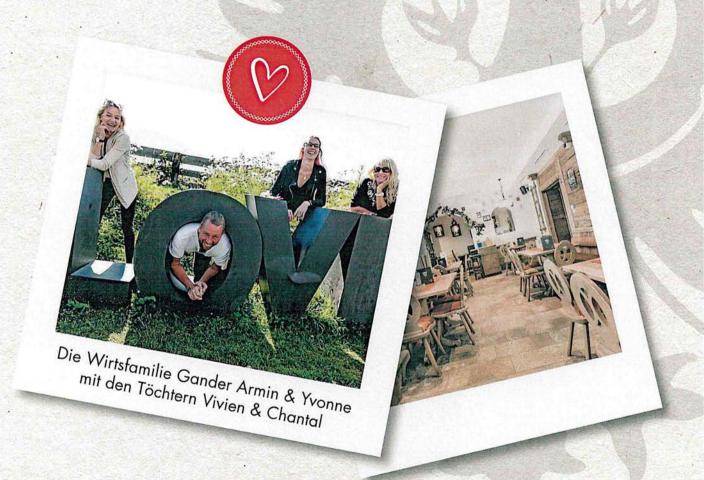
## KOCHEN IST EINE KUNST, GENIEBEN EIN GLÜCK, ZUSAMMENSEIN EIN GESCHENK.





Herzlich Willkommen in unserem Tiroler Wirtshaus





### 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.

SH

## AN GUAT'N APPETIT



Wünschen Ihnen die Wirtsleut' Yvonne & Armin mit Vivien & Chantal und das Törggele-Team

#### Kalb

Reaß'nhof, Fam. Sonnweber, Ötz, Fleischhof Oberland, Imst

#### Schweir

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 Fa. Tollinger, Innsbruck

#### Erdäpfe

Kartoffelbauer Kuen Heinz/Oberhofer Alois, Rietz

### Brot u. Gebäck

Resch & Frisch Gastrovertriebs-GmbH, lbk. Bäckerei Jonak, Imst, Bäckerei Fiegl, Huben

#### Wild

Fleisch aus Österreich über Fa. á la carte, Fleischspezialitäten, Haiming

#### Forellen

Ötztaler Quellfische – Fam. Mrak, Längenfeld aus heimischen Gewässern Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

### Saisonales Gemüse und Obst

Norz Josef, Kematen, Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

#### Kaiserschnecke

Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol



## UNSERE PARTNER









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.





## **VORSPEISEN / STARTERS**

Geräuchertes Forellenfilet & Rote-Beete-Lachs dazu Toastbrot € 18,50 von der Ötztaler Fischzucht MRAK - Längenfeld)
Smoked trout fillet & beetroot salmon (from Ötztal's fresh fish farm MRAK - Längenfeld) served with toast (ACDG)

Halbes Dutzend klassisch gratinierte Kaiserschnecken aus Tirol mit Toastbrot € 15,30 Weinbergschneckenzucht aus Ellmau/Tirol Kaiserschnecken der Sorte "Helix Aspersa Maxima" half a dozen escargots with classic gratin and toast (ACGR)

Gebackene Käsespätzle-Taler mit Sauce Cumberland und Salatgarnitur € 14,20 Baked cheese spaetzle-thaler with Cumberland-sauce and salad-garnish (ACG)

Carpaccio vom Rinderfilet mit Honig-Senfdressing, Rucola und Parmesan € 18,90 Carpaccio of beef fillet with honey mustard dressing, arugula and parmesan (ACG)

Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilz- und Graukasfülle in brauner Butter mit Parmesanspäne dazu Blattsalat (Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur GmbH, Hall i.T.)

