

# Abendkarte


## Dinner menu

### Vorspeisen

#### Starters

- „Fitnesssalat“ - großer gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen € 10,00  
“Fitness salad” - large, mixed salad with grilled chicken breast strips and roasted pumpkin seeds  
(A / C / G / L / M / O)
- Gegrilltes Salatherz mit roten Linsen, Nusscrunch und eingelegten Birnen  € 10,00  
Grilled lettuce heart with red lentils, nut crunch and marinated pears  
(F / H / L / O / P)
- Gebratene Riesengarnelen mit mariniertem Wildkräutersalat, Zitronen-Vinaigrette und eingelegter Paprika € 15,00  
Pan-fried king prawns with a marinated wild herb salad, lemon vinaigrette and pickled bell pepper  
(B / G / L / M / O)
- Marinierter Burrata mit roten Rüben, Haselnüssen und Brunnenkresse  € 10,00  
Marinated Burrata cheese with red beetroot, hazelnuts and watercress  
(A / G / H / L / O)

## Suppen Soups

Kokos-Erdnuss-Suppe mit Koriander und Karfiol 	€ 5,00
Soup of coconut and peanuts with coriander and cauliflower (E / H / L / O)	
Hühnersuppeneintopf mit Gemüse, Nudeln und Schnittlauch	ohne Aufpreis
Chicken stew with vegetables, noodles and chives (A / C / G / L / O)	free of charge
Consommé vom Tafelspitz mit Frittaten oder Grießnockerln	ohne Aufpreis
Beef consommé with pancake strips or semolina dumplings (A / C / G / L / O)	free of charge
Herzhafte Gulaschsuppe nach Großmutter's Art	ohne Aufpreis
Savoury goulash soup in grandma's style (A / C / G / L / O)	free of charge

## Hauptgerichte Main courses

Spaghetti mit Chili, getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan 	€ 10,00
Spaghetti with chili, dried tomatoes, rocket salad and Parmesan cheese (A / C / G / L / O)	
- zusätzlich mit Riesengarnelen	€ 15,00
- additionally with king prawns (B)	
Filet vom Wolfsbarsch mit Bouillabaisse-Schaum, knusprigen Calamari, grünem Spargel und Chorizo-Risotto	€ 15,00
Fillet of seabass with bouillabaisse foam, crispy calamari, green asparagus and Chorizo risotto (A / C / D / G / L / O / R)	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wildpreiselbeeren und Petersilienkartoffeln	€ 15,00
Fried escalope of veal "Vienna style" with wild cranberries and parsley potatoes (A / C / G / L / O)	

## Unsere Steaks

### Our steaks

Filet vom Alpenrind € 15,00  
Fillet of alpine beef

Rib Eye vom Alpenrind € 15,00  
Rib eye of alpine beef

Mit Beilagen nach Wahl / With side dishes of your choice

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

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


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

## Desserts

### Desserts

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Apfelmus  € 10,00  
(15 Min. Wartezeit)  
"Kaiserschmarrn" – caramelized and sliced pancake with stewed plums  
and apple sauce (15 min. waiting time)  
(A / C / G / O)

Gebratener Bananenkuchen mit Karamell, Mango und Himbeeren  € 8,00  
Fried banana cake with caramel, mango and raspberries  
(A / F / H)

New York Cheese Cake mit marinierten Beeren, Frischkäseiscreme  
und Gartenkräutern  € 8,00  
New York cheesecake with marinated berries, cream cheese ice cream  
and garden herbs  
(A / C / G / H / O)

Auf Anfrage (zwei Tage im Voraus)  
On request (two days in advance)

Beef Tatar Beef tartare (A / C / D / M / O)	klein/small groß/large	€ 25,00 € 30,00
T-Bone Steak T-bone steak		€ 49,00
Tomahawk Steak Tomahawk steak		€ 49,00
Chateaubriand Steak Chateaubriand steak		€ 55,00
Fisch im Ganzen - nach Tagesangebot Whole fish - according to daily offer (D)	ab / from	€ 49,00
Hummer Lobster (B)		€ 120,00
Salzburger Nockerl "Salzburger Nockerl" (a sweet Austrian soufflé) (A / C / G)		€ 20,00

# 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 <i>Gluten</i>        | H | Schalenfrüchte <i>Edible nuts</i> |
| B | Krebstiere <i>Shellfish</i> | L | Sellerie <i>Celery</i>            |
| C | Ei <i>Egg</i>               | M | Senf <i>Mustard</i>               |
| D | Fisch <i>Fish</i>           | N | Sesam <i>Sesame</i>               |
| E | Erdnuss <i>Peanuts</i>      | O | Sulfite <i>Sulphites</i>          |
| F | Soja <i>Soy</i>             | P | Lupine <i>Lupine</i>              |
| G | Milch <i>Milk</i>           | R | Weichtiere <i>Molluscs</i>        |

## 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“.

The InterAlpen-Hotel Tyrol stands for Pure. Alpine. Luxury. We dedicate particular attention to the culinary enjoyment, carefully selecting suppliers and products of the highest quality. This quality, combined with the professional craftsmanship of our experienced kitchen team and attention to detail, results in delicious dishes every day. As Heinrich Hinsch wrote in the 17th century: 'Eating and drinking keep body and soul together.'

