

Schlag' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN



Kochen ist eine Kunst,
Genießen ein Glück,
Zusammensein
ein Geschenk.

SERVUS!

in unserem Tiroler Wirtshaus

Schlag' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

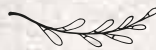
Genuss als Ziel

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.

AN GUAT 'N APPETIT

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



Kalb

Landwirtschaft Fam. Falkner, Sölden, Landwirtschaft Fa. Fritz, Rietz, Fleischhof Oberland, Imst

Schwein

Fleisch aus Österreich über Fleischhof Oberland, Imst und über Fa. Á la carte Fleischspezialitäten, Haiming

Lamm

Fa. Á la carte Fleischspezialitäten, Haiming

Milch und Milchprodukte

aus Österreich mit AMA-Gütesiegel (Tirol Milch)

Eier (Bodenhaltung)

aus heimischer Landwirtschaft über Fa. Tollinger, Innsbruck

Erdäpfel

Landwirtschaft Fam. Fritz, 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

Öztaler Quelfische – Fam. Mrak, Längenfeld
aus heimischen Gewässern über Fa. Kofler, Landeck

saisonales Gemüse und Obst

Fa. Kofler, Landeck
Norz Josef, Kematen

Kaiserschnecke

Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol

Schlang' eini in
DIE ALM
SÖLDEN

UNSERE PARTNER

neurauter*
frisch

Dengg
KÄSEN & MOREL
MANUFATUR

BÄCKEREI
FIEGL

PLATTNER BROT

Fleischhof
Oberland

À LA CARTE

gestreins
Käse.Feinkost

Resch & Frisch
AM LIEBSTEN IMMER.

AMA
GENUSS
REGION
GASTRONOMIE

Tollinger

Kaiser
Schnecke



Reaß'nhof

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.

ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

Schlag' eini in
DIE ALM
SÖLDEN

zur Vorspeise appetizers / antipasti

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikumpesto und Toastbrot € 13,80

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

Mozzarella e pomodoro con pesto al basilico fresco, e pane tostato
(AGF)

Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce und roten Zwiebel € 12,90

Vitello Tonnato with tuna and capers, served with red onions

Vitello tonnato con salsa tonnata ai capperi e cipolle rosse
(CDG)

Schmankerl-Teller für 2 Personen € 29,60

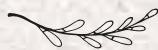
Vitello Tonnato mit Kapern-Thunfischsauce und roten Zwiebel Serrano Schinken mit getrockneten Tomaten und Parmesan. Marinierte Garnelen auf Algensalat

Sharing plate for 2 people

Vitello Tonnato with tuna and capers, served with red onions, Serrano ham, sundried tomatoes and Parmesan. Marinaded 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
(ABCDGNO)



Hausgemachtes Brot ist dabei
Served with bread / Il pane é compreso
(AC)

Schau' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Aus dem Suppentopf from the stockpot / Zuppe

Klare Rindssuppe mit...

- mit hausgemachten Frittaten
Beef consommé with pancake strips
Frittatine in brodo
(ACGL)

€ 5,80

- mit Backerbsen
Beef consommé with fried batter pearls
pasta reale in brodo
(ACGL)

€ 5,80

- mit Fadennudeln
Beef consommé with noodles
Pastina in brodo
(ACL)

€ 5,80

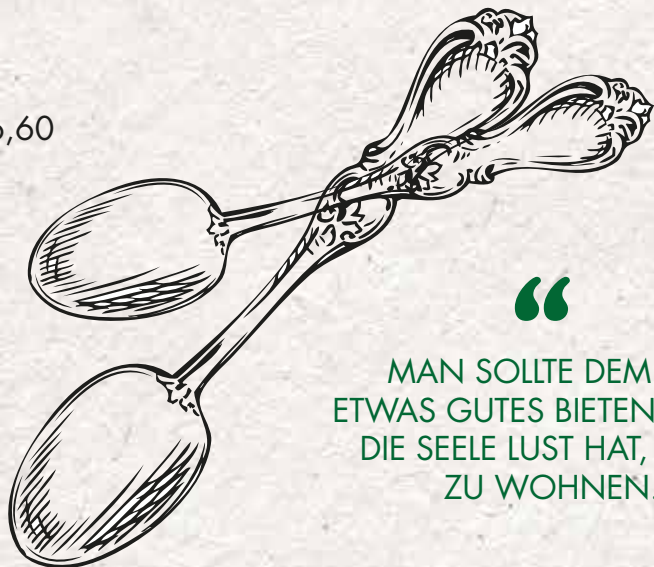
- mit hausgemachten Kaspressknödel
Beef consommé with cheese dumplings
Canederli al formaggio in brodo
(ACGL)

