


Spa Restaurant Speisekarte

Spa restaurant menu

Power Snacks

Griechischer Joghurt mit eingelegten Birnen,
hausgemachtem Granola und Ahornsirup  € 14,00

Greek yoghurt with marinated pears, homemade granola
and maple syrup
(A / C / G / H / O)

Interalpen-Vital-Porridge mit Apfelchips, Agavendicksaft, Banane
und Tiroler Mohn  € 14,00

Interalpen-vital porridge with apple chips, agave syrup, banana
and Tyrolean poppy seeds
(A / F / O)

Kleine Speisen

Small dishes

Poke vom Thunfisch mit Avocado, Mango, Sesam und Edamame € 21,00

Tuna poke with avocado, mango, sesame and edamame
(A / D / F / M / N / O / P)

Gefüllter Tortilla mit Hühnchen, Tomatensalsa und Guacamole € 18,00

Stuffed tortilla with chicken, tomato salsa and guacamole
(A / C / G / L / O)

Salat von roter Beete mit salzigen Walnüssen, Fetakäse
und Vogersalat  € 16,00



Salad of red beetroot with salty walnut, feta cheese and lamb's lettuce
(G / O / H)

Gegrillter Hokkaido-Kürbis mit Mojo Verde, Haselnüssen, Granatapfel
und Vogelmiere  € 18,00

Grilled red kuri squash with mojo verde, hazelnuts, pomegranate
and chickweed
(F / H / M / O)



Suppen

Soups

- Rote Linsensuppe mit Koriander und gebackener Falafel  € 14,00
Red lentils soup with coriander and fried falafel
(F / L / O / P)
- Süßkartoffel-Kokosschaumsüppchen mit Bananen Wan Tan  € 12,00
Cream soup of sweet potato and coconut with banana won ton
(A / F / O)

Hauptgerichte

Main courses

- Spaghettini „Surf and Turf“ mit Rinderfilet, Riesengarnelen, Ofentomaten, Basilikum und Grana Padano Käse € 29,00
Spaghettini "Surf and Turf" with beef fillet, king prawns, oven tomatoes, basil and Grana Padano cheese
(A / B / C / G)
- Hausgemachte Gnocchi mit geräucherter Paprika, Rucola und Fetakäse  € 22,00
Homemade gnocchi with smoked bell pepper, rocket salad and feta cheese
(A / C / G / L / O)
- Grünes Thai Curry mit Champignons, wildem Brokkoli, Cashewkernen und Basmatireis  € 19,00
Green Thai curry with mushrooms, wild broccoli, cashew nuts and basmati rice
(F / H / O)
- Rosa gebratene Tranche vom Almrind mit knusprigem Ciabatta, Kräuterbutter, Rucola und Parmesan € 28,00
Medium roasted slice of alpine beef with crispy ciabatta bread, herbal butter, rocket salad and parmesan cheese
(A / C / G / M)
- Sushibowl mit Label Rouge Lachs, grünem Spargel, Teriyaki Sauce, Rettich und Avocado € 29,00
Sushi bowl with Label Rouge salmon, green asparagus, Teriyaki sauce, radish and avocado
(D / F / G / L / M / N / O)

Interalpen-Spa Klassiker

Interalpen-spa classics

Caesar Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Speck und Parmesan Caesar salad with roasted chicken breast strips, bacon and Parmesan cheese (A / C / F / G / M)	€ 22,00
Herzhafte Gulaschsuppe nach Großmutter's Art Savoury goulash soup grandma's style (A / C / G / L / O)	€ 11,00
Consommé vom Tafelspitz mit Frittaten und Schnittlauch Consommé of prime of beef with pancake strips and chives (A / C / G / L / O)	€ 11,00
Spa Clubsandwich mit grünem Pfeffer Dip Spa club sandwich with green pepper dip (A / C / F / G / M / O)	€ 22,00
Schinken-Käse-Toast Ham and cheese toast (A / C / G / L / M / O)	€ 13,00
Spa Cheeseburger vom Almrind mit Brioche, Cheddar, Salatherzen, Guacamole und Pommes Spa cheeseburger of alpine beef with brioche, Cheddar cheese, lettuce hearts, guacamole and French fries (A / C / G / L / M / O)	€ 32,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Wildpreiselbeeren und Petersilienkartoffeln Fried escalope of veal "Vienna style" with wild cranberries and parsley potatoes (A / C / G / L / O)	€ 36,00

Kinderkarte Children's menu

Spaghetti oder Penne ✓ € 12,00
Spaghetti or Penne
(A / C / G)

Mit Sauce nach Wahl / With sauce of your choice

Tomatensauce ✓ Sauce
Tomato sauce Bolognese
(O) Sauce
Bolognese
(O)

Chicken Nuggets mit Preiselbeeren € 12,00
Chicken nuggets with cranberries
(A / C / G / L / O)

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren € 14,00
Small fried escalope of veal "Vienna style" with cranberries
(A / C / G / L / O)

Filet vom Lachs € 14,00
Fillet of salmon
(D / G)

Mit Beilagen nach Wahl / With side dishes of your choice

Pommes frites Kartoffeln Reis
French fries Potatoes Rice
(A) (G) (G)

Brokkoli Erbsen Karotten
Broccoli Peas Carrots
(G) (G / P) (G)

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.

