

„MARENDE“ – für Zwischendurch

Tiroler Speckbrettl (ACGM) € 13,90
mit Bauernbrot und Butter
Plate of TYROLEAN SMOKED HAM
served with bread and butter

Deftige BRETTLJAUSE (ACGML) € 15,20
Schweinebraten, Speck, Kaminwürzen, Bergkäse
und Grammelschmalz mit Bauernbrot und Butter
Hearty TYROLEAN FARE
Cold plate of roasted pork, smoked ham, cheese,
farmers lard, bread and butter

Schweizer WURSTSALAT (ACGO) € 8,90
mit Gurken, Käse, Paprika und Zwiebelringen
SWISS SAUSAGE SALAD
with onion rings, gherkins ,cheese, bell peppers and oil-vinegar dressing

GRAUKÄSE mariniert (V) (ACGM) € 11,90
mit Essig & Öl, Zwiebelringen dazu Bauernbrot
“GREY CHEESE” marinated with vinegar and oil
served with onion rings and bread

SALATE

Salat “HOHE MUT” (AGCDO) € 14,90
Romanischer Salat mit Speckdressing, Parmesan,
Brotwürfel und gebratener Hühnerbrust
Salat „HOHE MUT“
Roman salad with bacon dressing, parmesan cheese,
croutons and grilled chicken

Salat “CAPRESE” (V) (AGM) € 11,90
Tomaten und Mozzarella an Basilikumpesto und
Balsamicoglacé dazu Oliven-Ciabatta
CAPRESE salad – tomatoes and mozzarella cheese with pesto
and balsamico dressing and olive bread

Großer GEMISCHTER SALAT (V) (AGCDO) € 8,90
Large MIXED SALAD

Kleiner GEMISCHTER SALAT (V) (MLO) € 5,90
Small MIXED SALAD

SPECK-KRAUTSALAT (MLO) € 4,90
CABBAGE BACON SALAD

KLEINIGKEITEN ZWISCHENDURCH

FRANKFURTER mit Senf und Brot (AM)	€ 6,90
mit Pommes frites (CEFLM)	€ 8,90
"FRANKFURTER" sausage with mustard and bread with french fries	
GRILLWÜRSTL mit Pommes Frites (EFLM)	€ 10,90
GRILLED SAUSAGE with french fries, tomato sauce and mustard	
HAUSWURST (GML)	€ 13,90
mit Röstkartoffeln und Sauerkraut, Senf und Kren HOME MADE FARMERS SAUSAGE with roasted potatoes and "Sauerkraut"	

AUS OMA'S SUPPENTOPF

RINDERKRAFTSUPPE mit	
CLEAR BEEF CONSOMME with Nudeln (ACL)	€ 5,70
vermicelli	
Frittaten (ACGL)	€ 5,70
herbed pancake slices	
Tirolerknödel (ACGL)	€ 7,10
Dumpling with bacon	
Kaspressknödel (ACGL)	€ 7,10
Cheese dumpling	
GERSTLSUPPE mit Selchfleisch und Gebäck (AGL)	€ 7,60
BARLEY SOUP with smoked ham and bread	
GULASCHSUPPE mit Gebäck (AL)	€ 7,60
GULASH SOUP with bread	
KÜRBISCREMESUPPE (V) mit Sahnehaube, Gebäck (GLO)	€ 6,90
PUMPKIN CREAM SOUP with cream hood and bread	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERSPAGHETTI BOLOGNESE (ALOC)	€ 8,60
Spaghetti Bolognese	
KINDER-WIENERSCHNITZEL mit Pommes Frites (ACGLFE)	€ 9,90
Small breaded escalope of pork with french fries	
KINDER-BRATWÜRSTEL mit Pommes Frites (CLPFE)	€ 8,20
Grilled sausage with french fries	
1 Stk. EISPALATSCHINKEN (ACGHO)	€ 5,40
mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne 1 pce. PANCAKE with vanilla ice cream, chocolate sauce, cream	

NUDELN, SPÄTZLE, KNÖDEL

<u>TIROLER KÄSESPÄTZLE (V)</u> (ACGL) Tyrolean egg noodles with cheese and roasted onions	€ 14,20
<u>Südtiroler HIRTENNUDELN</u> (ACGL) Champignons, Schinken und Salami in sahniger Fleischsauce NOODLE PAN South tyrolean dish of noodles with mushrooms, ham, salami in a creamy Bolognese sauce	€ 14,50
<u>SPAGHETTI BOLOGNESE</u> (ACGL) mit frisch geriebenen Parmesan SPAGHETTI BOLOGNESE, with freshly chopped parmesan	€ 13,90
<u>KNÖDELDUO (V)</u> (ACGLM) Spinatknödel und Kaspressknödel mit gem. Salat SELECTION OF LOCAL DUMPLINGS (V) made with spinach and cheese served with a mixed salad	€ 14,40
<u>SPINATKNÖDEL (V)</u> (ACG) 3 Stück mit Parmesan und brauner Butter SPINACH DUMPLING, with parmesan and melted brown butter	€ 12,90
<u>PILZRAGOUT (V)</u> (ACGLO) (Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons) serviert mit Semmelknödel RAGOUT of MUSHROOM with bread dumplings	€ 14,50