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

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

Die Genusswelt Winkler und der Frischdienst Kofler aus dem Tiroler Oberland beliefern uns täglich mit frischem Obst und Gemüse. Die Felder, von denen das reichhaltige Sortiment der beiden langjährigen Lieferanten stammt, erstrecken sich von Hall bis Haiming.

Genusswelt Winkler and Frischdienst Kofler from the Tyrolean Oberland supply us with fresh fruit and vegetables every day. The fields, from which the rich assortment of these two long-standing suppliers originates, stretch 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's honey manufactory has been in existence for more than 30 years. The natural, untreated honey is harvested when fully ripe, cold-hurled and bottled 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 is 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 us with specialities from all around the world. The quality features are always rigorously checked, ensuring that only the highest quality goods find their way onto your plate.

### **À la carte – Haiming**

À la carte produziert seit über 25 Jahren Tiroler Fleischspezialitäten nach herkömmlicher Methode. 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.

# Menu serale

## Menu du soir


### Antipasti

### Entrées


- « Insalata fitness » - insalata mista grande con straccetti di petto di pollo arrostiti e semi di zucca tostati € 10,00  
« Salade fitness » - salade mélangée grande avec tranches de poitrine de poulet rôti et graines de potiron grillées  
(A / C / G / L / M / O)
- Cuori di lattuga grigliata con lenticchie rosse, croccante di noci e pera marinata  € 10,00  
Cœur de laitue grillé avec lentilles rouges, croquant de noix et poire mariné  
(F / H / L / O / P)
- Gamberoni arrosto con erbe selvatiche marinate, vinaigrette al limone e peperone marinato € 15,00  
Crevette géante avec salade aux herbes sauvages marinées, vinaigrette au citron et poivrons confits  
(B / G / L / M / O)
- Burrata marinata con barbabietola rossa, noci e crescione  € 10,00  
Burrata mariné avec betterave rouge, noix et cresson  
(A / G / H / L / O)



## Zuppe Soupes

Crema di cocco e arachidi con coriandolo e cavolfiore  Crème de coco et cacahuète avec coriandre et chou-fleur (E / H / L / O)	€ 5,00
Minestra di pollo alle verdure, pasta e erba cipollina Potée de poulet aux légumes, nouilles et ciboulette (A / C / G / L / O)	senza supplemento sans supplément
Brodo di manzo con tagliolini di crespelle o gnocchi di semolino Consommé de bœuf avec tranches de crêpes ou quenelles de semoule (A / C / G / L / O)	senza supplemento sans supplément
Zuppa di gulasch « della nonna » Soupe de goulash « façon grand-mère » (A / C / G / L / O)	senza supplemento sans supplément

## Portate principali Plats principaux

Spaghetti al peperoncino con pomodori secchi, rucola e parmigiano  Spaghetti au piment fort avec tomates séchées, roquette et parmesan (A / C / G / L / O)	€ 10,00
- con aggiunta di gamberi - avec crevettes géantes en supplément (B)	€ 15,00
Filetto di branzino con spuma di bouillabaisse, calamari croccanti, asparagi verdi e risotto al Chorizo Filet de loup de mer avec mousse di bouillabaisse, calmars croquants, asperges vertes et risotto au Chorizo (A / C / D / G / L / O / R)	€ 39,00
« Wiener Schnitzel » di vitello con mirtilli rossi selvatici e patate al prezzemolo Escalope de veau « à la viennoise », avec airelles rouges et pommes de terre au persil (A / C / G / L / O)	€ 15,00

## Le nostre bistecche

### Nos steaks

Filetto di manzo alpino € 15,00  
Filet de bœuf alpin

Rib eye di manzo alpino € 15,00  
Rib eye de bœuf alpin

### Contorni a scelta / Accompagnements au choix

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

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

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

## Dolci

### Desserts

« Kaiserschmarrn » con composta di prugne con salsa di mele € 10,00  
(15 min. di attesa) 🍷

« Kaiserschmarrn » avec compote de prunes et sauce de pommes  
(15 min. d'attente)  
(A / C / G / O)

Torta di banane fritte con caramello, mango e lamponi **Vegan** € 8,00  
Gâteau à la banane frit au caramel, à la mangue et aux framboises  
(A / F / H)

New York cheesecake con frutti di bosco marinati, gelato al formaggio  
e erbe del giardino 🍷 € 8,00  
Cake au fromage de New York avec baies marinées, crème glacée au  
fromage frais et herbes du jardin  
(A / C / G / H / O)




Le seguenti pietanze sono disponibili su ordinazione  
(2 giorni in anticipo):

Nous vous proposons les plats suivants sur commande  
(2 jours):

Tartare di manzo Tartare de bœuf (A / C / D / M / O)	piccolo/ petit grande/grand	€ 25,00 € 30,00
Bistecca T-Bone T-bone steak		€ 49,00
Bistecca Tomahawk Steak tomahawk		€ 49,00
Steak Chateaubriand Steak Chateaubriand		€ 55,00
Pesce secondo l'offerta del giorno Poisson entier - selon l'offre du jour (D)	via/de	€ 49,00
Aragosta Homard (B)		€ 120,00
« Salzburger Nockerl » (soufflé dolce) « Quenelles de Salzbourg » (soufflé douce) (A / C / G)		€ 20,00

# 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 *oeuf*

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.

Depuis plus de 25 ans, À la carte produit des spécialités de viande tyroliennes selon des méthodes traditionnelles. La viande de porc, de bœuf et de poulet que nous commandons proviennent exclusivement de fournisseurs autrichiens.