

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 Almochsen 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 InterAlpen-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“.

Bildrechte: ©Kirchgasser Photography

InterAlpen-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“.

Image rights: ©Kirchgasser Photography

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.

Bildrechte: ©Bienenhof Zillertal

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.

Image rights: ©Bienenhof Zillertal

Leutascher Fischerei – Leutasch

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

Bildrechte: ©Leutascher Fischerei

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

Image rights: ©Leutascher Fischerei

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.

Bildrechte:

©Kirchgasser Photography

Maritime specialties 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.

Image rights:

©Kirchgasser Photography

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.

©Kirchgasser Photography

The creation of deliciously sophisticated culinary treats sometimes demands exquisite ingredients from abroad. Transgourmet and Eurogast Grissemann provide our kitchens with specialties 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.

©Kirchgasser Photography

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.

Bildrechte:

©Kirchgasser Photography

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

Image rights:

©Kirchgasser Photography


À la carte

Insalate

Salade

- Insalata classica di verdure miste e lattuga con germogli, pomodori giovani e pinoli  € 12,00
Salade classique de légumes et laitue avec pousses, petites tomates et pignons de pin
(C / G / H / L / M / O)
- « Insalata fitness » - insalata mista grande con straccetti di petto di pollo arrostito e semi di zucca tostati € 22,00
« Salade fitness » - salade mélangée grande avec tranches de poitrine de poulet rôtis et graines de potiron grillées
(A / C / G / L / M / O)
- Hummus con cavolfiore arrostito, melograno e « Mojo verde »  € 19,00
Houmous avec chou-fleur rôti, grenade et « Mojo verde »
(L / O / P)
- Trota salmonata marinata con carote novelle, funghi di faggio, cerfoglio e nocciole € 24,00
Truite saumonée marinée avec carottes nouvelles, champignons du hêtre, cerfeuil et noisettes
(A / C / D / G / H / L / O)
- Gamberoni arrosto con erbette selvatiche marinate, vinaigrette di limone e peperone marinato € 31,00
Crevette géante avec salade aux herbes sauvages marinées, vinaigrette de citron et poivrons marinés
(B / G / L / M / O)
- Caesar salad con straccetti di petto di pollo grigliato, lardo e parmigiano € 22,00
Salade César avec tranches de poulet grillés, lard et parmesan
(A / C / F / G / M)

Zuppe Soupes

- Zuppa di lenticchie rosse e cocco con arachidi e coriandolo  € 13,00
Soupe aux lentilles rouges et coco avec cacahuète et coriandre
(E / O / P)
- Minestra di pollo con verdure, pasta e erba cipollina € 13,00
Potée de poulet avec légumes, nouilles et ciboulette
(A / C / G / L / O)
- Brodo di manzo con tagliolini di crespelle o gnocchi di semolino € 10,00
Consommé de bœuf avec tranches de crêpes ou quenelles de semoule
(A / C / G / L / O)
- Zuppa di gulasch della « nonna » € 10,00
Soupe de goulash « façon grand-mère »
(A / C / G / L / M / O)

Piccole portate Intermédiaire

- Ravioli ai funghi fatti in casa con spinaci, parmigiano e tartufo nero  € 29,00
Ravioli aux champignons faits maison avec épinards, parmesan
et truffe noir
(A / C / G / L / O)
- Spaghetti con chili e pomodori secchi, rucola e parmigiano  € 19,00
Spaghetti avec piment fort, tomates séchées, roquette et parmesan
(A / C / G / L / O)
- con aggiunta di gamberi € 29,00
- avec crevettes géantes en supplément
(B)
- Curry indiano di melanzane con ceci, anacardi e riso basmati  € 25,00
Curry indien d'aubergine avec pois chiches, noix de cajou
et riz basmati
(F / H / L / O / P)
- Tortilla ripiena con pollo, salsa al pomodoro e guacamole € 21,00
Tortilla farcie au poulet, salsa au tomate et guacamole
(A / C / G / L / O)

Carpaccio di manzo tirolese selezionato con rucola, limoni di Amalfi,
pinoli e grana padano € 32,00

Carpaccio de bœuf du Tyrol avec roquette, citrons d'Amalfi,
pignons de pin et fromage grana padano
(C / G / H / M)

Clubsandwich con lardo arrostito, uovo, petto di pollo e patatine fritte € 22,00

Club sandwich avec lard frit, œuf, poitrine de poulet
et pommes de terre frites
(A / C / G / M / O)