Tyrolean pasta pockets with a porcini and "Graukas" cheese filling (ACG)



4 Stk als Vorspeise € 17,20

6 Stk als Hauptspeise € 25,80

### SCHMANKERL-TELLER für 2 Personen € 38,00

Rote-Beete-Lachs mit Preiselbeersahne / Carpaccio vom Rinderfilet mit Honig-Senfdressing, Rucola u. Parmesan / Gebackene Käsespätzle-Taler mit Sauce Cumberland

Platter of delicacies (for 2 people)
eetroot salmon with cranberry cream / Beef fillet carpaccio with honey mustard
dressing, rocket and parmesan / Baked cheese spaetzle thalers with Cumberland sauce
(ACDG)

PORTION KNOBLAUCHBROT SERVING OF GARLIC BREAD (ACG) € 5.90





### SUPPEN / SOUPS

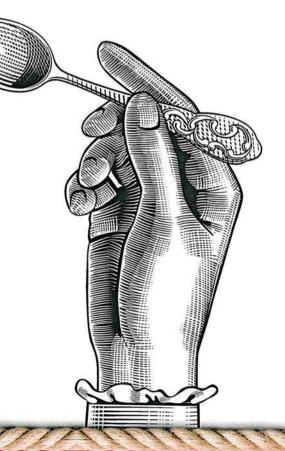
### Klare Rindssuppe mit ...

- mit hausgemachten Frittaten € 6,80 Beef consommé with pancake strips (ACGL)
- mit **Backerbsen** € 6,80 Beef consommé with fried batter pearls (ACGLO)
- mit **Fadennudeln** € 6,80 Beef consommé with noodles (ACL)

- mit hausgemachtem Kaspressknödel € 8,20 Consommé with cheese dumplings (ACGL)

**Tomatencremesuppe** mit **Sahnehaube** € 8,40 Cream of tomato soup (GLO)

**Tiroler Gerstlsuppe** € 8,80 Rollgerste, Schinken, Karotten, Sellerie, Zwiebel Tyrolean barley soup (pearl barley, ham, carrots, celery, onion) (ACGL)





## SALATE / SALADS

**Blattsalat** mit Hausdressing € 7,80 Green salad (G)

Gemischter Salat mit Hausdressing € 8,40 Mixed salad, small (G)

**Krautsalat** € 7,20 cabbage salad

Gegrillte marinierte Garnelen auf Blattsalaten € 26,90 mit Kräuter-Zwiebel-Dressing
Green sald with Grilled prawns and herb-onion-dressing

1 Scheibe Brot extra € 1,00 1 slice of bread (AC)

Portion Knoblauchbrot € 5,90 Garlic bread (ACG)





## DAS DORFWIRTSHAUS



Das Tiroler Wirtshaus als Garant für die Pflege der eigenständigen, traditionsreichen kulinarischen Kultur des Landes und als geselliger Treffpunkt mit unverwechselbarem Ambiente. Eine regionaltypische Küche, die Verwendung heimischer Qualitätsprodukte sowie die Wahrung authentischer Architektur und Atmosphäre, bemühen sich die Wirtsleute mit viel Engagement und Liebe um wahre Tiroler Gastlichkeit, die ihren Ursprüngen verbunden bleibt und zugleich den Ansprüchen der Zeit vollauf gerecht wird.



WIR IN TIROL SPRECHEN NICHT VIEL ÜBER AUTHENTIZITÄT.
WIR LEBEN, ESSEN UND TRINKEN SIE LIEBER!



## AUS DER NUDELPFANNE / NOODLES

Spaghetti Bolognese € 14,70

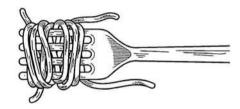
Spaghetti with meat sauce (ACGL)

Tagliatelle mit Garnelen, Zuchini und Kirschtomaten € 28,50

Tagliatelle with shrimp, zucchini and cherry tomatoes (ACGE)

Linguini in Sahnesauce mit Lachswürfel und Brokkolirosen € 27,80

Linguini in cream-sauce with salmon-cubes and broccoli (ACDGLO)





### DAZU EMPFEHLEN WIR BLATTSALATE ODER EINEN GEMISCHTEN SALAT

We recommend a green or mixed salad on the side



## GENÜSSE AUS FLUSS & MEER / FISH

Grillteller von Edelfischen € 31,50

(Forelle, Zander und Garnele) auf Weißwein-Safran-Tagliatelle und Gemüsebouquet

Grilled fish platter (trout, zander and shrimp) with whitewine-saffron-tagliatelle and vegetable bouquet (ACG)