BELIEBTES UND TRADITIONELLES

<u>WIENER SCHNITZEL vom SCHWEIN</u> (ACEGL) mit Pommes frites und Preiselbeeren „WIENER SCHNITZEL“ breaded ESCALOPE with french fries and cranberries	€ 16,80
<u>Rosa gebratener ZWIEBELROSTBRATEN</u> (AGLMO) mit Röstkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebel Medium BEEF STEAK with crispy onions, beans with bacon and fried potatoes	€ 22,90
<u>Original TIROLER GRÖSTL</u> (CGLM) mit Spiegelei und Speck-Krautsalat Original TYROLEAN „GRÖSTL“ Tyrolean style roasted potato with meat, fried egg and warm cabbage salad	€ 14,90
<u>OFENKARTOFFEL auf Kresse mit Sauerrahm (V)</u> (G) BAKED POTATO on cress filled with sour cream	€ 9,90
<u>ZIACHKIACHL mit Sauerkraut</u> (ACGLO) “ZIACHKIACHL” Special tyrolean doughnuts with ‘Sauerkraut’	€ 8,90

...zum Schluss was Süßes

<u>Hausgemachter KAISERSCHMARRN</u> (ACGHO) mit Preiselbeeren und Apfelmus	€ 12,90
<u>EISPALATSCHINKEN</u> (ACGHO) mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce PANCAKES with vanilla ice cream, chocolate sauce and cream	€ 9,40
<u>ZIACHKIACHL</u> mit Preiselbeeren (ACGLO) “ZIACHKIACHL” Special tyrolean doughnuts with cranberries	€ 8,90
<u>Hausgemachter APFELSTRUDEL</u> (ACGHO) Home made APPLE STRUDEL mit Schlagobers oder Vanillesauce (AG) with whipped cream or vanilla sauce	€ 5,80 € 6,80
<u>Hausgemachter TOPFENSTRUDEL</u> (ACGHO) Home made CURD CHEESE STRUDEL mit Schlagobers oder Vanillesauce (AG) with whipped cream or vanilla sauce	€ 5,80 € 6,80
<u>Hausgemachter BLECHKUCHEN</u> (ACGO) Home made CAKE mit Schlagobers (G)/ with whipped cream	€ 5,80 € 6,80

EISSPEZIALITÄTEN

aus der Eiswerkstatt „Ötztalerei“ in Umhausen

<u>Gemischtes Eis mit Sahne</u> (ACG) (Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis)	€ 5,90
„Heiße Liebe“ (ACG) Vanilleeis mit marinierten Himbeeren und Sahne	€ 6,90
<u>Bananensplit</u> (ACGH) (Vanilleeis, Banane, Sahne, Mandelsplitter)	€ 6,90
<u>Eiskaffee</u> (ACG) mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,30
<u>Gerührter Eiskaffee</u> (ACG) mit Vanilleeis cremig gerührter Espresso und Sahne	€ 6,90
<u>Hüttenbecher</u> (ACEGH) Tiroler Naturjoghurt mit Preiselbeeren, cremiges Eis, Walnüssen und frischen Früchten	€ 7,30
<u>Affogato al caffè</u> (Espresso mit Vanilleeis) (FGH)	€ 4,20

Fragen Sie bitte auch nach unserer Auswahl an Eis am Stiel!

ALLES FÜR DEN DURST

BIER

Trumer Märzen vom Fass (A)	0,50 l	€ 5,50
Trumer Märzen vom Fass (A)	0,30 l	€ 4,50
Radler naturtrüb (A)	0,50 l	€ 5,50
Radler naturtrüb (A)	0,30 l	€ 4,50
Erdinger Weißbier (A)	0,50 l	€ 5,80
Erdinger Weißbier (A)	0,30 l	€ 4,70
Erdinger Weißbier dunkel (A)	0,50 l	€ 5,80
Bier alkoholfrei (A)	0,33 l	€ 4,70
Erdinger alkoholfrei (A)	0,33 l	€ 4,70
Erd. Grapefruit AF (A)	0,33l	€ 4,70

ALKOHOLFREI

Apfelsaft gespritzt	0,50 l	€ 5,20
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	€ 3,90
Apfelsaft	0,30 l	€ 4,20
Johannisbeer gespritzt	0,50 l	€ 5,20
Johannisbeer gespritzt	0,30 l	€ 3,90
Johannisbeer	0,30 l	€ 4,20
Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,50 l	€ 5,40
Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	0,30 l	€ 4,20
Almdudler (Flasche)	0,33 l	€ 4,50
Cola zero (Flasche)	0,33 l	€ 4,50
Ice Tea Zitrone / Pfirsich	0,33 l	€ 4,50
Soda	0,30 l	€ 2,50
Mineralwasser prickelnd/still	0,75 l	€ 5,90
Mineralwasser prickelnd/still	0,33 l	€ 3,70
Leitungswasser	0,50 l	€ 1,00
Skiwasser Himbeer/Holunder	0,30 l	€ 3,80
Skiwasser Himbeer/Holunder	0,50 l	€ 4,80
Rauch Orange / Multivitamin	0,20 l	€ 4,10
Rauch gespritzt	0,50 l	€ 5,20
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,20 l	€ 4,70
Red Bull (Flasche)	0,25 l	€ 4,90

