEN (A, G, M)

auf buntem Blattsalat mit Kräuterdressing

Large mixed salad with grilled chicken breast on seasonal greens with herb dressing

€ 12,90

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

TIROLER KLASSIKER / TYROLEAN CLASSICS

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN ODER HUHN (A, C, G, L)

mit Petersilienkartoffel & Preiselbeeren

(wahlweise auch mit Pommes)

Viennese schnitzel (pork or chicken) with parsley potatoes & cranberries

(optional with French fries)

€ 18,90

TIROLER GRÖSTL (C, L)

mit gebratenen Erdäpfeln, Zwiebeln, Rindfleisch & Spiegelei, dazu Speckkrautsalat

Traditional Tyrolean pan-fry with potatoes, onions, beef & fried egg, served with bacon cabbage salad

€ 16,90

TIROLER KNÖDELTRIS (auch vegetarisch) (A, C, G, L)

Speckknödel, Kaspressknödel & Spinatknödel auf Rahmwirsing

Tyrolean dumpling trio – bacon, cheese & spinach dumpling on creamy savoy cabbage

€ 16,90

VEGETARISCH / VEGETARIAN

TIROLER GEMÜSE - GRÖSTL (C, L)

Knusprig gebratene Gemüsewürfel mit Kartoffeln, Zwiebeln & Spiegelei

Pan-fried vegetables with potatoes, onions & a fried egg

€ 14,90

KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBELN & SCHNITTlauch (A, C, G, L)

serviert mit Beilagensalat

Cheese spätzle with crispy onions & chives, served with side salad

€ 15,90

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN (A, C, G, L)

Gefüllte Teigtaschen mit Spinat, Topfen & Zwiebeln, serviert mit brauner Butter, Parmesan & Schnittlauch

Tyrolean pasta pockets filled with spinach, quark & onions, served with browned butter, parmesan & chives

€ 14,90

FISCHGERICHT / FISH DISH

GEBRATENE FORELLE „MÜLLERIN ART“ (D, G, H, L)

mit Mandelbutter & Petersilienkartoffel

Miller's style trout with almond butter & parsley potatoes

€ 22,90

VOM GRILL / FROM THE GRILL

RUMPSTEAK vom österreichischen Rind (ca. 230g) (G, L)

serviert mit Kräuterbutter, Grillgemüse & Bratkartoffeln

Rump steak from Austrian beef, served with herb butter, grilled vegetables & pan-fried potatoes

€ 27,90

RIB-EYE STEAK vom österreichischen Rind (ca. 270g) (G, L, M)

saftig & fein marmoriert, serviert mit Pfeffersauce, Grillgemüse & Bratkartoffeln

Rib eye steak from Austrian beef – juicy & marbled, served with pepper sauce, grilled vegetables and pan-fried potatoes

€ 31,90

ARMENISCHE HAUSSPEZIALITÄTEN / **ARMENIAN CLASSICS**

AMARAIN SUPPE (C, G)

Herzhafte armenische Suppe mit Paprika, Melanzani, Tomaten, Zwiebeln, zartem Hühnerfleisch, Kartoffeln und Ei, verfeinert mit frischen Kräutern.

(auch vegetarisch erhältlich)

Hearty Armenian soup with bell peppers, eggplant, tomatoes, onions, tender chicken, potatoes, and egg, refined with fresh herbs.

(also available vegetarian)

€ 7,90

ARMENISCHES LOBI (G)

Traditionelles armenisches Bohnengericht aus roten Bohnen, mit mild angebratenen Zwiebeln und frischen Kräutern, in eigener würziger Sauce zubereitet. Serviert mit Brot.

Traditional Armenian bean dish made from red beans, with gently sautéed onions, and fresh herbs, prepared in its own aromatic sauce. Served with bread.

€ 10,90

BLINCHIK (A, C, G)

Hausgemachte, goldbraun gebratene Pfannkuchen - wahlweise gefüllt mit gewürztem Fleisch und Zwiebeln oder mit einer aromatischen Gemüsefüllung. Serviert mit hausgemachter Sauce.