Gebratenes Forellenfilet "Müllerin" € 23,40

mit Zitronenöl, Petersilienkartoffel und Wurzelgemüsebündchen

Fried trout-fillet "Müllerin" with lemon oil, parsley potatoes and root vegetables (ACG)

Gebr. Zander mit Butterkartoffel und bunten Karfiol € 28,30

Fried Zander with buttered potatoes and cauliflower (ACG)





## VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE VEGAN AND VEGETARIAN MEALS

Käsespätzle im Pfandl serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln € 15,80

Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions (ACGL)

Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilz- und Graukasfülle
in brauner Butter mit Parmesanspäne dazu Blattsalat
(Dengg Krapfen & Knödel Manufaktur GmbH, Hall i.T.)

Tyrolean pasta pockets with a porcini and "Graukas" cheese filling

4 Stk als Vorspeise € 17,20

I 6 Stk als Hauptspeise € 25,80 (ACG)

DAZU EMPFEHLEN WIR BLATTSALAT € 7,80 WE RECOMMEND A GREEN SALAD ON THE SIDE (G)

To six dis voispeise e 17,20 1 O six dis Haupispeise e 25,00 (ACC

FITNESS BURGER € 19,50

Oliven-Focaccia mit Röstinchen und Juliennegemüse 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 (ACG)

**Brokkoli-Lauch-Curry** im **Reisring** € 19,90 Broccoli-leek-curry with rice





## MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



### **BURGER & SANDWICHES**

**GENUSS BURGER** € 19,80

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

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

**TIROLER BURGER** € 20,50

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

TYROLEAN BURGER - Juicy beef burger (medium) on iceberg lettuce with bacon, onions, Alpine cheese, cocktail sauce and French fries (ACG)

FITNESS BURGER € 19,50

Oliven-Focaccia mit Röstinchen und Juliennegemüse 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 (ACG)

CHEESESTEAK-SANDWICH € 24,80

Knoblauchbaguette mit Rinderbeiriedscheiben, BBQ-Sauce, Cheddarcheese, Jalapenos und frischen Röstzwiebeln wählen sie dazu:

Pommes oder kleiner gemischter Salat

Cheesesteak-sandwich

Garlic-baguette with beef sirloin slices, BBQ sauce, cheddar cheese, jalapenos, fresh roasted onions,

Please choose: french fries or a small mixed salad (ACG)



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.









## S'GEBACKENE / BAKED

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb in der Pfanne gebacken dazu servieren wir Petersilienkartoffel € 28,90 "Wiener Schnitzel" of the Tyrolean mountain calf with parsley potatoes (ACG)

Schnitzel "Wiener Art" (vom Schwein) in der Pfanne gebacken dazu servieren wir Pommes frites € 19,20 Schnitzel "Viennese Style" (pork meat ) with fries (ACG)

Gebackenes Hirsch-Cordon Bleu in einer Kürbis-Panade € 33,50 dazu Petersilienkartoffel und einer Champignonsauce
Baked venison cordon bleu in a pumpkin breading, parsley potatoes and champignon-sauce (ACGO)



## ÖTZI-SPIEB € 34,50 PRO PERSON

FÜR 2 PERSONEN / FOR TWO PEOPLE

3 verschiedene Sorten Grillfleisch (Rind / Schwein / Hühnerbrust) dazu Pommes, Potato Wedges, Grillgemüse, Kräuterbutter und Cocktailsause (AGM) in der Riesenpfanne serviert

Ötzi skewer for 2 people

3 different types of griddled meat (beef / pork / chicken breast) served with french fries, potato wedges, grilled vegetables, herb butter and cocktail sauce (AGM) served in huge pan





