



Genuss als Ziel

Ein Genussziel liegt in der GenussRegion, macht eben jene Leitprodukte und die schönsten Flecken der Region erlebbar und zeigt Österreich von seiner schönsten Seite. Die Gegend erkunden, von Insidern Geheimtipps und Geschichten rund um Produkt und Region erfahren, kulinarisch verwöhnt werden und unvergessliche Momente erleben - all das erwartet Sie in den GenussRegionen. Herzlich willkommen beim **Genusswirt** in Sölden.



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Kalb:	Reaß'nhof, Fam. Sonnweber, Ötz Fleischhof Oberland, Imst
Schwein:	Fleisch aus Österreich über Fleischhof Oberland, Imst und über Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming
Speck:	Reaß'nhof, Fam. Sonnweber, Ötz
Lamm:	Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich mit AMA-Gütesiegel Tollinger (Tirol Milch) Gstreins Käsefeinkost, Roppen Reaß'nhof, Fam. Sonnweber, Ötz
Eier (Bodenhaltung):	Grüner Gebhard, Längenfeld aus heimischer Landwirtschaft über Fa. Tollinger, Innsbruck
Erdäpfel:	Kartoffelbauer Kuen Heinz/Oberhofer Alois, Rietz
Brot u. Gebäck:	Resch & Frisch Gastrovertriebs-GmbH, Ibk. Bäckerei Jonak, Imst Bäckerei Fiegl, Huben
Wild:	Fleisch aus Österreich über Fa. á la carte Fleischspezialitäten, Haiming
Forellen/Fisch	Öztaler Quelfische – Fam. Mrak, Längenfeld aus heimischen Gewässern über Fa. Kofler, Landeck Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof
saisonales Gemüse und Obst	Norz Josef, Kematen Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof
Kaiserschnecke:	Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol

An quat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

unsere Partner...



neurauter*
frisch



BÄCKEREI
FIEGL



gestreins
Käse.Feinkost



Die genaue Auflistung der Allergenen Stoffe finden Sie am Ende der Karte!
The detailed list of allergens substances you will find at the end of the map!

In unserem Wirtshaus werden Gerichte mit allen im Anhang der LMV angeführten Allergenen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Falls sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, melden sie sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



zur Vorspeise / appetizers / antipasti

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto und Toastbrot € 13,20

Tomato-mozzarella with cold-pressed olive oil and basil pesto, toastbread

Mozzarella e pomodoro con pesto al basilico fresco, e pane tostato

(A,G,F)

Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce und roten Zwiebel € 12,80

Vitello Tonnato with tuna and capers, served with red onions,

Vitello tonnato con salsa tonnata ai capperi e cipolle rosse

(C,D,G)

Schmankerl-Teller

für 2 Personen € 28,60

Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce und roten Zwiebel

Serrano Schinken mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Marinierte Garnelen auf Algensalat

(A,B,C,D,G,N,O)

Sharing plate for 2 people

Vitello Tonnato with tuna and capers, served with red onions,

Serrano ham, sundried tomatoes and Parmesan

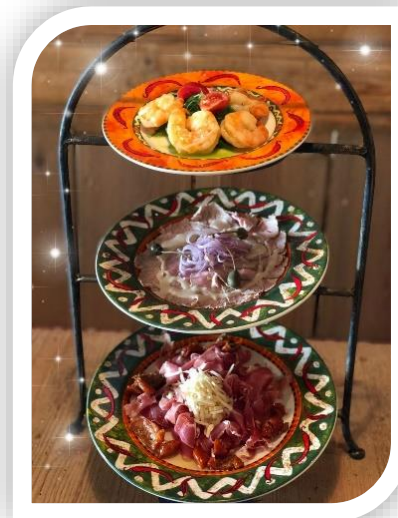
Marinated prawns served on a bed of seaweed salad

Ghiottonerie per 2 persone

Vitello tonnato con salsa tonnata ai capperi e cipolle rosse

Prosciutto Serrano con pomodori secchi e parmigiano

Gamberi marinati su insalata di alghe



Hausgemachtes Brot ist dabei

Served with bread / Il pane é compreso

(A,C)

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Aus dem Suppentopf from the stockpot / Zuppe



Klare Rindssuppe....