Homemade, golden-brown fried pancakes - filled either with seasoned meat and onions or with an aromatic vegetable filling. Served with homemade sauce.

3 Stk. / 5 Stk.

€ 7,50 / 10,50

DOLMA (A, G)

Aromatisch gewürzter Reis mit Hackfleisch und Zwiebeln, sorgfältig in zarte Weinblätter gerollt. Auch vegetarisch erhältlich - mit feiner Gemüsefüllung. Serviert mit hausgemachter Joghurt-Knoblauch Sauce.

Aromatic rice with minced meat and onions, carefully wrapped in tender vine leaves.

Available as a vegetarian option - with a delicate vegetable filling. Served with homemade yoghurt-garlic sauce.

€ 13,50

ACHAROV PLAV (A, G)

Traditioneller armenischer Weizen-Pilaw aus ganzen Weizenkörnern („Achar“) mit Zwiebeln, verfeinert mit einer cremigen Champignon-Sauce.

Traditional Armenian wheat pilaf made from whole wheat grains („Achar“) with onions, refined with a creamy mushroom sauce.

€ 11,90

TRADITIONELLES KHOROVATS (G)

Armenischer Grillklassiker: zart mariniertes Fleisch, nach traditioneller Art gegrillt, serviert mit gegrilltem Gemüse, Kartoffeln und hausgemachter Tomaten-Zwiebel-Sauce. Mit Brot serviert.

Armenian barbecue classic: tender marinated meat, grilled the traditional way, served with grilled vegetables, potatoes, and homemade tomato-onion sauce. Served with bread.

€ 18,90

PELMENI (A, C, G)

Hausgemachte saftige Teigtaschen – traditionell gefüllt mit würzigem Rinder- und Schweinefleisch, Zwiebeln und Kräutern, in Brühe gegart.

Homemade, juicy dumplings – traditionally filled with seasoned beef and pork, onions, and herbs, cooked in broth.

€ 11,90

NOCH WAS DAZU ? / ANYTHING ELSE ?

Bestellen Sie unsere hausgemachten armenischen Kartoffeltaschen dazu:

Order our homemade Armenian potato pastries:

PERASHKI (A, C, G)

Hausgemachte, goldbraun gebratene Teigtasche - mit Kartoffelfüllung.

Homemade, golden-fried pastry - with potato filling.

€ 3,50

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE / KIDS MENU

PIEPS & POMMES (A, C, G)

Knusprige Hühnernuggets mit Pommes

Crunchy chicken nuggets with French Fries

€ 7,90

PEPPA'S SCHNITZELPLATTE (A, C, G)

Kleines Schnitzel vom Schwein oder Huhn mit Pommes

Kids schnitzel (pork or chicken) with French fries

€ 9,90

KNACKER – KISTE (A)

Zwei Frankfurter – wahlweise mit Pommes oder Semmel

Two frankfurter sausages – served with either French fries or a bread roll

€ 6,20

UNSERE EXTRAS:

BROTKORB (A, G)

€ 3,20

POMMES FRITES

€ 4,50

SPECKKRAUTSALAT

€ 4,90

GEGRILLTES GEMÜSE

€ 5,80

FRANKFURTER MIT BROT (A)

€ 6,20

DESSERTS / DESSERTS

HAUSGEMACHTER KUCHEN DES TAGES (A, C, G, H)

Fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

Homemade daily cake – please ask our staff for today's selection.

Die Allergeninformationen zu tagesaktuellen Kuchen erhalten Sie beim Servicepersonal.

Allergen information on daily cakes is available from our staff.