## FEINES AUS DER TIROLER KUCHL FROM THE FINE TYROLEAN CUISINE

Rinderfiletsteak (ca. 220g) mit Pfeffersauce, Röstinchen und Gemüsebouquet € 44,80 Beef fillet steak (ca. 220g) with pepper sauce, hash browns and vegetable-bouquet (AG)

Rumpsteak ca. 200 g € 37,30 mit Kartoffelspalten, Gemüse und Kräuterbutter Entrecote served with potato wedges, vegetables and herb butter (AG)

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Rinderbeiried € 33,80 mit Röstkartoffeln, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebel Roast beef with onions with roasted potatoes, bacon beans and homemade roasted-onions (OM)

Schweinsbraten mit Bratensauce, Sauerkraut und Semmelknödel € 21,20 Roast pork, gravy, cabbage and white bread dumplings (ACG)

Kalbsleber "Tiroler Art" € 29,70 in einer Speck-Zwiebel-Kapern-Sauce dazu Duftreis
Calf liver "Tyrolean style" with bacon-onion-marjoram-sauce and with fragrant-rice (ADOM)

**Tiroler Gröstl** mit **Spiegelei** € 16,50

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

Käsespätzle im Pfandl serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln € 15,80 Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions (ACGL)

Zartes Hirschragout mit Semmelknödel, Rotkraut und Preiselbeeren € 22,50 Tender venison ragout with bread dumplings, red cabbage and cranberries (ACGL)

DAZU EMPFEHLEN WIR KRAUTSALAT 7,20

We recommend a cabbage salad

DAZU EMPFEHLEN WIR BLATTSALAT 7,80

We recommend a green salad on the side

Für Beilagenänderungen bei den Hauptgerichten verrechnen wir € 1,80 da es ein Mehraufwand für die Küche ist. For side dish changes in the main courses we charge € 1.80 because it is an additional expense for the kitchen.

## LERNEN SIE DEN ÖTZTALER DIALEKT ÖTZTALERISCH FÜR ANFÄNGER...



### DIALEKT

allweite allebot amezn

aniede

anlisnen auschneidn

beäses

beluxen

bettl

braine

breätlen

darf

dosige

drwilden

dilla

drimle

eärlach

inkenten

foamle

### ÜBERSETZUNG

im freien

oft

Ameisen

iede

anhören

prahlen

schlechtes

betrügen

ersuchen, bitten

die Bräune

eine Brotsorte im Ötztal

Dorf

hießige

scheu machen

Dachboden

ein Stück

wahr '

einheizen

geringer Schneefall

### **AUSSPRACHE**

[ollweite]

[ollepött]

[ammezzn]

[aniede]

[oonliisnen]

[auschneidn]

[beäses]

[beluxen]

[bettl]

[braine]

[preatlen]

[darf]

[dooige]

[drwilden]

[dilla]

[drimmle]

[eärlach]

[innkentn]

[foamle]





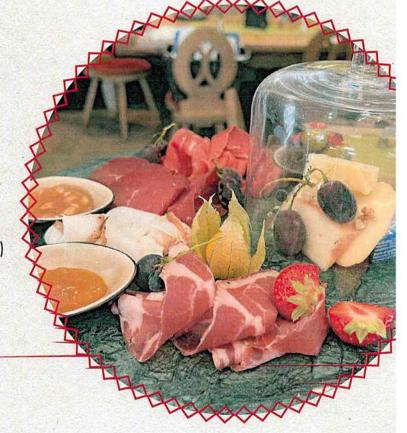
## MARENDE / KALTE JAUSE / COLD SNACK

Südtiroler Schinkenspeck fein garniert € 15,80 Finely garnished south tyroleyn ham (ACGMO)

Kaminwurz`n mit Senf und Kren € 11,20 Smoked sausage with mustard and horseradish (ACGM)

Törggele Brett'l € 18,40 mit gemischten Tiroler Spezialitäten Speck, Käse, Kaminwurz'n, Kren Mixed tyrolean specialities (ACGM)

Gourmetjause € 22,50 '
Schinkenvariation (Parma – Osso Collo – Lardo)
Käsevariation, Oliven, versch. Senfsaucen
Gourmet platter, Various hams (Parma –
Osso Collo – Lardo), Various cheeses, Olives, various mustards
(AHMO)



SOOO GUAT!