....mit hausgemachten Frittaten € 5,50

Beef consommé with pancake strips / Frittatine in brodo
(A,C,G,L)

....mit Backerbsen € 5,50

Beef consommé with fried batter pearls / pasta reale in brodo
(A,C,G,L)

....mit Fadennudeln € 5,50

Beef consommé with noodles / Pastina in brodo
(A,C,L)

...mit hausgemachten Kaspressknödel € 6,60

Beef consommé with cheese dumplings / Canederli al formaggio in brodo
(A,C,G,L)

...mit hausgemachten Speckknödel € 6,60

Beef consommé with Tyrolean bacon dumpling / Canederli Tirolesi con pancetta in brodo
(A,C,G,L)

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 6,80

Cream of tomato soup / Crema di pomodoro con una spruzzatina di panna
(G,L,O)

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Salate / Salads / Insalate

Kleiner Blattsalat € 5,60

Green salad / Insalata verde
(O,M)

Kleiner gemischter Salat € 6,80

Mixed salad, small / Insalata mista piccola
(O,M)

Krautsalat € 5,60

cabbage salad / Insalata di crauti
(O)

Großer gemischter Salat € 7,90

Mixed salad, large / Insalata mista grande
(O,M)

Gebackene Hühnerbrust € 17,80

auf marinierten **Blattsalaten** mit **Kürbiskernöl**

baked chicken breast on marinated leaf salad with pumpkin seed oil

Petto di pollo al forno con insalata verde marinata con olio di semi di zucca
(A,C,G,O,M)

1 Scheibe Brot extra € 0,80

1 slice of bread / 1 fettina di pane extra
(A,C)

Portion Knoblauchbrot € 4,20

Garlic bread / Porzione di pane all'aglio
Portion de pain à l'ail
(A,C,G)



An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Nudeln / Pasta & Co

Spaghetti Bolognese (Fleischsauce und Parmesan) € 12,50

Spaghetti with meat sauce / Spaghetti alla bolognese
(A,C,G,L)



Hirtenmakkaroni „Alm Art“

mit Champignons, Salami, Paprika, Speckwürfel und Parmesan € 14,90

Macaroni, with mushrooms, bacon, salami and parmesan

Maccheroni, con funghi, pancetta, salame e parmigiano

(A,C,G,O,L)

Fangfrisches aus den Gewässern Fish / Pesce



Im Ganzen gebratene Bachforelle „Müllerin Art“ dazu Petersilienkartoffeln € 19,80

(von der Öztaler Quellfischzucht MRAK - Längenfeld)

Whole-roasted river trout à la meunière with parsley potatoes

Trota di fiume al forno "Alla Müllerin" con patate al prezzemolo

(A,D,G)

Gebratenes Zanderfilet auf Paprikasauce mit Petersilienkartoffel € 21,60

Baked pike-perch filet served with a paprika-sauce and parsley potatoes

Filetto di lucioperca al forno su salsa di peperoni con patate al prezzemolo

(A,D,G,O)

Dazu empfehlen wir Blattsalate oder einen gemischten Salat

We recommend a green or mixed salad on the side

Come contorno vi consigliamo un'insalata verde o un'insalata mista

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Burger

Unser Rindfleisch beziehen wir ausschließlich von unseren heimischen Bauern, umliegenden Regionen bzw. aus Österreich, die mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet wurden!

The beef we use has been awarded the AMA seal of approval and comes solely from farms in the local area, from the surrounding regions and from Austria.

Alm Burger € 18,20

Pulled Pork auf Coleslaw (Amerk. Krautsalat)
mit Barbecue-Sauce und Potatoe Wedges

Alm Burger

Pulled pork served with coleslaw (American style salad), barbecue sauce and potato wedges

Alm Burger

Pulled Pork su Coleslaw (insalata di crauti) con salsa barbecue e Potatoe Wedges

(A,C,G,L,O,M)

Tiroler Burger € 17,90

Saftiger Rindfleischburger auf Eisbergsalat mit Speck, Zwiebeln,
Bergkäse, Cocktailsauce und Pommes

Tyrolean Burger - Juicy beef burger on iceberg lettuce with bacon, onions,

Alpine cheese, cocktail sauce and French fries

Burger tirolese - Succoso burger di manzo su un letto di insalata iceberg, con speck, cipolle, formaggio d'alpe, salsa cocktail e patatine fritte.

(A,C,G)

Fitness Burger (Vegetarisch) € 16,80

**Oliven-Focaccia mit Röstinchen und Julienne Gemüse
überbacken mit Tomaten-Mozzarella auf Rucola, Sauerrahmdip und Pommes**

Fitness Burger (Vegetarian)

Olive-focaccia with Swiss hash browns and julienne vegetable

gratinated with tomato-mozzarella on rocket salad, sour cream dip and fries

Fitness Burger (vegetariano)

Focaccia alle olive con dischetti di patate e verdure alla julienne

cotta con pomodoro e mozzarella su un letto di rucola, salsina alla panna acida e patatine fritte

(A,C,G)



