

Weltcup Specials

Weltcup
2026

SPEZIELLE GENÜSSE FÜR BESONDERE TAGE
SPECIAL DISHES FOR SPECIAL DAYS

VORSPEISEN / SUPPEN STARTERS / SOUPS

Lachsbrot im Glas

Salmon bread in a glass

Feiner Lachs mit frischer Gurke und cremigem Frischkäse, im Glas serviert.

Fine salmon with fresh cucumber and creamy cream cheese, served in a glass.

(ACDG)

€ 13,50

Cremige Kürbissuppe

Creamy pumpkin soup

Feine Kürbiscremesuppe, veredelt mit aromatischem Kürbiskernöl.

Delicate pumpkin cream soup, refined with aromatic pumpkin seed oil.

(AG)

€ 9,40

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Rosa gebratene Entenbrust (medium)

Roast duck breast (medium)

Zart und rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangensauce, begleitet von feinem Rotkraut und goldbraunen Krokettten.

Tender and juicy roast duck breast (medium) with a fruity orange sauce, served with fine red cabbage and golden croquettes.

(ACO)

€ 37,40

Zwiebelrostbraten

Austrian onion roast beef

Saftiger Rostbraten mit aromatischen Zwiebeln, dazu herzhaftes Speckböhnchen und knusprige Bratkartoffeln.

Juicy roast beef with aromatic onions, served with hearty bacon beans and crispy fried potatoes.

(AMO)

€ 33,50

Geschmortes Rinderschulterblatt

Braised beef shoulder

Schonend geschmortes Rinderschulterblatt, butterzart serviert auf grünen Tagliatelle.

Slowly braised beef shoulder, melt-in-the-mouth tender, served on green tagliatelle.

(ACLMO)

€ 29,60

Ötztaler Lammhaxl

Ötztal lamb shank

Zart geschmortes Lammhaxl mit herzhaftem Wurzelgemüse und aromatischen, mitgebratenen Kartoffeln.

Tenderly braised lamb shank with hearty root vegetables and aromatic roasted potatoes.

(ALO)

€ 34,80

DESSERTS

Zweierlei Schokoladenmousse

Two types of chocolate mousse

Luftig-leichtes Mousse von zweierlei Schokolade, begleitet von fruchtigen Waldbeeren.

Light and airy mousse of two types of chocolate, served with fresh forest berries.

(G)

€ 9,50

Hausgemachtes Tiramisu im Glas

Homemade tiramisu in a glass

Fein garniert.

Finely garnished.

(ACG)

€ 9,50

Guten Appetit!

ENJOY YOUR MEAL!

Hauptgerichte

MAIN COURSES

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (Fleischsauce) <i>Spaghetti with meat sauce with parmesan cheese</i> (AC)	17,90
Tiroler Burger Saftiger Rindfleischburger auf grünen Salat mit Speck, Zwiebel, Bergkäse, Cocktailsauce und Pommes <i>Juicy beef burger on green salad with bacon, onions, Alpine cheese, cocktail sauce and french fries</i> (ACCL)	24,50
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln <i>Cheese spaetzle served with fried onions</i> (AC)	17,90
Knusper-Rösti mit Grillgemüse mit Knoblauch-Rahmsauce und frischem Rucola <i>Crispy Potato Rösti with grilled vegetables with creamy garlic sauce and fresh arugula</i> (ACG)	22,80
Schnitzel Wiener Art (vom Schweinkarree) mit Pommes <i>Schnitzel "Viennese Style" (pork loin) with fries</i> (ACG)	22,30
Bauerngulasch mit hausgemachten Semmelknödel, Grillwürstel und Essiggurke <i>Goulash (beef stew) with homemade bread-dumplings, grilled sausage and gherkins</i> (ACG)	25,90
Ötztaler Gröstl mit Spiegelei <i>Tyrolean "Gröstl" (potatoes, meat, onions, mixed and fried in a pan) with a fried egg</i> (C)	17,50
Alm-Pfandl "Jäger Art" Gegrillter Schweinerücken auf hausgemachten Spätzle mit cremiger Speck-Zwiebel-Champignon-Sauce <i>Alpine Pan "Hunter Style", Grilled pork loin on homemade spaetzle with creamy bacon-onion-mushroom-sauce</i> (ACGO)	29,80

Dessert

DESSERTS

2 Stk Eis-Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis lauwarmer Schokosauce und Schlagobers <i>2 Pancake filled with vanilla ice cream, lukewarm chocolate sauce and whipped cream</i> (ACG)	11,80
2 Stk Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker <i>2 Pancakes with apricot jam and powdered sugar</i> (ACG)	9,50
Apfelstrudel <i>Apple strudel</i> (ACG)	6,50
	mit Sahne / with whipped cream (G) 7,20
	mit Vanillesauce / with vanilla sauce (G) 7,80
	mit Vanilleeis / with icecream (G) 8,50

Vorspeisen

STARTERS

Tomaten-Mozzarella

mit frischem Basilikumpesto und Hausbrot

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

15,50

Gemischter Salatteller mit Kaspressknödel

Mixed salad with cheese-dumpling

(ACMO)

22,90

Ötztaler Brettljause (gem. Tiroler Spezialitäten)

Speck, Käse, Schweinsbraten, Kren

Mixed tyrolean specialities

bacon, cheese, roast pork, horseradish

(CGM)

22,80

Suppen

SOUPS

Klare Rindssuppe mit ...

Beef consommé with ...



mit hausgemachten Frittaten

Beef consommé with pancake strips

(ACGL)

7,20



mit Backerbsen

Beef consommé with fried batter pearls

(ACGL)

7,20



mit Fadennudeln

Beef consommé with noodles

(ACL)

7,20



mit hausgemachten Kaspressknödel

Beef consommé with cheese dumplings

(ACGL)

9,20

Salate

SALADS

Blattsalat

Green salad

(OM)

8,50

Gemischter Salat

Mixed salad, small

(OM)

9,20

Krautsalat

Cabbage salad

(O)

8,10

Portion Knoblauchbrot

Garlic Bread

5,90