## SÜSSER ABSCHLUSS FINALLY

2 Stk Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker € 7,50

2 Pancakes with apricot jam and powdered sugar (ACG)

2 Stk Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis lauwarmer Schokosauce und Schlagobers € 9,40

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

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus (Bitte haben Sie Geduld!) € 14,20

Kaiserschmarrn (sugared pancake with raisins) with stewed plums and apple sauce (Please have some patience!) (ACG)

Germknödel mit Mohn und Butter € 6,90

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter (ACG)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 7,90

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds (ACG)



## SÜSSER ABSCHLUSS FINALLY

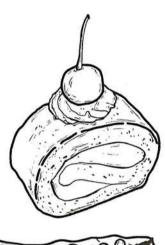
Topfen- oder Apfelstrudel € 5,20 Strudel with soft quark cheese or apple strudel (ACG)

mit Sahne / with whipped cream (G) € 5,80 mit Vanillesauce / with vanilla sauce (G) € 6,20 mit Vanilleeis / with icecream (G) € 6,80

Hausgemachter Blechkuchen € 4,40 Homemade tray-baked cake (ACG)

mit Sahne / with whipped cream (G) € 5,00

Moosbeertatsch mit Vanilleeis und Staubzucker € 13,50 Blueberry-patty with vanilla-ice-cream and icing-sugar (ACG)





MIT DEM GUTEN GESCHMACK IST ES GANZ EINFACH: MAN NEHME VON ALLEM NUR DAS BESTE!



Inklusivpreise · All-inclusive prices





### EISKARTE

Coupe Danmark € 8,00

4 K. Créma Vanilla, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagobers

Vanila icecream, chocolate sauce, roasted almonds, whipped cream

Heiße Liebe € 8,00

4 K. Créme Vanilla, heiße Himbeeren, Schlagobers Vanilla icecream, hot raspberries, whipped cream

Eiskaffee € 8,00

Créme Vanilla gerührt mit Schlagobers Vanilla icecream, stirred with whipped cream Gemischte Eis (3 Kugeln)

Mixed ice cream (three scoops of ice cream)

mit Sahne € 5,90 ohne Sahne € 5,20

Prosecco-Zitrone € 7,80

Zitronen Sorbet mit Prosecco Lemon sorbet with prosecco



## DAS KLEINE EIS MIT EINER GROBEN KUGEL

Hote Love € 5,90

Créme Vanilla, heiße Himbeeren, Schlagobers Vanilla icecream, hot raspberries, whipped cream

Coupe Danmark Piccolo € 5,90

Créma Vanilla, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagobers

Vanila icecream, chocolate sauce, roasted almonds, whipped cream

### HITS FOR KIDS

Eiskasperl € 5,20

Ein frecher Kasperl aus 1 Kugel Créma Vanilla mit Waffelhut und Smarties Vanilla icecredm, icecream cone, smarties, whipped ceam

