

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



Herzlich Willkommen
in unserem Tiroler Wirtshaus



Kreditkarten werden ab einer Konsumation von € 20,- akzeptiert.

Ein Geldautomat steht Ihnen vor dem Restaurant zur Verfügung.
Wir bitten um Ihr Verständnis.

We accept credit cards from € 20,-

An ATM bis available for you in front of the restaurant.
We ask for your understanding.

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 Törggele-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 Frischmann, Umhausen

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

Schlutzkrapfen

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

Halbes Dutzend klassisch gratinierte Kaiserschnecken aus Tirol mit **Toastbrot** € 16,90
Weinbergsschnecken 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
(AGCMO)

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

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 | 6 Stk als Hauptspeise € 27,30

VEGGI

GENUSS-PYRAMIDE FÜR 2 PERS. pro Person € 20,90

Carpaccio vom **Rinderfilet** mit **Honig-Senfdressing**, **Rucola** und **Parmesan**
Räucherlachs dazu **Senfsauce**
Käsespätzle-Taler mit **Sauce Cumberland**
dazu **Toastbrot**

Platter of delicacies (for 2 people)
Carpaccio of beef fillet with honey mustard dressing, arugula and parmesan
Smoked salmon with mustard sauce
Cheese spaetzle thalers with Cumberland sauce and toastbread
(ACDGO)

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



ECHE 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 **hausgemachtem Kaspressknödel** € 8,50
Consommé with cheese dumplings
(ACGL)

- mit **Backerbsen** € 6,80
Beef consommé with fried batter pearls
(ACGL)

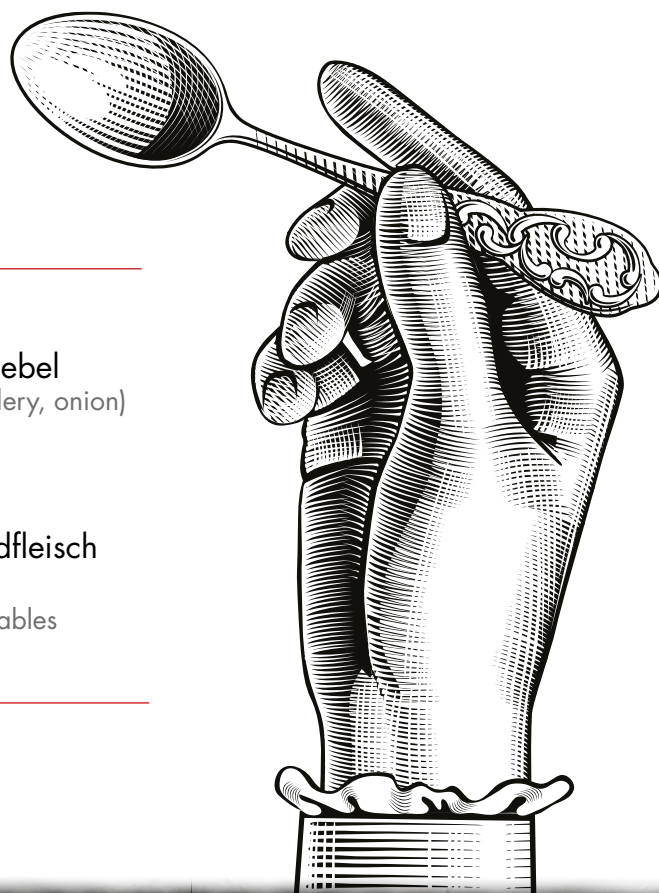
- mit **Fadennudeln** € 6,80
Beef consommé with noodles
(ACGL)

Tiroler Gerstlsuppe € 8,90

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

Alt-Wiener-Suppentopf € 10,50

Hausgemachte Rindssuppe mit Nudeln, Rindfleisch
und Gemüse
Homemade beef soup with noodles, beef and vegetables
(ACGL)



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 mit Hühnerfilet in Kürbispanade (ACGH) € 20,80