€ 4,90

KAISERSCHMARRN AUS DER PFANNE (A, C, G)

mit Zwetschkenröster & Staubzucker

Shredded pancake with stewed plums & powdered sugar

€ 12,90

HAUSGEMACHTE PALATSCHINKE (A, C, G, H)

wahlweise mit Nutella oder Marmelade

Homemade Austrian crêpe with Nutella or jam

€ 4,50

EISPALATSCHINKE (A, C, G, H)

gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Mandelsplittern

Crêpe filled with vanilla ice cream, chocolate sauce & almond slivers

€ 7,50

GATA (A, C, G, H)

Traditionelles armenisches Hefeteiggebäck - zart, buttrig und leicht süß, gefüllt mit einer feinen Zucker-Nuss-Mischung.

Traditional Armenian sweet pastry - soft, buttery, and slightly sweet, filled with a delicate sugar and nut mixture.

€ 4,50



ZUM GOLDENEN REITERBLICK

GETRÄNKEKARTE

BIER OFFEN (A)

0,2 l ZIPFER MÄRZEN	€	3,20
0,3 l ZIPFER MÄRZEN	€	4,00
0,5 l ZIPFER MÄRZEN	€	4,90
0,2 l WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER	€	3,50
0,3 l WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER	€	4,20
0,5 l WEIHENSTEPHAN WEIZENBIER	€	5,20
0,3 l WEIZEN - COLA	€	4,40
0,5 l WEIZEN - COLA	€	5,20

FLASCHENBIER (A)

0,5 l ZIPFER HELL ALKOHOLFREI	€	4,90
0,5 l EDELWEISS ALKOHOLFREI	€	4,90

RADLER (A)

0,3 l TIROLER RADLER HAUSGEMACHT	€	4,10
0,5 l TIROLER RADLER HAUSGEMACHT	€	5,20

ROTWEIN OFFEN (O)

ROT G'SPRIZT SAUER			
(mit Eis serviert – auf Wunsch auch ohne)	¼ l	€	3,90
ROT G'SPRIZT SÜSS			
(mit Eis serviert – auf Wunsch auch ohne)	¼ l	€	4,10
ZWEIGELT Rubin Carnuntum BIO	⅛ l	€	5,20
KARAS (trocken)	⅛ l	€	6,80
IJEVAN (halbsüßer Granatapfelwein)	⅛ l	€	4,10

WEISSWEIN OFFEN (O)

WEISS G'SPRIZT SAUER	¼ l	€	3,90
WEISS G'SPRIZT SÜSS	¼ l	€	4,10
GRÜNER VELTLINER	⅛ l	€	3,50
TUSHPA	⅛ l	€	5,50

APERITIF *(O)*

HUGO	€	8,50
APEROL SPRITZ	€	8,50
VENEZIANO	€	8,50
LILLET WILD BERRY	€	8,50

SCHNÄPSE *(O)*

2 cl OBSTLER	43 Vol. %	€	3,20
2 cl SAMVEL APRICOT VODKA	40 Vol. %	€	3,20
2 cl ZIRBEN SCHNAPS	43 Vol. %	€	4,20
4 cl RUM	40-44 Vol. %	€	7,50
4 cl CHIVAS 12 JAHRE WHISKY	40-44 Vol. %	€	9,50
4 cl ARARAT 5 JAHRE COGNAC	40 Vol. %	€	7,50
4 cl ARARAT 10 JAHRE COGNAC	40 Vol. %	€	9,50
4 cl NAIRI 20 JAHRE COGNAC	40 Vol. %	€	19,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>GRÖSSE</u>	<u>PREIS</u>
GASTEINER PRICKELND	0,5 l / 0,75 l	€ 3,20 / 5,20
HAUSGEMACHTE LIMONADE	0,3 l / 0,5 l	€ 3,90 / 5,20
HIMBEER- / HOLUNDERWASSER	0,3 l / 0,5 l	€ 3,00 / 4,20
HIMBEER- / HOLUNDERSODAWASSER	0,3 l / 0,5 l	€ 3,50 / 4,60
SODAZITRONE	0,3 l / 0,5 l	€ 2,90 / 4,20
APFELSAFT PUR	0,3 l / 0,5 l	€ 3,60 / 4,90
APFELSAFT G´SPRIZT (L)	0,3 l / 0,5 l	€ 3,20 / 4,50
APFELSAFT MIT WASSER	0,3 l / 0,5 l	€ 2,80 / 4,20
FRISCHER ORANGENSAFT	0,3 l	€ 5,20
COCA COLA	0,33 l / 0,5 l	€ 3,60 / 4,90
COCA COLA ZERO	0,33 l	€ 3,60
FANTA	0,33 l / 0,5 l	€ 3,60 / 4,90
SPRITE	0,33 l / 0,5 l	€ 3,60 / 4,90
ALMDUDLER	0,35 l / 0,5 l	€ 3,60 / 4,90
EISTEE PFIRSICH ODER ZITRONE	0,33 l / 0,5 l	€ 3,60 / 4,90
PAGO FRUCHTSAFT PUR (L)	0,2 l	€ 3,80
PAGO FRUCHTSAFT G´SPRIZT (L)	0,5 l	€ 4,50

