

KOCHEN IST EINE KUNST,
GENIEßEN EIN GLÜCK,
ZUSAMMENSEIN
EIN GESCHENK.



Die Wirtsfamilie Gander Armin & Yvonne
mit den Töchtern Vivien & Chantal



Herzlich Willkommen
in unserem Tiroler Wirtshaus



MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



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 im Tiroler Wirtshaus 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 & Armin und das Törgegle-Team



Kalb

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 Tollinger (Tirol Milch), Gstreins Käsefeinkost, Roppen,

Eier (Bodenhaltung)

Grüner Gebhard, Längenfeld aus heimischer Landwirtschaft
Fa. Tollinger, Innsbruck

Erdäpfel

Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

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

Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

Saisonales Gemüse und Obst

Neurauter frisch, Ötztal-Bahnhof

Kaiserschnecke

Simone Embacher (Weinbergschneckenzucht), Ellmau/Tirol

Schlutzkrופן

Dengg Manufaktur

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



VORSPEISEN / STARTERS

Geräuchertes Forellenfilet dazu **Toastbrot** € 18,90

Smoked trout fillet served with toast
(ACDG)

Halbes Dutzend klassisch gratinierte Kaiserschnecken aus Tirol mit **Toastbrot** € 16,20

Weinbergschneckenzucht aus Ellmau/Tirol Kaiserschnecken der Sorte „Helix Aspersa Maxima“
half a dozen escargots with classic gratin and toast
(ACGR)

Carpaccio vom **Rinderfilet** mit **Honig-Senfdressing**, **Rucola** und **Parmesan** mit Toastbrot € 20,80

Carpaccio of beef fillet with honey mustard dressing, arugula and parmesan with toast
(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 € 18,20

1

6 Stk als Hauptspeise € 27,30

VEGGI

GENUSS-PYRAMIDE für 2 Personen € 42,00

Carpaccio vom **Rinderfilet** mit **Honig-Senfdressing**, **Rucola** und **Parmesan**

Vitello Tonnato vom **Kalb** mit **Thunfischsauce**, **Kapern**

Zart rosa gebratenes Roastbeef mit **Sauce Tartare**

dazu **Toastbrot**

Platter of delicacies (for 2 people)

Carpaccio of beef fillet with honey mustard dressing, arugula and parmesan

Vitello Tonnato of veal with tuna sauce, capers

Roast beef with tartare sauce and toastbread

(ACDG)

PORTION KNOBLAUCHBROT
SERVING OF GARLIC BREAD
(ACG) € 5,90



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



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)

Tiroler Gerstlsuppe € 8,90

Rollgerste, Schinken, Karotten, Sellerie, Zwiebel
Tyrolean barley soup (pearl barley, ham, carrots, celery, onion)
(ACGL)



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



SALATVARIATIONEN / SALADS

Blattsalate mit Hausdressing (G) € 7,90

Green Salad

Gemischter Salat mit Hausdressing (G) € 8,60

Mixed salad, small

Krautsalat € 7,50

cabbage salad

Blattsalate für 2 Personen (G)

Große Salatschüssel zum selber schöpfen
mit **Hausdressing** oder **Essig/Öl**

Blattsalate / green salad € 15,80

Gemischte Salate / mixed salad € 17,20

Wurst-Käse-Salat € 14,80

Extrawurst, Käse, Zwiebel, Paprika, Essiggurke, Balsamico-Bianco, Brot

Sausage and cheese salad

Extra-sausage, cheese, onion, pepper, pickle, balsamic bianco, bread

(ALGO)

Rindfleischsalat € 21,90

Kalbstaftelspitz, Essiggurke, Paprika, Zwiebel, Balsamico-Rosso, Kernöl, Brot

Beef salad

Veal boiled beef, pickle, pepper, onion, balsamic rosso, pumpkin seed oil, bread

(AEL)

Ötztaler Bauernsalat € 16,90

mit Speckwürfel, Kartoffeln und Spiegelei

Ötztal farmer's salad

with diced bacon, potatoes and fried egg

(G)

- **Gemischter Salatteller** - wählen sie dazu:

Mixed salad plate - choose

- **5 Stk Garnelen (B)** € 29,50

5 pieces of shrimp

- **Hühnerfilet natur (ACG)** € 23,90

Natural chicken fillet

- **2 Stk Kaspressknödel (ACGL)** € 22,80

1 piece of cheese dumplings



1 Scheibe Brot extra € 1,20

1 slice of bread (AC)

Portion Knoblauchbrot € 5,90

Garlic bread (ACG)



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN



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!**

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



NUDELN & KARTOFFEL / PASTA & POTATO

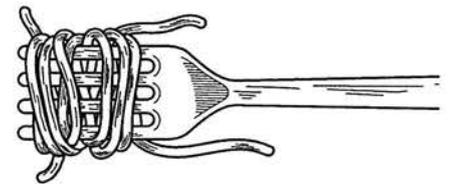
SPAGHETTI € 16,50

Wählen sie dazu ihre Lieblingsauce...