€ 6,60

- mit hausgemachten Speckknödel € 6,60
Beef consommé with Tyrolean bacon dumpling
Canederli Tirolesi con pancetta in brodo
(ACGL)

Veggi

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube € 6,60
Cream of tomato soup
Crema di pomodoro con una spruzzatina di panna
(GLO)



“
MAN SOLLTE DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT
DIE SEELE LUST HAT, DARIN
ZU WOHNEN.

Schlag' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Salate

Salads / Insalate

Kleiner Blattsalat € 5,80

Green salad
Insalata verde
(OM)

Kleiner gemischter Salat € 7,20

Mixed salad, small
Insalata mista piccola
(OM)

Krautsalat € 5,80

cabbage salad
Insalata di crauti
(O)

Großer gemischter Salat € 8,90

Mixed salad, large
Insalata mista grande
(OM)

Gebackene Hühnerbrust € 16,80

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
(ACGOM)

1 Scheibe Brot extra € 0,80

1 slice of bread / 1 fettina di pane extra
(AC)

Portion Knoblauchbrot € 4,80

Garlic bread / *Porzione di pane all'aglio* / *Portion de pain à l'ail*
(ACG)



Schlag' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Nudeln / Pasta & Co Übersetzung

Spaghetti Bolognese (Fleischsauce und Parmesan) € 12,80

Spaghetti with meat sauce
Spaghetti alla bolognese
(ACGL)

Südtiroler Hirtenmakkaroni € 13,50

mit **Champignons, Salami, Paprika, Speckwürfel** und **Parmesan**

South Tyrolean shepherd's macaroni, with mushrooms and salami
Maccheroni alla pastora altoatesini con funghi e salame, pezzettini di speck e parmigiano
(ACGOL)

Fangfrisches aus den Gewässern Fish / Pesce

Im Ganzen gebratene Bachforelle „Müllerin Art“ dazu **Petersilienkartoffeln** € 18,80

(von der Öztaler Quelfischzucht MRAK - Längenfeld)
Whole-roasted river trout à la meunière with parsley potatoes
Trota di fiume al forno "Alla Müllerin" con patate al prezzemolo
(ADG)

 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



Schlag' eini in
DIE ALM
SÖLDEN

Burger

Alm Burger € 18,50

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

Pulled pork served with coleslaw (American style salad), barbecue sauce and potato wedges
Pulled Pork su Coleslaw (insalata di crauti) con salsa barbecue e Potatoe Wedges
(ACGLOM)

Tiroler Burger € 17,90

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

Juicy beef burger on iceberg lettuce with bacon, onions, Alpine cheese, cocktail sauce and French fries
Succoso burger di manzo su un letto di insalata iceberg, con speck, cipolle, formaggio d'alpe, salsa cocktail e patatine fritte.
(ACG)

Fitness Burger € 17,20

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

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

Veggi



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.



Schlag' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Vegetarisch / Vegan Übersetzung

Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln € 12,90

Cheese spaetzle served with fried onions
Gnocchetti al formaggio con cipolla
(ACG)

Vegan

Sautierter Brokkoli mit Paprika und Oliven in Tomatensauce € 16,20

Sauteed broccoli with peppers and olives in tomato sauce
Broccoli saltati con peperoni e olive in salsa di pomodoro

Dazu empfehlen wir Blattsalat

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

Fitness Burger € 17,20

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

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

*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*
(ACG)

Schau' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

... s ' Gebackene

... Baked / ... cotto

Cordon Bleu vom Schwein € 17,90

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
(ACG)

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit **Pommes** € 16,50

Schnitzel "Viennese Style" (pork meat) with fries

Cotoletta alla Viennese (carne di maiale) con patatine fritte
(ABCO)