Leaf salad with chicken fillet in pumpkin breading

1 Scheibe Brot extra € 1,20

1 slice of bread (AC)

Portion Knoblauchbrot € 5,90

Garlic bread (ACG)



ECHE 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



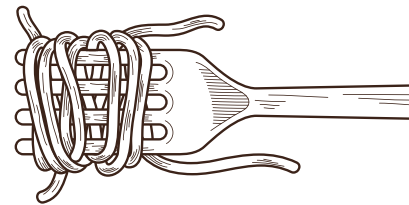
NUDELN & KARTOFFEL PASTA & POTATO

SPAGHETTI € 16,50

Wählen sie dazu ihre Lieblingsauce...

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

- Bolognese
- Arrabbiata
- Carbonara



Linguine mit **Räucherlachs** und **Brokkoli** in **Sahnesauce** € 22,80

Linguine with smoked salmon and broccoli in cream sauce
(ACGO)

OFENKARTOFFEL mit **Sauerrahmdip** € 20,80

Wählen sie dazu ihre Lieblingsauce...

BAKED POTATO with sour cream dip
- choose your favorite
(G)

- **Saisonales Gemüse** € 17,50
seasonal vegetables

- **Hühnerfiletstreifen** € 19,50
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

Forellenfilet € 24,20

Petersilienkartoffel / Wurzelgemüse und **hausgemachtes Kräuteröl**

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



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)

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

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)

FITNESS BURGER € 22,50

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

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

Gemüse-Curry mit **Reis** € 19,90

Vegetables-curry with rice

VEGAN

Falafel-Laibchen € 19,90

(Reis, Kichererbsen) auf **Paprika-Letschogemüse** dazu **Salzkartoffel**

Falafel balls (rice, chickpeas) on pepper-letscho-vegetables with boiled potatoes

VEGAN



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



BURGER

GENUSS BURGER € 22,80

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
(ACG)

TIROLER BURGER € 23,50

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 € 22,50

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

FITNESS BURGER (Vegetarian)

Focaccia with Swiss hash browns and julienne vegetable
gratinated with tomato-mozzarella on rocket salad, sour cream dip
and fries
(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.



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



S'GEBACKENE / BAKED

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bergkalb in der Pfanne gebacken
dazu servieren wir **Petersilienkartoffel** und **Preiselbeeren** € 31,50

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

auf Wunsch servieren wir ihnen gerne Preiselbeeren
If you wish, we will serve you cranberries

Gebackenes Hirsch-Cordon Bleu in einer Kürbis-Panade € 34,50
dazu **Petersilienkartoffel** und einer **Champignonsauce**

Baked venison cordon bleu in a pumpkin breading, parsley potatoes and champignon-sauce
(ACGO)

auf Wunsch servieren wir ihnen gerne Preiselbeeren
If you wish, we will serve you cranberries

ÖTZI-SPIEB FÜR 2 PERS. pro Person € 34,90

3 verschiedene Sorten Grillfleisch (Rind / Schwein / Hühnerbrust)
dazu **Grillwürstchen, Pommes, Grillgemüse, Kräuterbutter** und **Cocktailsauce**
in der **Riesenpfanne serviert**

Ötzi skewer for 2 people
3 different types of griddled meat (beef / pork / chicken breast)
served with sausages, french fries, grilled vegetables, herb butter and cocktail sauce
served in huge pan
(AG)



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



FEINES AUS DER TIROLER KUCHL TRADITIONAL DISHS FROM TYROLEAN CUISINE

Tiroler Gröstl mit Spiegelei € 16,90

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

Käsespätzle im Pfandl serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln € 16,80

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

Zartes Hirschragout mit Semmelknödel, Rotkraut und Preiselbeeren € 27,90

Tender venison ragout with bread dumplings, red cabbage and cranberries
(ACGLO)