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	€	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	€	3,60
ARMENISCHER KAFFEE („JAZVA“)	€	2,90
VERLÄNGERTER	€	3,20
AMERICANO	€	3,40
CAPPUCCINO (G)	€	3,90
LATTE MACCHIATO (G)	€	4,40
CAFFÈ LATTE (G)	€	4,40
ESPRESSO MACCHIATO (G)	€	3,30
HEISSE MILCH MIT HONIG (G, M)	€	3,50
HAUSGEMACHTER KAKAO (G)	€	4,50
BIO TEESPEZIALITÄTEN	€	4,00

UNSERE REGIONALEN PARTNER **OUR REGIONAL PARTNERS**

WIR LEGEN GROSSEN WERT AUF
QUALITÄT, FRISCHE UND REGIONALITÄT.

*WE PLACE GREAT IMPORTANCE ON
QUALITY, FRESHNESS, AND REGIONAL ORIGIN.*

DARUM BEZIEHEN WIR UNSERE ZUTATEN VON SORGFÄLTIG
AUSGEWÄHLTEN BETRIEBEN UND PRODUZENTEN:
*THAT'S WHY WE SOURCE OUR INGREDIENTS FROM CAREFULLY SELECTED FARMS
AND PRODUCERS:*

LANDMETZGEREI PIEGGER

Zuverlässiger Partner für hochwertige Fleischwaren aus der Region.

Trusted partner for high-quality regional meat products.

WEDL

Breite Auswahl an frischen Lebensmitteln und Qualitätsprodukten.

A wide range of fresh food and quality products.

MAUTNER MARKHOF

Erlesene Sirups für unsere Getränke.

Exquisite syrups for our beverages.

MANNESHOF

Fruchtige Säfte aus regionalem Obst.

Fruity juices made from regional fruit.

Allergenkennzeichnung / Allergen Information

Die Kennzeichnung der enthaltenen Allergene erfolgt durch Buchstaben beim jeweiligen Gericht.

Eine vollständige Legende finden Sie nachstehend.

The allergens contained in each dish are indicated by letters. A complete legend is provided below.

(gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

(according to EU Regulation 1169/2011)

→ Bei Fragen zu Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

→ Please ask our staff if you have any questions regarding allergens.

Buchstabe	Allergen
A	Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
C	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
D	Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
G	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
L	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
M	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen > 10 mg/kg oder 10 mg/l)
P	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
R	Weichtiere (z.B. Muscheln, Tintenfisch, Schnecken) und daraus hergestellte Erzeugnisse

Letter	Allergen
A	Cereals containing gluten (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, khorasan wheat) and products thereof
B	Crustaceans and products thereof
C	Eggs and products thereof
D	Fish and products thereof
E	Peanuts and products thereof
F	Soybeans and products thereof
G	Milk and products thereof (including lactose)
H	Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
L	Celery and products thereof
M	Mustard and products thereof
N	Sesame seeds and products thereof
O	Sulphur dioxide and sulphites (in concentrations > 10 mg/kg or 10 mg/l)
P	Lupins and products thereof
R	Molluscs (e.g. mussels, squid, snails) and products thereof