Wiener Schnitzel vom **Tiroler Bergkalb** € 24,90

mit **Petersilienkartoffel** und **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
(ACG)



Spezialitäten vom Grill

Grilled specialties / Specialità dal grill

Rumpsteak ca. 200 g, mit **Kartoffelspalten, Gemüse** und **Kräuterbutter** € 28,50

Entrecote served with potato wedges, vegetables and herb butter

Entrecot con potato wedges, ortaggio e burro alle erbe
(G)

A Fuhre Mist € 24,70

Rind-, Schwein- und 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

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

Schlag' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Klassiker aus der Tiroler Kuchl

Classics from Tyrolean cuisine

Il classico della cucina tirolese

Frischer Schweinsbraten im Natursaft'l mit Semmelknödel und Speck-Krautsalat € 17,50

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
(ACGO)

Bauerngulasch € 17,30

Rindsgulasch mit Semmelknödel, Essiggurke und Grillwürstel

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
(ACG)

Öztaler Rahmgeschnetzeltes € 17,80

mit Champignons dazu servieren wir Butternudeln

diced pork in a cream sauce with mushrooms and butter noodles
Carne di Maiale a Dadini in Salsa di Panna con funghi e tagliatelle al burro
(ACGLO)

Tiroler Gröstl mit Spiegelei € 12,50

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 € 5,80

We recommend a white cabbage salad
Come contorno vi consigliamo un insalata di crauti
(O)



Schlag' eini in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

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

(CGM)

Ötztaler Brettljause (gem. Tiroler Spezialitäten) € 13,80

Snack served on a wooden platter (assorted Tyrolean specialties)

Piatto rustico tirolese (specialità miste)

(CGM)



Kaminwurz'n mit **Senf, Kren** und **mixed Pickles** € 9,80

Smoked sausage served with mustard, horseradish and mixed pickles

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

(CGM)



Schmankerl-Teller € 29,60 für 2 Personen

Vitello Tonnato mit **Kapern-Thunfischsauce** und **Roten Zwiebeln**
Serrano Schinken mit **getrockneten Tomaten** und **Parmesan**
Marinierte Garnelen auf **Algensalat**

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

(AC)

Portion Knoblauchbrot € 4,80

Garlic bread / Porzione di pane all'aglio

Portion de pain à l'ail

(ACG)

Süße Momente

dessert / dolce

Germknödel mit Mohn und Butter € 6,50

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter
Gnocco lievitato con papavero e burro
(ACG)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 7,20

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds
Gnocco lievitato con crema alla vaniglia
(ACG)

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus (Bitte haben Sie Geduld!) € 12,50

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!)
(ACG)

2 Stk Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis lauwarmer Schokosauce und Schlagobers € 8,50

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
(ACG)

2 Stk Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker € 7,20

2 Pancakes with apricot jam and powdered sugar
2 Crespella con marmellata di albicocca e zucchero a velo
(ACG)

Topfen- oder Apfelstrudel € 4,50

Strudel with soft quark cheese or apple strudel
Strudel di mele o ricotta
(ACGH)

mit Sahne / with whipped cream / *con panna* (G) € 5,20
mit Vanillesauce / with vanilla sauce / *con salsa alla vaniglia* (G) € 5,60
mit Vanilleeis / with icecream / *con gelato alla vaniglia* (G) € 6,00

Hausgemachter Blechkuchen (Marille oder Pflaume) mit Sahne € 4,90

Homemade tray-baked cake with whipped cream
Torta della casa con panna
(ALG)

ohne Sahne / without whipped cream / *senza panna* € 4,20

Schlag' ein in
DIE Alm[®]
SÖLDEN

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Allergen information in accordance Codex recommendation

Informazione sulle sostanze allergeniche secondo la raccomandazione del Codex

glutenhaltiges Getreide **A**

gluten-containing cereals | Cereali contenenti glutine

Krebstiere **B**

crustaceans | Crostacei

Ei **C**

egg | Uova

Fisch **D**

fish | Pesce

Erdnuss **E**

peanut | Noci

Soja **F**

soy | Soia

Milch oder Laktose **G**

milk or lactose | Latte o lattosio

Schalenfrüchte **H**

edible nuts | Frutta con il guscio