GRILLGENUSS VOM FEINSTEN GRILL SPECIALTIES

Rinderfiletsteak (ca. 200g) € 44,90

mit **Pfeffersauce, Röstinchen** und **Gemüsebouquet**

Beef fillet steak (ca. 220g) with pepper sauce, hash browns and vegetable-bouquet
(AG)

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 € 38,50

mit **Röstkartoffeln, Speckbohnen** und **hausgemachten Röstzwiebel**

Roast beef with onions with roasted potatoes, bacon beans and homemade roasted-onions
(OL)

Schweinsbraten mit Bratensauce, Sauerkraut und Semmelknödel € 22,90

Roast pork, gravy, cabbage and white bread dumplings
(ACG)

Kalbsleber "Tiroler Art" € 29,80

in einer **Speck-Zwiebel-Kapern-Sauce** dazu **Duftreis** und **karamellierte Apfelscheibe**

Pork liver „Tyrolean style“ with bacon-onion-marjoram-sauce, rice and caramelized apple slice
(ADOM)

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
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

SOOO
GUAT!

Südtiroler Schinkenspeck fein garniert € 18,40
Finely garnished south tyrolean ham
(AM)

Kaminwurz`n mit Senf und Kren € 12,50
Smoked sausage with mustard and horseradish
(AM)

Törggelle Brett`l € 19,80
mit **gemischten Tiroler Spezialitäten**
Speck, Käse, Kaminwurz`n, Kren
Mixed tyrolean specialities
bacon, cheese, smoked sausage, horseradish
(AM)



DAS ESSEN
SOLL ZUERST DAS
AUGE ERFREUEN
& DANN DEN MAGEN

Brot ist dabei / with bread



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



SÜSSER ABSCHLUSS DESSERT

2 Stk Palatschinken

– 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!) € 15,80

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

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

Inklusivpreise · All-inclusive prices



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

MAHLZEIT

... ist die schönste Zeit



EISKARTE

Coupe Danmark € 8,50

2 K. Créma Vanilla, 2K. Schokoladeneis, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagobers
Vanilla icecream, chocolate sauce, roasted almonds, whipped cream

Heiße Liebe € 8,50

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

Eiskaffee € 8,50

Crème Vanilla gerührt mit Schlagobers
Vanilla icecream, stirred with whipped cream

Gemischte Eis (3 Kugeln)

Mixed ice cream (three scoops of ice cream)
mit Sahne € 6,50
ohne Sahne € 6,00

Prosecco-Zitrone € 8,50

Zitronen Sorbet mit Prosecco
Lemon sorbet with prosecco



DAS KLEINE EIS MIT EINER GROßEN KUGEL

Hote Love € 5,90

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

Coupe Danmark Piccolo € 5,90

Crème Vanilla, Schokoladensauce, Mandelsplitter, Schlagobers
Vanilla icecream, chocolate sauce, roasted almonds, whipped cream

HITS FOR KIDS

Eiskasperl € 5,50

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

Überraschungs-Eis € 5,90

1 Kugel Erdbeereis mit Sahne und einer Überraschung
Strawberry icecream with whipped cream and a surprise for children

EXTRAS

Portion Sahne € 0,70

Portion Schokosauce € 1,10



ECHE TIROLER GASTLICHKEIT ERLEBEN

DAS DORFWIRTSCHAUS HEIBT
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



glutenhaltiges Getreide **A**
gluten-containing cereals

Krebstiere **B**
Flusskrebs, Hummer, Krabbe
Langusten, Scampi,
crustaceans

Ei **C**
egg

Fisch **D**
fish

Erdnüsse **E**
peanut

Sojabohnen **F**
soy

Milch oder Laktose **G**
milk or lactose

Schalenfrüchte **H**
Mandeln, Macadamia,
Pistazien, Hasel- & Paranüsse
edible nuts

Sellerie **L**
celery

Senf **M**
mustard

Sesam **N**
sesame

Schwefeldioxid
und Sulfite **O**
sulphites

Lupinen **P**
Lupin

Weichtiere **R**
Schnecken, Muscheln,
Tintenfische, Austern