

## À la Carte

### Salate und kleine Speisen

#### Salads and small dishes

- Klassische Gemüse- und Blattsalate mit Sprossen, jungen Tomaten und Pinienkernen  € 12,00  
Classic salad of vegetables and leaves with sprouts, young tomatoes and pine nuts  
(A / C / G / H / L / M / O)
- „Fitnesssalat“ - großer gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen € 22,00  
“Fitness salad” - large, mixed salad with roasted chicken breast slices and roasted pumpkin seeds  
(A / C / G / L / M / O)
- Hummus mit geröstetem Karfiol, Granatapfel und „Mojo verde“  € 19,00  
Hummus with roasted cauliflower, pomegranate and “Mojo verde”  
(L / O / P)
- Gebeizte Lachsforelle mit jungen Karotten, Buchenpilzen, Kerbel und Haselnüssen € 24,00  
Marinated salmon trout with young carrots, beech mushrooms, chervil and hazelnuts  
(A / C / D / G / H / L / O)
- Gebratene Riesengarnelen mit mariniertem Wildkräutersalat, Zitronenvinaigrette und eingelegter Paprika € 31,00  
Pan-fried king prawns with a marinated wild herb salad, lemon vinaigrette and pickled bell pepper  
(B / G / L / M / O)
- Caesar Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Speck und Parmesan € 22,00  
Caesar salad with roasted chicken breast strips, bacon and Parmesan cheese  
(A / C / F / G / M)

## Suppen Soups

- Rote Linsen-Kokos-Suppe mit Erdnüssen und Koriander  € 13,00  
Soup of red lentils and coconut with peanuts and coriander  
(E / O / P)
- Hühnersuppeneintopf mit Gemüse, Nudeln und Schnittlauch € 13,00  
Chicken stew with vegetables, noodles and chives  
(A / C / G / L / O)
- Consommé vom Tafelspitz mit Frittaten oder Grießnockerln € 10,00  
"Tafelspitz" beef consommé with pancake strips or semolina dumplings  
(A / C / G / L / O)
- Herzhafte Gulaschsuppe nach Großmutter's Art € 10,00  
Savoury goulash soup according to Granny's style  
(A / C / G / L / M / O)

## Zwischengerichte Intermediate courses

- Hausgemachte Pilzravioli mit Spinat, Parmesan und schwarzem Trüffel  € 29,00  
Homemade mushroom ravioli with spinach, Parmesan cheese and black truffle  
(A / C / G / L / O)
- Spaghetti mit Chili, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan  € 19,00  
Spaghetti with chili, dried tomatoes, rocket salad and Parmesan cheese  
(A / C / G / L / O)
- zusätzlich mit Riesengarnelen € 29,00  
- additionally with king prawns  
(B)
- Indisches Melanzani Curry mit Kichererbsen, Cashewkernen und Basmatireis  € 25,00  
Indian eggplant curry with chickpeas, cashews and basmati rice  
(F / H / L / O / P)
- Gefüllter Tortilla mit Hühnchen, Tomatensalsa und Guacamole € 21,00  
Stuffed tortilla with chicken, tomato salsa and guacamole  
(A / C / G / L / O)

Geklopftes Carpaccio vom Tiroler Premium-Rind mit Rucola,  
Amalfi-Zitronen, Pinienkernen und Grana Padano Käse € 32,00  
Pounded carpaccio of Tyrolean premium beef with rocket salad, Amalfi  
lemons, pine nuts and Grana Padano cheese  
(C / G / H / M)

Club-Sandwich mit gebratenem Speck, Ei, Hühnerbrust und Pommes € 22,00  
Club sandwich with roasted bacon, egg, chicken breast and French fries  
(A / C / G / M / O)

## Hauptgerichte

### Main courses

### Fischgerichte

#### Fish courses

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit gegrilltem Oktopus,  
jungen Tomaten und Süßkartoffelrisotto € 45,00  
Roasted fillet of sea bass with grilled octopus, young tomatoes  
and sweet potato risotto  
(A / C / D / G / L / O / R)

Filet vom Atlantik Steinbutt mit Lauch, Sot-l'y-laisse, Petersilie  
und braunem Butter-Schaum € 45,00  
Fillet of Atlantic turbot with leek, sot-l'y-laisse, parsley  
and brown butter foam  
(A / C / D / G / L / O)