Menu Spa

Menu du spa



Snack energetici

Collations énergétiques

- Yogurt greco con pere sciropate, granola fatta in casa e sciroppo d'acero  € 14,00
Yaourt grec aux poires marinées, granola maison et sirop d'érable
(A / C / G / H / O)
- « Interlpen vital porridge » con chips di mela, sciroppo d'agave, banane e semi di papavero tirolesi  € 14,00
« Interlpen vital porridge » avec croustilles de pomme, sirop d'agave, banane et pavot tyrolien
(A / F / O)


Spuntini

Petite faim

- Pokè al tonno con avocado, mango, sesamo e edamame € 21,00
Poke de thon avec avocat, mangue, sésame et edamame
(A / D / F / M / N / O / P)
- Tortilla ripiena con pollo, salsa al pomodoro e guacomole € 18,00
Tortilla farci avec poulet, sauce aux tomates et guacomole
(A / C / G / L / O)
- Insalata di barbabietola rossa con noci salate, formaggio feta e valeriana  € 16,00
Salade de betterave rouge avec noix salées, fromage feta et mâche
(G / H / O)
- Zucca Hokkaido grigliata con mojo verde, nocciole, melograno e centocchio  € 18,00
Potimarron grillé avec mojo verde, noisette, grenade et mouron des oiseaux
(F / H / O)


Zuppe Soupes


Zuppa di lenticchie rosse con coriandolo e falafel fritti  € 14,00
Soupe de lentilles rouges avec coriandre et falafel frit
(F / L / O / P)

Crema di patate dolci con cocco e won ton alla banana  € 12,00
Crème de patate douce avec coco e won ton à la banane
(A / F / O)

Portate principali Plats principaux

Spghettini « Surf and Turf » con filetto di manzo, mazzancolle,
pomodori al forno, basilico e Grana Padano € 29,00
Spghettini « Surf and Turf » avec filet de bœuf, crevettes géantes,
tomates au four, basilic et fromage Grana Padano
(A / B / C / G)

Gnocchi fatti in casa con peperoni affumicati, rucola e formaggio feta  € 22,00
Gnocchi faits maison avec poivron fumé, roquette et fromage feta
(A / C / G / L / O)

Curry verde thailandese con funghi, broccoli selvatici,
anacardi e riso basmati  € 19,00
Curry vert thaïlandais avec champignons, brocoli sauvage, noix de cajou
et riz basmati
(F / H / O)

Trancio di manzo alpino a cottura media con ciabatta croccante,
burro alle erbe, rucola e parmigiano € 28,00
Tranche de boeuf alpin rôti avec pain ciabatta croquant,
beurre aux herbes , roquette et fromage parmesan
(A / C / G / M)


Poké con salmone Label Rouge, asparagi verdi, salsa Teriyaki, rafano
e avocado € 29,00
Poke avec saumon label rouge, asperges vertes, sauce Teriyaki, radis
et avocat
(D / F / G / L / M / N / O)

Piatti classici dell'Interalpen-Spa


Plats classiques de l'Interalpen-Spa

Insalata Caesar con tranci di petto di pollo arrostito, lardo e parmigiano Salade César avec tranches de poitrine de poulet rôties, lard et fromage Parmesan (A / C / F / G / M)	€ 22,00
Zuppa di gulasch « della nonna » Soupe de goulasch « façon grand-mère » (A / C / G / L / O)	€ 11,00
Consommé di bollito di manzo con frittatine e erba cipollina Consommé de pot-au-feu de bœuf avec tranches de crêpes et ciboulette (A / C / G / L / O)	€ 11,00
« Spa Club-Sandwich » con salsa al pepe verde « Spa Club-Sandwich » avec sauce au poivre vert (A / C / F / G / M / O)	€ 22,00
Toast con prosciutto e formaggio Toast avec jambon et fromage (A / C / G / L / M / O)	€ 13,00
« Spa Cheeseburger » al manzo alpino con brioche, formaggio cheddar, cuore di lattuga, guacamole e patates frites « Spa Cheeseburger » au bœuf alpin avec brioche, fromage cheddar, cœurs de laitue, guacamole et pommes de terre frites (A / C / G / L / M / O)	€ 32,00
« Wiener Schnitzel » di vitello con mirtilli rossi selvatici e patate al prezzemolo Escalope de veau « à la viennoise » avec airelles rouges sauvages et pommes de terre au persil (A / C / G / L / O)	€ 36,00

Per i bambini Pour les enfants

Spaghetti o Penne  € 12,00
Spaghetti ou Penne
(A / C / G)

Con contorno a scelta / Avec une sauce au choix

Salsa al pomodoro  Sauce au tomate (O)	Salsa alla Bolognese Sauce Bolognaise (O)
---	---

Crocchette di pollo con mirtilli rossi € 12,00
Nuggets de poulet avec airelles rouges
(A / C / G / L / O)

Piccola « Wiener Schnitzel » di vitello con mirtilli rossi € 14,00
Petite escalope de veau « à la viennoise » avec airelles rouges
(A / C / G / L / O)





Filetto di salmone € 14,00
Filet de saumon
(D / G)

Con contorno a scelta / Avec une garniture au choix

Patatine fritte Pommes de terre frites (A)	Patate Pommes de terre (A)	Riso Riz (G)
Broccoli Brocoli (G)	Piselli Petits pois (G / P)	Carote Carottes (G)

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 Tirolo 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 boeuf et de poulet que nous lui commandons provient exclusivement de fournisseurs autrichiens.