SPAGHETTI - Choose your favorite sauce...
(ACGL)



- Bolognese
- Arrabbiata
- Aglio e olio (scharf)
- Carbonara
- Pesto



OFENKARTOFFEL mit Sauerrahmdip € 17,20

Wählen sie dazu...

BAKED POTATO with sour cream dip
- choose your favorite



- Saisonales Gemüse / seasonal vegetables
- Hühnerfiletstreifen mit roten Paprika
Chicken fillet strips with red peppers



DAZU EMPFEHLEN WIR BLATTSALATE ODER
EINEN GEMISCHTEN SALAT

We recommend a green or mixed salad on the side



GENÜSSE AUS FLUSS & MEER / FISH

Miesmuscheln (1000g) in Gemüse-Weisswein-Sud / Knoblauchbrot € 26,80

Mussels in a vegetable and white wine stock with garlic bread
(ACGR)

Forellenfilet

Petersilienkartoffel / Wurzelgemüse und hausgemachtes Kräuteröl € 24,20

Trout fillet, parsley potato, root vegetables and homemade herb oil
(ACG)



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE VEGAN AND VEGETARIAN MEALS

Käsespätzle im Pfandl serviert mit **hausgemachten Röstzwiebeln** € 16,80

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 € 18,20 | 6 Stk als Hauptspeise € 27,30 (ACG)

.....
DAZU EMPFEHLEN WIR **BLATTSALAT** € 7,90
WE RECOMMEND A GREEN SALAD ON THE SIDE
(G)
.....

FITNESS BURGER € 20,50

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 (ACG)

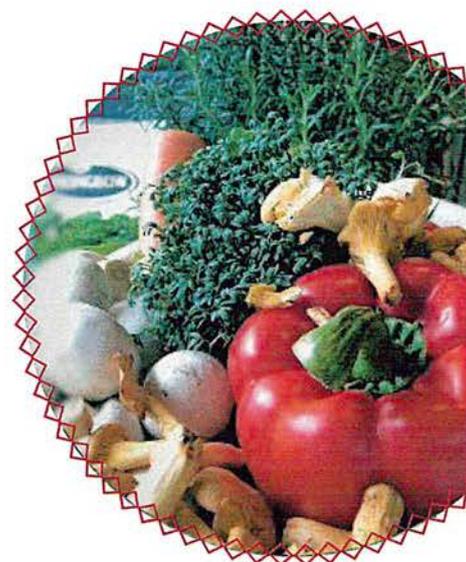
Gemüse-Curry im **Reisring** € 19,90

Vegetables-curry with rice

VEGAN

OFENKARTOFFEL mit **Sauerrahmdip** dazu **saisonales Gemüse** € 17,20

BAKED POTATO with sour cream dip and seasonal vegetable



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



BURGER & SANDWICHES

GENUSS BURGER € 20,80

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

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

TIROLER BURGER € 21,50

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 € 20,50

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
(ACG)

CHEESESTEAK-SANDWICH € 25,80

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 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.



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



S'GEBACKENE / BAKED

Alt Wiener Backfleisch mit Zwiebelkartoffel € 34,50

Entrecôte (Zwischenrippenstück vom Rind) mit Senf & Kren / paniert / in der Pfanne gebacken

Old Viennese baked meat / onion potato

Boiled beef with mustard & horseradish / breaded

(AM)

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb in der Pfanne gebacken

dazu servieren wir **Petersilienkartoffel € 31,50**

"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 € 20,90**

Schnitzel „Viennese Style“ (pork meat) with fries

(ACG)

HAUSMANNSKOST / TRADITIONAL

Tiroler Gröstl mit Spiegelei € 16,90

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

(G)

**DAZU EMPFEHLEN
WIR KRAUTSALAT 7,50**

We recommend a cabbage salad

Käsespätzle im Pfandl serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln € 16,80

Cheese spaetzle (tiny dumplings) served with fried onions

(ACGL)