An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Vegetarisch / Vegan

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln € 12,60

Cheese spaetzle served with fried onions / Gnocchetti al formaggio con cipolla
(A,C,G)



dazu empfehlen wir **Blattsalat** € 5,60

We recommend a green salad on the side / Come contorno vi consigliamo un'insalata verde
(O)

Zucchini spaghetti auf Zartweizen in Tomatensauce € 14,50

Zucchini spaghetti on tender wheat in tomato sauce
Spaghetti di zucchini su grano tenero in salsa di pomodoro
(A,O)



dazu empfehlen wir **Blattsalat** € 5,60

We recommend a green salad on the side / Come contorno vi consigliamo un'insalata verde
(O)

Fitness Burger (Vegetarisch) € 16,80

Oliven-Focaccia mit Röstinchen und Julienegemüse
überbacken mit Tomaten-Mozzarella auf Rucola, Sauerrahmdip und Pommes
Fitness Burger (Vegetarian)

Olive-focaccia with Swiss hash browns and julienne vegetable
gratinated with tomato-mozzarella on rocket salad, sour cream dip and fries

Fitness Burger (vegetariano)

Focaccia alle olive con dischetti di patate e verdure alla julienne
cotta con pomodoro e mozzarella su un letto di rucola, salsina alla panna acida e patatine fritte
(A,C,G)



An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



...s' Gebackene / ...Baked / ...cotto

Cordon Bleu vom Schwein € 18,40

gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes, Preiselbeeren

Pork Cordon Bleu - filled with ham and cheese, served with French fries and cranberries

Cordon bleu di maiale-ripieno di prosciutto e formaggio con patatine fritte, piselli

(A,C,G)

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) € 16,20

mit Pommes, Preiselbeeren

Schnitzel "Viennese Style" (pork meat) with fries, cranberries

Cotoletta alla Viennese (carne di maiale) con patatine fritte, mirtilli rossi

(A,C,G)

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb € 23,80

mit Petersilienkartoffel u. Preiselbeeren

"Wiener Schnitzel" of the Tyrolean mountain calf with parsley potatoes and cranberries

Cotoletta viennese di vitello d'alpe tirolese con patate al prezzemolo e mirtilli rossi

(A,C,G)

Mit dem
guten Geschmack
ist es ganz einfach:
Man nehme von allem nur das Beste.
Oscar Wilde



An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team



Spezialitäten vom Grill

Grilled specialties / Specialità dal grill

Rinderfiletsteak (ca. 200g) € 33,80

mit **Pfeffersauce** auf **Blattspinat** dazu **Röstinchen**

Beef fillet steak (approx. 200g) served with a pepper sauce with spinach and potato rösti

Filetto di manzo (ca. 200 g) con salsa al pepe su un letto di spinaci e rösti

(C,G)

A Fuhre Mist (G) € 24,20

Rind-, Schwein- u. Hühnerbrust vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes

A load of crap

Beef brisket, breast of pork and chicken from the grill with fries and herb butter

A Fuhre Mist

Petto di pollo, manzo e maiale alla griglia con burro aromatizzato e patatine fritte

Tiroler Zwiebelrostbraten

mit **Speckbohnen** und **Bratkartoffeln** € 21,90

Tyrolean roasted onions with green beans wrapped in bacon and roasted potatoes

(costata di manzo arrostita con pezzi di cipolla croccanti) con fagioli alla pancetta e

patate arrosto

(A,G,O)

Widme dich
der
Liebe und dem Kochen
mit ganzem Herzen.
Dalai Lama

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Klassiker aus der Tiroler Kuchl

Classics from Tyrolean cuisine / Il classico della cucina tirolese

Frischer Schweinsbraten im Natursaft'l mit Semmelknödel € 17,20
und Speck-Krautsalat

Freshly roasted pork in natural jus with bread dumplings and bacon-cabbage salad

Arrosto di maiale fresco in salsina delicata con canederli e insalata di crauti e speck
(A,C,G,O)

Bauerngulasch

Rindsgulasch mit Semmelknödel, Essiggurke und Grillwürstel € 18,50

Farmhouse stew

Beef stew served with bread dumplings, gherkins and grilled sausage

Gulash del contadino

Gulash di manzo con canederli, cetrioli e wurstel alla griglia

(A, C, G)

Zartes Hirschragout in Preiselbeerjus mit Semmelknödel und Rotkraut € 21,50

Tender venison ragout in a cranberry jus, served with bread dumplings and red cabbage

Ragù di cervo con salsina ai mirtilli rossi, canederli e crauti rossi

(A,C,G,L,O)

Geschmortes heimisches Lammhax'l € 24,50

mit Kartoffeln und Speckbohnen

Braised local lamb knuckle served with potatoes and green bean wrapped in bacon

Coscia d'agnello stufata (Geschmortes heimisches Lammhax'l) con patate e fagioli alla pancetta

