

Rinderkraftbrühe mit Grießnocken oder Knödeln (Speck oder Leber)  
*Consommé con gnocchi di semolino o canederli (speck o fegato)*  
Clear broth with semolina dumplings or dumplings (speck or liver)

Grießnocken **8.- / 10.-** Knödel

**A·C·G**

---

Zwiebelsuppe mit Knoblauchcroûtons  
*Zuppa di cipolla con croûtons all'aglio*  
Onion soup with garlic croûtons

**8.-**

**A**

---

Gulaschsuppe  
*Zuppa di Gulasch*  
Goulash soup

**10.-**

**L**

---

Tomaten- Kaltschale mit Mozzarelline und Basilikum  
*Vellutata di pomodoro freddo con mozzarelline e basilico*  
Cold tomato soup with mozzarelline e basil

**10.-**

**L**

Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenkäse  
mit Broccoli- Sauce und Parmesanfondue  
*Fiori di zucchine fritti ripieni di caprino  
con salsa broccoli e fonduta di parmigiano*  
Fried zucchini flowers stuffed with goat cheese  
served with broccoli sauce and Parmesan fondue

**14.-**

**G**

---

Frittierter Camembert auf Rote Bete- Carpaccio und Sauerrahm  
*Camembert fritto su carpaccio di barbabietola e panna acida*  
Fried Camembert on beetroot carpaccio and sourcream

**14.-**

**A·C·G**

---

### **Faust Selection**

Verschiedene Wurst-, Speck- und Käsespezialitäten, Nussbrot,  
Meerrettich und Essiggemüse  
*Tagliere di salumi, Speck, formaggi, pane alle noci, rafano e sottaceti*  
Various sausage, bacon and cheese specialities, nut bread, horseradish and  
pickled vegetables

**19.-**

**A·G·H·M**

---

Philadelphia- Rose mit Rote Bete Tartar und Spinatsauce  
*Rose di Philadelphia con tartar di barbabietola e salsa di spinaci*  
*Philadelphia- rose with beetroot tartare and spinach sauce*

**14.-**

**G**

Tartar vom Rind mit Butter, getoastetes Brot und Mais-Chips

*Tartar di manzo con burro, pane tostato e chips di mais*

Beef tartar with butter, toasted bread and corn chips

100g **16.-** / 150g **23.-** / 200g **29.-**

A·G

---

Vitello Tonnato

**14.-**

G

---

Gegrillter Oktopus mit Sellerie- Emulsion und Wasabi

*Polpo grigliato con emulsione di sedano rapa e wasabi*

Grilled octopus with celeriac emulsion and Wasabi

**14.-**

Q·L

---

Tirtlen mit Sauerkraut

*“Tirtlen” con crauti*

“Tirtlen” with sour cabbage

**13.-**

A·G

---

Frittierte Pizzelle mit Tomatensauce und Basilikum

*Pizzelle fritte con salsa al pomodoro e basilico*

Fried pizzelle with tomato sauce and basil

**8.50**

A

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten und Büffelmozzarella

*Gnocchi di patate fatti in casa al pomodoro con bufala*

Homemade gnocchi with tomatoes and bufala

**15.-**

**A·C·G·H**

---

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung,

Parmesankäse und geschmolzener Butter

*Schlutzkrapfen (mezzelune) ripieni di spinaci,*

*parmigiano e burro fuso*

Schlutzkrapfen filled with spinach,

parmesan cheese and melted butter

**15.-**

**A·C·G·H**

---

Knödeltris mit frischem Krautsalat

*Tris canederli con crauti freschi*

Dumpling tris with fresh cabbage

**16.-**

**A·C·G·H**

Safranrisotto mit Baby- Spinat und Garnelen (oder Speck)  
*Risotto allo zafferano con baby- spinat e gamberetti (o speck)*  
Saffron risotto with baby spinach and shrimps (or bacon)

**17.50**

**B**

---

Kartoffelteigtaschen gefüllt  
mit Bärlauch, Topfen, Schalotten und Rohschinken  
*Ravioli di patate ripieni con aglio orsino, ricotta, scalogno e crudo*  
Potato dumplings filled with wild garlic, quark, shallots, and cured ham

