


# 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 stripes and roasted pumpkin seeds  
(A / C / G / L / M / O)
- Marinierter Burrata mit roten Rüben, Haselnüssen und Brunnenkresse  € 20,00  
Marinated Burrata cheese with red beetroot, hazelnuts and watercress  
(A / G / H / L / O)
- Gebratene Riesengarnelen mit mariniertem Wildkräutersalat, Zitronen-Vinaigrette und eingelegter Paprika € 31,00  
Pan-fried king prawns with 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 stripes, bacon and Parmesan cheese  
(A / C / F / G / M)
- Gegrilltes Salatherz mit roten Linsen, Nusscrunch und eingelegten Birnen  € 20,00  
Grilled lettuce heart with red lentils, nut crunch and marinated pears  
(F / H / L / O / P)

## Suppen Soups

Kokos-Erdnuss-Suppe mit Koriander und Karfiol 	€ 12,00
Soup of coconut and peanuts with coriander and cauliflower (E / H / L / O)	
Hühnersuppeneintopf mit Gemüse, Nudeln und Schnittlauch	€ 12,00
Chicken stew with vegetables, noodles and chives (A / C / G / L / O)	
Consommé vom Tafelspitz mit Frittaten oder Grießnockerln	€ 11,00
Beef consommé with pancake strips or semolina dumplings (A / C / G / L / O)	
Herzhafte Gulaschsuppe nach Großmutter's Art	€ 11,00
Savoury goulash soup in grandma's style (A / C / G / L / O)	

## Zwischengerichte Intermediate courses

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)	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spitzpaprika, gezupftem Büffelmozzarella und Basilikum 	€ 26,00
Homemade potato gnocchi with bell pepper, plucked buffalo mozzarella and basil (A / C / G / L / O)	
Flammkuchen Elsässer Art mit Crème Fraîche, Lauch, Zwiebeln und Speck	€ 16,00
Tarte flambée "Alsatian style" with crème fraiche, leek, onions and bacon (A / C / G / L / O)	
Flammkuchen mit Räucherlachs, Crème Fraîche, Lauch und Zwiebeln	€ 18,00
Tarte flambée with smoked salmon, crème fraiche, leek and onions (A / C / D / G / L / O)	

Süßkartoffel-Kichererbsen-Laibchen mit Aubergine, Kräutersaitlingen und Salsa Verde 	€ 24,00
Sweet potato-chickpea-patties with eggplant, king oyster mushrooms and salsa verde (F / L / O / P)	
Geklopftes Carpaccio vom Tiroler Premium-Rind mit Rucola, Amalfi-Zitrone, Pinienkernen und Grana Padano Käse	€ 32,00
Pounded carpaccio of Tyrolean premium beef with rocket salad, Amalfi lemon, 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)	
Dipper Pommes mit hausgemachter Trüffelmayonnaise 	€ 12,00
Dipper French fries with homemade truffle mayonnaise (A / C / G / M)	

## Hauptgerichte

### Main courses

### Fischgerichte

#### Fish courses

Hausgemachte Trenette mit Hummerragout, jungen Tomaten und Basilikum	€ 39,00
Homemade Trenette pasta with lobster ragout, young tomatoes and basil (A / B / C / D / G / L / O)	
Filet vom Wolfsbarsch mit Bouillabaisse-Schaum, knusprigen Calamari, grünem Spargel und Chorizo-Risotto	€ 39,00
Fillet of seabass with bouillabaisse foam, crispy calamari, green asparagus and Chorizo risotto (A / C / D / G / L / O / R)	
Gratinierte Jakobsmuscheln mit sautiertem Spinat und Trüffel Beurre Blanc	€ 39,00
Gratinated scallop with sautéed spinach and truffle beurre blanc sauce (A / B / C / D / G / H / L / O / R)	