Gebratene Jakobsmuschel mit Chorizo, Topinambur, Birne und Basilikum € 45,00  
Roasted scallop with Chorizo, Jerusalem artichoke, pear and basil  
(A / C / D / G / L / O / R)

### Fleischgerichte

#### Meat courses

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wildpreiselbeeren  
und Petersilienkartoffeln € 39,00  
Fried escalope of veal "Vienna style" with wild cranberries  
and parsley potatoes  
(A / C / G)

Gekochter Tafelspitz vom Almoachsen mit Apfelkren, Schnittlauchsauce, Rahmspinat und Röstkartoffeln € 39,00

"Tafelspitz" boiled highland cattle with apple horseradish, chive sauce, creamy spinach and roasted potatoes  
(A / C / G / L / M / O)

Cheeseburger vom Almrind mit Vollkornbrot, Bergkäse, gebratenen Zwiebeln, Chilimajo und Süßkartoffelpommes € 35,00

Cheeseburger of alpine beef with wholemeal bread, mountain cheese, fried onions, chili mayonnaise and sweet potato fries  
(A / C / G / H / L / M / O)

## Unsere Steaks

### Our Steaks

Filet vom Alpenrind € 49,00  
Fillet of alpine beef

Dry aged Rib Eye Steak € 49,00  
Dry aged rib eye steak

Mit Beilagen nach Wahl / With side dishes of your choice







Kartoffelgratin	Pommes	Süßkartoffelpommes
Potato gratin	French fries	Sweet potato fries
(A / G)	(A)	(A)

Bohnen	Grillgemüse
Beans	Grilled
(G / P)	vegetables
	(G)

Kräuterbutter	Sauce Bearnaise	Pfeffersauce
Herb butter	Béarnaise sauce	Peppercorn
(G / M)	(C / G / M / O)	sauce
		(G / L / O)



## Dessert und Käse

### Dessert and cheese

Veganes Schokoladen-Tartelette mit Bananeneis und Passionsfrucht 	€ 16,00
Vegan chocolate tartelette with banana ice cream and passion fruit (F / H / O)	
Milcheiscreme mit Erdbeeren, Petersilienöl und Knuspergebäck 	€ 16,00
Milk ice cream with strawberries, parsley oil and crunchy pastry (A / C / G / H / O)	
New York Cheesecake mit marinierten Himbeeren, Mandeln und Basilikum 	€ 16,00
New York cheese cake with marinated raspberries, almonds and basil (A / C / G / H / O)	
Gebackener Brioche mit Zimt-Zucker, Karamell, Heidelbeeren und Nussbutter-Eiscreme 	€ 16,00
Fried brioche with cinnamon-sugar, caramel, blueberries and brown butter ice cream (A / C / G / H / O)	
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster oder Apfelmus  (15 Min. Wartezeit)	€ 19,00
Kaiserschmarrn – caramelized and sliced pancake with stewed plums or apple sauce (15 min. waiting time) (A / C / G / O)	
Gereifter Rohmilch-Käse mit hausgemachtem Chutney und Trüffelhonig 	klein / small € 18,00
	groß / large € 26,00
Matured raw milk cheese with homemade chutney and truffle honey (A / G / H / M)	

# Lebensmittelkennzeichnung

## Food labeling

In diesem Menü sind Allergene in sämtlichen Gerichten nach dem Lebensmittelgesetz mit einem Buchstabencode ausgewiesen. Vegetarische Speisen sind mit dem Symbol  gekennzeichnet, vegane Speisen mit .

In this menu allergens in all dishes are identified with a letter code according to the food law. Vegetarian dishes are marked with the symbol , vegan dishes with .