OFFENE WEINE

Hauswein rot/ weiß (O)	1/8 l	€ 3,80
Rot/ Weißwein gespritzt (O)	1/4 l	€ 3,90
Veneziano (O)	1/4 l	€ 7,20
Hugo (O)	1/4 l	€ 7,20
Sauvignon Blanc – Leth (O)	1/8 l	€ 5,50
Chardonnay – Hannes Reeh (O)	1/8 l	€ 5,50
Zweigelt – Goldenits (O)	1/8 l	€ 5,20
Blaufränkisch – Bayer (O)	1/8 l	€ 5,50
Merlot – Sacchetto (O)	1/8 l	€ 5,50
Rosé (Dom. Pöttelsdorf) (O)	1/8 l	€ 5,20

HEISSGETRÄNKE

Kaffee braun/schwarz (FGH)		€ 3,60
Latte Macchiato (FGH)		€ 4,60
Cappuccino (FGH)		€ 3,90
Espresso (FGH)		€ 3,10
doppelter Espresso (FGH)		€ 4,50
Heiße Schokolade (FGH)		€ 4,20
„Lumumba“ (Kakao mit 2 cl Rum) (FGH)		€ 6,20
Heiße Zitrone		€ 3,70
1 Haferl Premium Tee		€ 4,00
Earl Grey, Fruit Power, Kräutertee, Pfefferminze, Grüner Tee		
Jägertee	0,25 l	€ 6,10
Glühwein (O)	0,25 l	€ 5,80

EDELBRÄNDE

Vogelbeerbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 7,60
Himbeerbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 7,60
Holunderbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 7,60
Enzianbrand (Hämmerle)	2 cl	€ 7,60
Zwetschkenbrand (Oberhofer)	2 cl	€ 6,60
Alter Apfel (Oberhofer)	2 cl	€ 6,60
Williams „Alte Reserve“ (Oberhofer)	2 cl	€ 6,60
Wildkirsche (Oberhofer)	2 cl	€ 7,60
Heidelbeerbrand (Oberhofer)	2 cl	€ 8,90
Fichtenbrand (Mair)	2 cl	€ 5,30

SCHNÄPSE UND LIKÖRE

Rum	2 cl	€ 2,50
Obstler	2 cl	€ 3,20
Williams	2 cl	€ 3,80
Williams mit Birne	2 cl	€ 4,30
Honig Williams	2 cl	€ 3,80
Marille	2 cl	€ 3,80
Kirschbrand	2 cl	€ 3,90
Himbeer	2 cl	€ 3,90
Enzian	2 cl	€ 4,90
Haselnuss	2 cl	€ 3,90
Zillertaler Meisterwurz	2 cl	€ 3,80
Zirbelar - selbstgemacht	2 cl	€ 3,90
Baileys / Amaretto	2 cl	€ 3,90
Grappa Moscato (Poli)	2 cl	€ 5,20
Grappa di Chardonnay (Bosso)	2 cl	€ 5,20
Fernet Branca Menta	2 cl	€ 4,10
Fernet Branca	2 cl	€ 4,10
Jägermeister / Gurktaler	2 cl	€ 4,10
Ramazotti mit Zitrone	2 cl	€ 4,10

MILCHGETRÄNKE

Buttermilch (G)	0,25 l	€ 2,20
	0,50 l	€ 4,40
...mit Preiselbeeren	0,25 l	€ 2,40
	0,50 l	€ 4,80
Kalte/Heiße Milch (G)	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,60

SEKT

Schlumberger	0,75 l	€ 35,00
Schlumberger white	0,75 l	€ 37,00
Schlumberger white piccolo	0,2 l	€ 13,90
Schlumberger Rose	0,75 l	€ 39,00
Prosecco	0,70 l	€ 33,90
Glas Prosecco (Glas)	0,10 l	€ 5,40

CHAMPAGNER

Taittinger Brut Reserve	0,75 l	€ 99,00
Taittinger Rosè	0,75 l	€ 112,00
Ruinart Brut	0,75 l	€ 102,00
Ruinart Rosè	0,75 l	€ 117,00
Veuve Cliquot	0,75 l	€ 107,00
Dom Perignon	0,75 l	€ 255,00
Roederer Cristal Brut	0,75 l	€ 495,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Abgaben und Service!

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen schönen Sommertag
in den Tiroler Bergen!**

Das „Hohe Mut“ – Team

**Wir würden uns auch sehr über ein „Gefällt mir“ oder
eine Bewertung freuen / Rate us**