(A,G,L,O)

Öztaler Gröstl mit Spiegelei € 12,50

Hausmannskostklassiker aus Kartoffeln, versch. Fleischstücke, Zwiebeln, Spiegelei

Tyrolean "Gröstl" (potatoes, meat, onions, mixed and fried in a pan) with a fried egg

Gröstl tirolese (patate saltate e cipolle rosolate) con uovo al tegamino

(C)

dazu empfehlen wir **Krautsalat** € 5,60

White cabbage salad / insalata di crauti

(O)

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



Marende / kalte Jause snack / merende

Tiroler Speckbrettl fein garniert € 12,40

Tyrolean-style smoked bacon and ham platter with garnish / Tagliere di speck tirolese guarnito
(C,G,M)

Öztaler Brettljause (gem. Tiroler Spezialitäten) € 13,50

Snack served on a wooden platter (assorted Tyrolean specialties)

Piatto rustico tirolese (specialità miste)

(C,G,M)

Kaminwurz'n mit Senf, Kren und mixed Pickles € 9,60

Smoked sausage served with mustard, horseradish and mixed pickles

Kaminwurz'n (salamino affumicato) con senape, rafano e giardiniera

(C,G,M)

Schmankerl-Teller

für 2 Personen € 28,60

Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce und Roten Zwiebeln

Serrano Schinken mit getrockneten Tomaten und Parmesan

Marinierte **Garnelen** auf Algensalat

(B,C,D,G,N,O)

Sharing plate for 2 people

Vitello Tonnato with tuna and capers, served with red onions,

Serrano ham, sundried tomatoes and Parmesan

Marinated prawns served on a bed of seaweed salad

Ghiottonerie per 2 persone

Vitello tonnato con salsa tonnata ai capperi e cipolle rosse

Prosciutto Serrano con pomodori secchi e parmigiano

Gamberi marinati su insalata di alghe



Brot ist dabei

Served with bread / Il pane é compreso

(A,C)

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team



Süße Momente / dessert / dolce

Germknödel mit Mohn und Butter € 6,20

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter / Gnocco lievitato con papavero e burro
(A,C,G)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 6,80

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds / Gnocco lievitato con crema alla vaniglia
(A,C,G)

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster u. Apfelmus (Bitte haben Sie Geduld!) € 11,50

Kaiserschmarrn (sugared pancake with raisins) with stewed plums and apple sauce

(Please have some patience!)

Kaiserschmarrn (frittelle dolci) con prugne e mousse di mele (previsto un tempo di attesa!)

(A,C,G)

2 Stk Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis € 8,20

lauwarmer Schokosauce und Schlagobers

2 Pancake filled with vanilla ice cream, lukewarm chocolate sauce and whipped cream

2 Crêpe con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato tiepida e panna montata

(A,C,G)

2 Stk Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker € 6,80

2 Pancakes with apricot jam and powdered sugar

2 Crespella con marmellata di albicocca e zucchero a velo

(A,C,G)

Topfen- oder Apfelstrudel (A,C,G,H) € 4,40

Strudel with soft quark cheese or apple strudel

Strudel di mele o ricotta

- mit Sahne (G) € 4,90

with whipped cream / con panna

- mit Vanillesauce (G) € 5,30

with vanilla sauce / con salsa alla vaniglia

- mit Vanilleeis (G) € 5,70

with icecream / con gelato alla vaniglia

*Für Süßes
ist man nie
zu satt.*

Hausgemachter Blechkuchen ohne Sahne (Marille oder Pflaume) € 3,90

Homemade tray-baked cake without whipped cream /

Torta della casa senza panna prugna o albicocca

- mit Sahne (G) with whipped cream / con panna € 4,40

(A,L,G)

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team

Mahlzeit

... ist die schönste Zeit



"Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung"

"Allergen information in accordance Codex recommendation"

"Informazione sulle sostanze allergeniche secondo la raccomandazione del Codex"

Kurzbezeichnung short name Breve descrizione	Buchstabencode letter code Codice
glutenhaltiges Getreide gluten-containing cereals Cereali contenenti glutine	A
Krebstiere crustaceans Crostacei	B
Ei egg Uova	C
Fisch fish Pesce	D
Erdnuss peanut Noci	E
Soja soy Soia	F
Milch oder Laktose milk or lactose Latte o lattosio	G
Schalenfrüchte edible nuts Frutta con il guscio	H
Sellerie celery Sedano	L
Senf mustard Senape	M
Sesam sesame Sesamo	N
Sulfite sulfites Solfiti	O
Lupinen lupines Lupini	P
Weichtiere molluscs Molluschi	R

An guat'n Appetit

wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin & das Alm-Team