A Gluten *Gluten*

B Krebstiere *Shellfish*

C Ei *Egg*

D Fisch *Fish*

E Erdnuss *Peanuts*

F Soja *Soy*

G Milch *Milk*

H Schalenfrüchte *Edible nuts*

L Sellerie *Celery*

M Senf *Mustard*

N Sesam *Sesame*

O Sulfite *Sulphites*

P Lupine *Lupine*

R Weichtiere *Molluscs*

## Genießen mit gutem Gewissen Cuisine with a clear conscience

Das Interlpen-Hotel Tyrol steht für Hoch. Genuss. Pur. Dem Genuss schenken wir besonders viel Hingabe und achten bei der Auswahl der Lieferanten und Produkte auf beste Qualität. Diese Qualität in Verbindung mit dem professionellen Handwerk unseres erfahrenen Küchenteams und der Liebe zum Detail lässt tagtäglich köstliche Gerichte entstehen. Denn schon im 17. Jahrhundert schrieb Heinrich Hinsch, „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“.

Interlpen-Hotel Tyrol stands for Pure. Alpine. Luxury. We prioritise your culinary pleasure very highly, selecting only the best suppliers and products to guarantee the very best quality. This quality, the professional craftsmanship invested by a highly-experienced kitchen team, and a keen eye for detail, guarantee the creation of delicious dishes on a daily basis. In the 17th century Heinrich Hinsch had this to say: „Food and drink are what keep body and soul intact“.

## Hier finden Sie eine Auswahl unserer regionalen Partner Here is a selection of our regional suppliers

### **Genusswelt Winkler – Ötztal Bahnhof / Frischdienst Kofler – Landeck**

Mit täglich frischem Obst und Gemüse versorgen uns die Genusswelt Winkler und Frischdienst Kofler aus dem Tiroler Oberland. Von Hall bis Haiming liegen die Felder, von denen das reichhaltige Sortiment der beiden langjährigen Lieferanten stammt.

Every day, two fresh food businesses, Genusswelt Winkler and Kofler, supply us with fresh fruit and vegetables sourced from growers in the Tyrolean Oberland region. Our long-standing suppliers deliver a rich assortment of fayre cultivated on fields from Hall to Haiming.

### **Bienenhof Zillertal – Strass im Zillertal**

Die Honigmanufaktur der Familie Eberharter besteht schon seit mehr als 30 Jahren. Der naturbelassene Honig wird vollreif geerntet, kalt geschleudert und von Hand abgefüllt.

The Eberharter family has been making honey here for over 30 years. The natural, untreated honey is collected at full maturity, cold-hurled, and the jars are filled by hand.

### **Leutascher Fischerei – Leutasch**

Nur acht Kilometer vom Interalpen-Hotel Tyrol entfernt, befindet sich die Leutascher Fischerei, von der wir unsere Gebirgsforellen und Bachsaiblinge beziehen.

Our alpine and brook trout are sourced from the Leutasch Weidachsee fishing lake, just eight kilometres from the Interalpen-Hotel Tyrol.

### **Fisch Peer – Markthalle Innsbruck**

Maritime Spezialitäten werden von der Innsbrucker Markthalle zu uns geliefert. Der Fisch lässt sich bis zu seinem Gewässer zurückverfolgen und wird nur aus nachhaltiger Fischerei bezogen.

Maritime specialities are delivered straight to us from Innsbruck market hall. The fish can be traced back to their original maritime waters and only drawn from sources adhering to environmentally sustainable fishing methods.

### **Produkte aus Übersee**

Um all die raffinierten Köstlichkeiten zu kreieren, werden darüber hinaus Produkte aus Übersee benötigt. Unternehmen wie Transgourmet und Eurogast Grissemann versorgen unsere Küche mit Spezialitäten aus aller Welt. Die Qualitätsmerkmale werden stets streng kontrolliert und nur hochwertigste Ware findet den Weg auf Ihren Teller.

The creation of deliciously sophisticated culinary treats sometimes demands exquisite ingredients from abroad. Transgourmet and Eurogast Grissemann provide our kitchens with specialities from all around the world. Quality hallmarks are subject to strict and constant scrutiny – and only goods of supreme quality will ever find their way onto your plate.

### **À la carte – Haiming**

À la carte produziert seit über 25 Jahren Tiroler Fleischspezialitäten nach herkömmlicher Methode und das Schweine-, Rind- und Hühnerfleisch, welches wir bestellen, stammt ausschließlich von österreichischen Lieferanten.

À la carte has been using traditional methods to produce Tyrolean meat specialities for over 25 years. The pork, beef and chicken meat we order is only sourced from Austrian suppliers.