**16.-**

**A·G**

---

“Spatzlen” mit Steinpilzen und Speck (oder ohne Speck)  
*„Spatzlen” bianchi con porcini e speck (o senza)*  
“Spatzlen” with porcini mushrooms and speck (or without)

**16.-**

**A·C·G**

## Hauptspeisen

## Secondi piatti

Bauerngröstel mit Krautsalat

*Rosticciata di patate con insalatina di crauti*

Farmer's roasted potatoe dish with a cabbage salad

**21.-**

---

Schweinerippchen BBQ

*Costine di maiale BBQ*

Spareribs BBQ

**23.-**

**A**

---

Zwiebelrostbraten mit Beilage nach Wahl

*Bistecca alla cipolla tirolese con contorno a scelta*

Roast beef with onions and a side of your choice

**23.-**

**A·G**

---

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes

*Cotoletta di vitello con patatine fritte*

Wienerschnitzel (veal) with fries

**22.-**

**A·C**

---

Gulasch mit Speckknödeln oder Basmatireis

*Gulasch con canederli di speck o riso basmati*

Goulash with speck dumplings or basmati rice

**22.-**

**A·C·G**

## Hauptspeisen

## Secondi piatti

Lachsröllchen aus dem Ofen mariniert mit Limette und Zitronengras  
mit Peperonata und Oliven

*Rolli di salmone al forno marinati con lime e citronella con peperonata e olive*

Oven baked salmon rolls in lime- citronella marinade  
with peperonata and olives

**26.-**

---

Frittierte Meeresfrüchte

*Frittura mista*

Fried mixed seafood

**23.-**

Q

---

Lammkoteletts mit Salat, Oliven und Feta

*Costine di agnello con insalata, olive e feta*

Lamb chops with salad, olives and feta

**25.-**

---

Entrecôte oder Tagliata vom Rind mit Kräuterbutter und Beilage nach Wahl

*Entrecôte o tagliata di manzo alpino con burro di erba e contorno a scelta*

Entrecôte or tagliata (beef) with herb butter and a side of your choice

250 g **25.-**

Gemischter Salat

*Insalata mista*

Mixed salad

groß – grande – big **8.- / 6.-** klein – piccola – small

---

Krautsalat mit oder ohne Speck

*Insalata di crauti freschi con o senza Speck*

Fresh cabbage salad with or without speck

**5.-**

---

Pommes

*Patatine*

Fries

**5.-**

**A·G**

---

Röstkartoffel oder Röstinchen

*Patate saltate o rosti di patate*

Roasted potatoes or roasted potatoes

**5.-**

---

Gedämpftes Gemüse in Butter mit Pfeffer

*Verdure con burro e pepe*

Steamed vegetables with butter and pepper

**5.-**

**G**



Tiramisù mit Waldfrüchten

*Tiramisù ai frutti di bosco*

Tiramisù with wild berries

**7.-**

**A·C·G**

---

Warmes Schokotörtchen auf Vanillesauce

*Tortino caldo con cuore fondente su salsa di vaniglia*

Warm chocolate tarte on vanilla sauce

**8.-**

**A·C·G**

---

Mango- Halbgefrorenes mit Baiser

Semifreddo al mango con meringhe

Mango- semi- frozen with meringues

**7.-**

**A·C·G**

---

Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Strudel di mele con salsa di vaniglia*

“Strudel” with apples with vanilla sauce

**5.-**

**A·C·E**

Sachertorte  
*Sacher viennese*

**6.-**

**A·C·G**

---

Waffeln mit Vanille- Eis und Himbeeren  
*Waffers con gelato di vaniglia e lamponi*  
Waffles with vanilla ice cream and raspberries

**8.-**

**A·C·E·G·H**

---

Hausgemachte Fruchtsorbets  
*Sorbetti di frutta fatti in casa*  
Homemade fruit sorbet

**4.50**

**A·C·E·G·H**

Hausgemachtes Eis  
*Gelato fatto in casa*  
Homemade ice cream

**2.-**

**A·C·E·G·H**

---

Schokoladenmousse Bis  
*Bis di mousse al cioccolato*  
Bis of chocolate mousse

**7.-**

**G**

---

Blaubeere- Cheesecake mit Pistazienglasur  
*Cheesecake ai mirtilli con glassa al pistacchio*  
Bluebetty cheesecake with pistachio glaze

**8.-**

**C·H**