Secondi piatti

Plat principal

Piatti di pesce

Plats de poisson

Filetto di branzino arrostito con polpo grigliato, pomodorini
e risotto con patate dolci € 45,00

Filet de loup de mer rôti avec poulpe grillé, tomates nouvelles
et risotto au patate douce
(A / C / D / G / L / O / R)

Filetto di rombo atlantico con porro, bocconcini, prezzemolo
e spuma al burro fuso € 45,00

Filet de turbot atlantique avec poireau, sot-l'y-laisse, persil
et mousse de beurre brun
(A / C / D / G / L / O)

Capasanta arrostita con chorizo, topinambur, pera e basilico € 45,00

Coquille Saint-Jacques rôti avec Chorizo, topinambour, poire et basilic
(A / C / D / G / L / O / R)

Piatti di carne

Plats de viande

« Wiener Schnitzel » di vitello con mirtilli rossi selvatici
e patate al prezzemolo € 39,00

Escalope de veau « à la viennoise » avec airelles rouges
et pommes de terre au persil
(A / C / G)

Bollito di bue alpino con rafano alla mela, salsa all'erba cipollina,
spinaci alla panna e patate arrosto € 39,00

Bœuf bouilli de bœuf alpin avec raifort á la pomme, sauce au ciboulette,
épinards à la crème et pommes de terre rôties
(A / C / G / L / M / O)

Cheeseburger di manzo alpino con pane integrale,
formaggio di montagna, cipolle arrosto, maionese con peperoncino
e patatine dolci fritte € 35,00

Cheeseburger de bœuf alpin avec pain de blé complet, fromage de
montagne, oignons frits, mayonnaise au chili et patate douce frites
(A / C / G / H / L / M / O)

Le nostre bistecche

Nos steaks

Filetto di manzo alpino € 49,00
Filet de bœuf alpin

Dry aged rib eye steak € 49,00
Dry aged rib eye steak

Con contorno a scelta / Avec des accompagnements de choix

Gratin di patate	Patatine fritte	Patatine di patate
Gratin de	Pommes de	dolci
pommes de	terre frites	Patates douces frites
terre	(A)	(A)
(A / G)		

Fagioli	Verdure grigliate
Haricots	Légumes grillés
(G / P)	(G)

Salsa al pepe	Burro alle erbe	Salsa Béarnaise
Sauce au poivre	Beurre aux	Sauce Béarnaise
(G / L / O)	herbes	(C / G / M / O)
	(G / M)	





Dolci e Formaggi

Desserts et fromage

Tortini vegani al cioccolato con gelato alla banana e frutto della passione 	€ 16,00
Tartelette végétalienne au chocolat avec glace au banana et fruit de la passion (F / H / O)	
Gelato al latte con fragole, olio de prezzemolo e biscotti croccanti 	€ 16,00
Glace au lait avec fraise, huile de persil et biscuit croquant (A / C / G / H / O)	
New York cheesecake con lamponi marinati, mandorle e basilico 	€ 16,00
Cheesecake newyorkais avec framboises marinées, amandes et basilic (A / C / G / H / O)	
Brioche al forno con cannella, zucchero, caramello, mirtilli e gelato al burro fuso 	€ 16,00
Brioche frit avec sucre, cannelle, caramel, myrtilles et glace au beurre brun (A / C / G / H / O)	
« Kaiserschmarrn » con composta di prugne o salsa di mele (ca. 15 min. di attesa) 	€ 19,00
« Kaiserschmarrn » avec compote de prunes ou sauce de pommes (15 min. d'attente) (A / C / G / O)	
Formaggio stagionato a latte crudo con chutney fatto in casa e miele al tartufo 	piccola/petit € 18,00 grande/grand € 26,00
Fromage au lait cru affiné et mariné avec chutney fait à la maison et miel au truffe (A / G / H / M)	

Contrassegni alimentari

Étiquetage alimentaire

In questo menu tutti gli allergeni sono contrassegnati da un codice secondo la legge per i generi alimentari. I piatti vegetariani sono contrassegnati dal simbolo  quelli vegani dalla scritta 
Dans ce menu les allergènes dans tous les plats sont marqués selon la recommandation du Codex des denrées alimentaires avec un code des lettres. Les plats végétariens sont marqués de ce symbole , et les plats véganes sont marqués 