## Fleischgerichte

### Meat courses

- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wildpreiselbeeren  
und Petersilienkartoffeln € 36,00  
Fried escalope of veal "Vienna style" with wild cranberries  
and parsley potatoes  
(A / C / G / L / O)
- Gekochter Tafelspitz vom Almochen 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 Brioche, Cheddarkäse,  
gebratenen Zwiebeln, Chilimajo und Pommes € 32,00  
Cheeseburger of alpine beef with brioche, cheddar cheese,  
roasted onions, chili mayo and French fries  
(A / C / G / 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
- Tomahawk vom Steirer Schwein € 32,00  
Tomahawk of Styrian pork

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

## Dessert und Käse

### Dessert and cheese

Gebratener Bananenkuchen mit Karamell, Mango und Himbeeren 	€ 16,00
Fried banana cake with caramel, mango and raspberries (A / F / H)	
Apfelstreusel mit Sauerrahmeis, Vanillesauce und kaltgerührten Preiselbeeren 	€ 16,00
Apple crumble with sour cream ice cream, vanilla sauce and cold stirred cranberries (A / C / G / H / O)	
New York Cheese Cake mit marinierten Beeren, Frischkäseiscreme und Gartenkräutern 	€ 16,00
New York cheesecake with marinated berries, cream cheese ice cream and garden herbs (A / C / G / H / O)	
Schokoladendelicé von der Edelkuvertüre mit Pistazien und Kirschen 	€ 16,00
Chocolate delicé of fine couverture with pistachios and cherries (A / C / G / H / O)	
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster und Apfelmus  (15 Min. Wartezeit)	€ 19,00
"Kaiserschmarrn" – caramelized and sliced pancake with stewed plums and 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 Inter Alpen-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 Inter Alpen-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 Inter Alpen-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 Inter Alpen-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 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.




## À la carte

### Insalate e piccoli piatti

#### Salade et petits plats

- Insalata classica di verdure miste e lattuga con germogli, pomodori e pinoli  € 12,00  
Salade classique de légumes et laitue avec pousses, petites tomates et pignons de pin  
(A / 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 rôti et graines de potiron grillées  
(A / C / G / L / M / O)
- Burrata marinata con barbabietola rossa, noci e crescione  € 20,00  
Burrata mariné avec betterave rouge, noix et cresson  
(A / G / H / L / O)
- Gamberoni arrostiti con erbe selvatiche marinate, vinaigrette al 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)
- Cuore di lattuga grigliata con lenticchie rosse, croccante di noci e pera marinata  € 20,00  
Cœur de laitue grillé avec lentilles rouges, croquant de noix et poire mariné  
(F / H / L / O / P)

## Zuppe Soupes

Crema di cocco e arachidi con coriandolo e cavolfiore 	€ 12,00
Crème de coco et cacahuète avec coriandre et chou-fleur (E / H / L / O)	
Minestra di pollo con verdure, pasta e erba cipollina	€ 12,00
Potée de poulet avec légumes, nouilles et ciboulette (A / C / G / L / O)	
Brodo di manzo con tagliolini di crespelle o gnocchi di semolino	€ 11,00
Consommé de bœuf avec tranches de crêpes ou quenelles de semoule (A / C / G / L / O)	
Zuppa di gulasch della « nonna »	€ 11,00
Soupe de goulash « façon grand-mère » (A / C / G / L / O)	

## Piccole portate Intermédiaire

Spaghetti al peperoncino con pomodori secchi, rucola e parmigiano 	€ 19,00
Spaghetti au piment fort avec tomates séchées, roquette et parmesan (A / C / G / L / O)	
- con aggiunta di gamberi	€ 29,00
- avec crevettes géantes en supplément (B)	
Gnocchi di patate fatti in casa con peperoni, mozzarella di bufala e basilico 	€ 26,00
Gnocchi de pommes de terre faits maison avec poivron, mozzarella de buffle et basilic (A / C / G / L / O)	
« Flammkuchen » dell'alsazia con creme fraiche, porro, cipolle e lardo	€ 16,00
Tarte flambée « Flammkuchen » à la mode alsacienne avec crème fraîche, poireau, oignons et lard (A / C / G / L / O)	
« Flammkuchen » con salmone affumicato, crème fraîche, porro e cipolle	€ 18,00
Tarte flambée « Flammkuchen » avec saumon fumé, crème fraîche, poireau et oignons (A / C / D / G / L / O)	