Überraschungs-Eis € 5,80

1 Kugel Erdbeereis mit Sahne und einer Überraschung

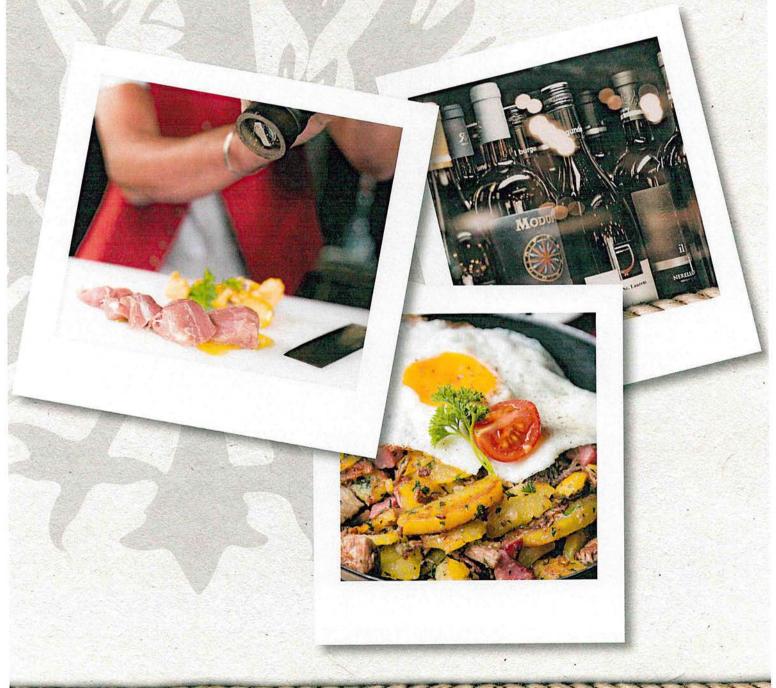
Strawberry icecream with wihipped cream and a surprise for children

**EXTRAS** 

Portion Sahne € 0,70 Portion Schokosauce € 1,00







## WAS VERBINDEN WIR MIT TIROL?



Seit 19.09.1991 kennt jeder den "Ötzi" – die Gletscherleiche. Ötzi war ca. 1,60 m groß und 35-40 Jahre alt, als er vor ca. 5.121 bis 5.342 Jahren am Hauslabjoch nahe der Similaunhütte bei Vent auf 3.219 m Höhe verstarb. Phantastische Deutungen, er sei ein Schamane gewesen, ein Priester, ein Metallurge, ein Jäger, wichen im Laufe der Untersuchungen einer ebenso glaubwürdigen wie unromantischen Vorstellung. Der Tote wird wohl in Zusammenhang mit der Nutzung hoch gelegener Almen als Weidefläche seinen letzten Aufstieg unternommen haben. Er war für seinen Aufstieg ins Gebirge perfekt bekleidet und ausgerüstet.

Landschaftlich wird Tirol am besten durch den frühmittelalterlichen Namen "Land im Gebirge" charakterisiert. Das Bundesland Tirol hat seinen Name vom Stammschloss der Grafen von Tirol bei Meran erhalten. Zum heutigen Tirol zählen die Regionen Nordtirol und Osttirol, die zu Österreich gehören – und Südtirol, dass seit dem Staatsvertrag von Saint-Germain-en-Laye (1919) an Italien abgetreten wurde.



### WAS HEIBT EIGENTLICH TIROLER?

Tiroler zu sein, war oft ein Privileg in der Geschichte. Man denke nur an das seit der Schöpfung des Landes Tirol bestehende Mitspracherecht der Bauern in der Politik oder an das Tiroler Landlibell von 1511, das die Tiroler nur dann zu Kriegsdiensten verpflichten sollte, wenn es galt, das eigene Land zu verteidigen.

Einer der Hauptfiguren zu dieser Zeit war Andreas Hofer. Andreas Hofer war ein Wirt, ein Rebell, ein Fürst, ein Märtyrer und ein Freiheitskämpfer.

### ALLERGENINFORMATION GEMÄB CODEX-EMPFEHLUNG

ALLERGEN INFORMATION IN ACCORDANCE CODEX RECOMMENDATION
INFORMAZIONE SULLE SOSTANZE ALLERGENICHE SECONDO LA RACCOMANDAZIONE DEL CODEX



### KURZBEZEICHNUNG

SHORT NAME I BREVE DESCRIZIONE

glutenhaltiges Getreide A
gluten-containing cereals I Cereali contenenti glutine

Krebstiere B
crustaceans | Crostacei

Ei **C** egg I Uova

Fisch D fish I Pesce

Erdnuss **E** peanut I Noci

Soja **F** soy I Soia

Milch oder Laktose G milk or lactose I Latte o lattosio

Schalenfrüchte **H**edible nuts I Frutta con il guscio

Sellerie L

Senf M

Sesam N

Sulfite O

Lupinen P

Weichtiere R