A glutine *gluten*

B crostaceo *crustacés*

C uova *œuf*

D pesce *poisson*

E noccioline *arachides*

F soia *soja*

G latte *lait*

H frutta a guscio *ruits à écales*

L sedano *céleri*

M senape *moutarde*

N sesamo *sésame*

O solfiti *sulfites*

P lupini *lupins*

R molluschi *mollusques*

Gustare in serenità Savourer sans mauvaise conscience

Puro. Lusso. Alpino. Questo é il motto dell'Interalpen-Hotel Tyrol, a cui dedichiamo particolare attenzione curando la scelta di fornitori e prodotti della miglior qualità. Questa qualità si somma al lavoro professionale dei nostri cuochi esperti e alla passione per il dettaglio, traducendosi ogni giorno in piatti prelibati. Perché già nel XVII secolo Heinrich Hinsch scriveva „Mangiare e bere unisce anima e corpo“.

Pur. Plaisir. Extrême. L'hôtel Interalpen Tyrol est synonyme de maximum. De saveurs. À l'état pur. Nous sommes particulièrement dévoués à ces saveurs et nous veillons à la meilleure qualité possible lors de la sélection de nos fournisseurs et de nos produits. Cette qualité, alliée au savoir-faire professionnel de notre équipe expérimentée de cuisiniers, et son amour du détail font naître chaque jour des plats délicieux. En effet, comme l'écrivait déjà Heinrich Hinsch au 17ème siècle « Boire et manger maintiennent le corps et l'âme ensemble ».

Vi presentiamo qui un elenco dei nostri partner regionali

Vous trouverez ici une sélection de nos partenaires régionaux

Genusswelt Winkler – Ötztal Bahnhof / Frischdienst Kofler – Landeck

I fornitori Genusswelt Winkler e Frischdienst Kofler della regione Tiroler Oberland collaborano con noi da anni e ci forniscono pervenire ogni giorno un ricco assortimento di frutta e verdura fresca. Le campagne di provenienza spaziano da Hall a Haiming.

Genusswelt Winkler et Frischdienst Kofler de l'Oberland tyrolien nous fournissent chaque jour en fruits et en légumes frais. Les champs où pousse la riche gamme de produits de ces deux fournisseurs de longue date se trouvent entre Hall et Haiming.

Bienenhof Zillertal – Strass im Zillertal

La manifattura del miele gestita dalla famiglia Eberharter esiste da più di 30 anni. Il miele naturale viene raccolto a maturazione completa, centrifugato a freddo e confezionato a mano.

L'exploitation apicole de la famille Eberharter existe depuis déjà plus de 30 ans. Son miel naturel est récolté à maturité, extrait à froid et rempli à la main.

Leutascher Fischerei – Leutasch

La pescheria di Leutasch che ci fornisce trote e salmerini di montagna dista soli otto chilometri dall'Interalpen-Hotel Tyrol.

Leutascher Fischerei qui nous livre nos truites de montagne et nos ombles de fontaine n'est situé qu'à huit kilomètres seulement de l'hôtel Interalpen Tyrol.

Fisch Peer – mercato di Innsbruck

Le specialità provenienti dal mare ci vengono recapitate dal mercato di Innsbruck. Il pesce è tracciabile fino alle sue acque di origine e proviene esclusivamente da una pesca sostenibile.

Nos spécialités maritimes nous sont livrées du marché aux halles d'Innsbruck. L'origine du poisson peut être retracée jusqu'au plan d'eau et celui-ci ne provient que de pêches durables.

Prodotti d'oltreoceano

Per creare tutte le nostre prelibatezze ci occorrono anche prodotti di oltremare. La nostra cucina aziende come Transgourmet e Eurogast Grisseemann ci forniscono specialità da tutto il mondo da. I requisiti qualitativi vengono sempre controllati con rigore e nel vostro piatto troverete solo prodotti della miglior qualità.

Afin de préparer nos délices raffinés, nous avons également besoin de produits venus d'outre-mer. Des entreprises telles que Transgourmet et Eurogast Grisseemann approvisionnent notre cuisine avec des spécialités du monde entier. Leurs caractéristiques de qualité sont toujours contrôlées de manière très stricte et seules les marchandises de qualité supérieure se retrouvent dans vos assiettes.

À la carte – Haiming

Da più di 25 anni À la carte produce specialità di carne tirolese usando metodi tradizionali. La carne di maiale, manzo e pollo che ordiniamo proviene esclusivamente da fornitori austriaci.

À la carte produit depuis plus de 25 ans des spécialités de viandes tyroliennes selon des méthodes traditionnelles et la viande de porc, de bœuf et de poulet que nous lui commandons provient exclusivement de fournisseurs autrichiens.