Polpette di patate dolci e ceci con melanzane, cardoncelli e salsa verde 	€ 24,00
Gallettes de patates douces et pois chiches avec aubergine, pleurotes du panicaut e salsa verde (F / L / O / P)	
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)	
Patates frites con maionese al tartufo fatte in casa 	€ 12,00
Pommes de terre frites avec mayonnaise au truffe faits maison (A / C / G / M)	

## Secondi piatti

### Plat principal

### Piatti di pesce

#### Plats de poisson

Trenette fatte in casa con ragù di astice, pomodori e basilico	€ 39,00
Trenette faits maison avec ragout d'homard, tomates nouvelles et basilic (A / B / C / D / G / L / O)	
Filetto di branzino con spuma di bouillabaisse, calamari croccanti, asparagi verde e risotto al Chorizo	€ 39,00
Filet de loup de mer avec mousse de bouillabaisse, calmars croquants, asperges vertes et risotto au Chorizo (A / C / D / G / L / O / R)	
Capasanta gratinata con spinaci saltati e beurre blanc al tartufo	€ 39,00
Coquille Saint-Jacques gratiné avec epinards sautées et beurre blanc au truffe (A / B / C / D / G / H / L / O / R)	

## Piatti di carne Plats de viande

- « Wiener Schnitzel » di vitello con mirtilli rossi selvatici e patate al prezzemolo € 36,00  
Escalope de veau « à la viennoise » avec airelles rouges et pommes de terre au persil  
(A / C / G / L / O)
- 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 brioche, formaggio cheddar, cipolle arrostate, maionese ai peperoncini e patatine fritte € 32,00  
Cheeseburger de boeuf alpin avec brioche, fromage cheddar, oignons rôties, mayonnaise au piment fort et pommes de terre frites  
(A / C / G / 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
- Tomahawk di maiale della Stiria € 32,00  
Tomahawk de porc styrien

### Con contorno a scelta / Avec des accompagnements de choix

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

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

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



## Dolci e Formaggi



### Desserts et fromage

Torta di banane fritte con caramello, mango e lamponi  Gâteau à la banane frit au caramel, à la mangue et aux framboises (A / F / H)	€ 16,00
Sbriciolata alle mele con gelato alla crema acida, salsa alla vaniglia e mirtilli rossi mescolati a freddo  Gâteau crumble aux pommes avec glace à la crème aigre, sauce à la vanille et airelles rouges mélangés à froid (A / C / G / H / O)	€ 16,00
New York cheesecake con frutti di bosco marinati, gelato al formaggio e erbe del giardino  Cake au fromage de New York avec baies marinées, crème glacée au fromage frais et herbes du jardin (A / C / G / H / O)	€ 16,00
Delicatezza al cioccolato di finissima copertura con pistacchi e ciliegie  Délice de chocolat de couverture noble aux pistaches et aux cerises (A / C / G / H / O)	€ 16,00
« Kaiserschmarrn » con composta di prugne e salsa di mele (15 min. di attesa)  « Kaiserschmarrn » avec compote de prunes et sauce de pommes (15 min. d'attente) (A / C / G / O)	€ 19,00
Formaggio a latte crudo stagionato con chutney fatto in casa e miele al tartufo  Fromage au lait cru affiné et mariné avec chutney fait à la maison et miel au truffle (A / G / H / M)	piccola/petit € 18,00 € 26,00

# 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  **Vegan**

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  **Vegan**

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.