**DAZU EMPFEHLEN
WIR BLATTSALAT 7,90**

We recommend a green salad on the side



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT
... ist die schönste Zeit



TRADITIONELLES AUS DER TIROLER KUCHL TRADITIONAL TYROLEAN CUISINE

Champignon-Rahm-Schnitzel vom Schwein mit Erbsenreis € 22,80

Mushroom cream pork schnitzel with Pea rice

(ACG)

Kalbstaafespitz in Rinderbrühe mit Gemüse Julienne € 35,50

Röstkartoffeln / Cremespinat / Semmelkren / Schnittlauchsauce

Veal boiled beef in beef broth with julienned vegetables Roasted potatoes / creamed spinach
breaded-horseradish / chivesauce

(AGL)

Rumpsteak ca. 200 g € 38,50

mit **Kartoffelspalten, saisonales Gemüse und Kräuterbutter**

Entrecote served with potato wedges, seasonal vegetables and herb butter

(AG)

Tiroler Zwiebelrostbraten vom Rinderbeiried € 34,80

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 € 22,20

Roast pork, gravy, cabbage and white bread dumplings

(ACG)

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.



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

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
jede
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]
[drimle]
[eärlach]
[innkentr]
[foamle]

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



MARENDE / KALTE JAUSE / COLD SNACK

Südtiroler Schinkenspeck fein garniert € 18,40

Finely garnished south tyroleyn ham

(ACGMO)

Kaminwurz`n mit Senf und Kren € 12,50

Smoked sausage with mustard and horseradish

(ACGM)

Törggele Brett`l € 19,80

mit **gemischten Tiroler Spezialitäten**

Speck, Käse, Kaminwurz`n, Kren

Mixed tyrolean specialities

(ACGM)

Wurst-Käse-Salat € 14,80

Extrawurst, Käse, Zwiebel, Paprika, Essiggurke,
Balsamico-Bianco

Sausage and cheese salad

Extra-sausage, cheese, onion, pepper, pickle, balsamic bianco

(ALGO)

Rindfleischsalat € 21,90

Kalbstaufelspitz, Essiggurke, Paprika, Zwiebel,
Balsamico-Rosso, Kernöl

Beef salad

*Veal boiled beef, pickle, pepper, onion, balsamic rosso,
pumpkin seed oil*

(AEL)



DAS ESSEN
SOLL ZUERST DAS
AUGE ERFREUEN
& DANN DEN MAGEN

SOOO
GUAT!

Brot ist dabei / with bread



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



SÜSSER ABSCHLUSS DESSERT

2 Stk Palatschinken € 7,50

– wählen sie dazu...

2 pancakes – choose your favorite...

(ACG)



Vanilleeis / Schokosauce / Schlagobers - Vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream € 10,80

Marillenmarmelade / Staubzucker - Apricot jam / powdered sugar € 8,80

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus (Bitte haben Sie Geduld!) € 15,20

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

(ACG)

Germknödel mit Mohn und Butter € 8,50

Yeast dumpling served with poppy seeds and butter

(ACG)

Germknödel mit Vanillesauce und Mohn € 9,90

Yeast dumpling served with vanilla sauce and poppy seeds

(ACG)

Topfen- oder Apfelstrudel € 5,90

Strudel with soft quark cheese or apple strudel

(ACG)

mit Sahne / with whipped cream (G) € 6,60

mit Vanillesauce / with vanilla sauce (G) € 7,20

mit Vanilleeis / with icecream (G) € 7,90

Hausgemachter Blechkuchen € 5,50

Homemade tray-baked cake

(ACG)

mit Sahne / with whipped cream (G) € 6,20

**Unsere Eisspezialitäten
finden sie in unserer Eiskarte**



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



Inklusivpreise · All-inclusive prices



ECHTE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

DAS DORFWIRTSHAUS HEIßT
MENSCHEN DAZU GEHÖREN LASSEN,
DIE UHR ZU VERGESSEN & DIE
ZEIT ZU ENTDECKEN!



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 HEIßT 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 GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG

ALLERGEN INFORMATION IN ACCORDANCE CODEX RECOMMENDATION

INFORMAZIONE SULLE SOSTANZE ALLERGENICHE SECONDO LA RACCOMANDAZIONE DEL CODEX



KURZBEZEICHNUNG

SHORT NAME | BREVE DESCRIZIONE

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

Sellerie **L**

Senf **M**

Sesam **N**

Sulfite **O**

Lupinen **P**

Weichtiere **R**