

VORSPEISEN & SALATE

STARTERS & SALADS

TIROLER BRETTLJAUSE

ausgewählte Tiroler Spezialitäten

16,10€

LOCAL TYROLIAN ANTIPASTI
specialties from "Tyrol"

(AEGLMO)

TOMATEN BÜFFELMOZZARELLA

mit hausgemachtem Basilikum Pesto,
mariniertem Vogerlsalat und Parmesanspäne

15,90€

TOMATO BUFFALO MOZZARELLA
with homemade basil pesto,

marinated lamb's lettuce and parmesan shavings

(GHLMO)

DORFSTUBEN SALAT

Bunte Blattsalate mit Rosa gebratenen
Filetspitzen

19,90€

DORFSTUBEN SALAD

with salad and roasted medium beef-filet

(EGLMO)

FITNESS SALAT

mit gebratenen Hühnerstreifen

15,90€

FITNESS SALAD

with roasted chicken strips

(EGLMO)

GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD

(EGLMO)

8,90€

GRÜNER SALAT

GREEN SALAD

(EGLMO)

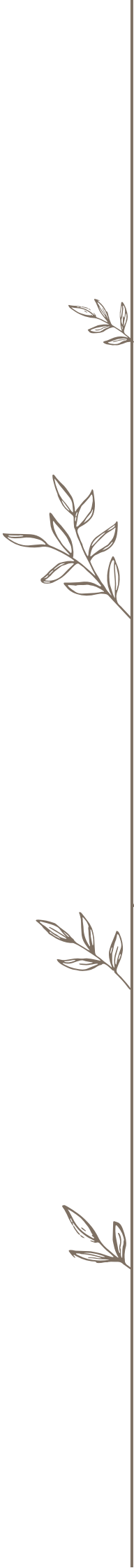
6,90€

KNOBLAUCHBROT

GARLIC BREAD

(ACEGM)

5,90€



AUS DEM SUPPENTOPF

SOUPS

RAHMIGE KAROTTENSUPPE

mit frittierter Petersille

8,90€

CREAMY CARROT SOUP

with fried parsley

(ACGO)

SUPPENTOPF

mit Rindfleisch Nudeln und Gemüse

11,90€

CLEAR BEEF SOUP

with boiled beef, noodles and vegetables

(ACL)

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Fritatten

7,90€

HEARTY BEEF SOUP

with sliced herb - Pancakes

(ACGL)

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Speckknödel

8,10€

HEARTY BEEF SOUP

with a "Tyrolian bacon dumpling"

(ACGL)

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

mit Kaspressknödel

8,90€

HEARTY BEEF SOUP

with a "cheese dumpling"

(ACGL)

GULASCHSUPPE

GOULASH SOUP

(ALMO)

11,40€

NUDELGERICHTE & VEGETARISCHES

PASTA & VEGETARIAN DISHES

KÄSESPÄTZLE

mit grünem Salat

19,60€

CHEESE SPÄTZLE

with green salad

(ACEGL)

SPAGHETTI

Bolognese oder Tomatensauce

15,90€

SPAGHETTI

Bolognese or tomato sauce

(ACL)

PENNE IN BASILIKUM PESTO

mit frischem Parmesan

16,90€

PENNE IN BASIL PESTO

with fresh parmesan

(ACGH)

CREMIGE ROLLGERSTE

mit Spinat und Ricotta und frittierten Rucola

19,20€

CREAMY ROLLED BARLEY

with spinach and ricotta and fried rocket

(GOLM)

ROTE BEETE KNÖDEL

in Meerrettichsauce mit frischem Parmesan

20,90€

BEETROOT DUMPLING

horseradish sauce with fresh parmesan

(ACG)

AUS DEM WASSER

FROM THE WATER

GARNELENPFANDL

mit Strauchtomaten und kleinem Ceasersalat

28,90€

PRAWN PAN

with vine tomatoes and a little caesar salad

(BGLMO)

GEBRATENES BACHSAIBLINGFILET

auf Kürbisragout und Brokkoli mit Mandelbutter

31,90€

FRIED BROOK TROUT FILET

on pumpkin ragout and broccoli with almond butter

(DHGO)

HAUPTSPEISEN

MAINS

GEBRATENE PERLUHNBRUST

28,90€

auf Maronirisotto mit braunen
Champignons und Erbsenschoten

ROASTED GUINEA FOWL BREAST

on chestnut risotto with brown
champignons and pea pods
(EGHO)

FILETSTEAK VOM ALMOCHSEN, 230g

46,90€

mit cremiger Pfeffersauce, Gemüse und
knusprigen Rosmarinkartoffeln

FILET STEAK FROM AN AUSTRIAN OX, 230g

with creamy-pepper sauce, vegetables and crispy
rosemary-potatoes
(ACGLO)

GEDÜNSTETER REHSCHLÖGEL

38,90€

mit nussigen Schupfnudeln und Apfel-Rotkraut

BRAISED VENISON LEG

with nutty potato noodles and apple red cabbage
(ACEGLMO)

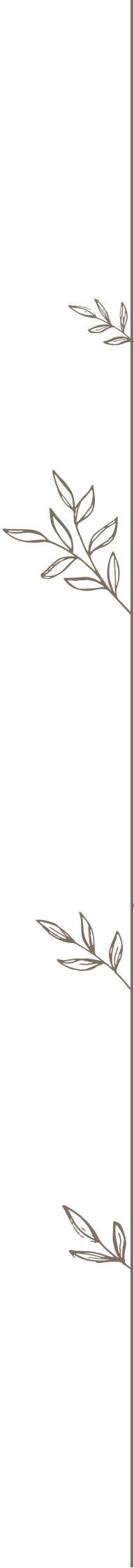
GESCHMORTE LAMMHAXE

32,90€

mit Tymiankartoffelpüree und grünen Bohnen

BRAISED LAMB KRUCKLE

with thyme-potato puree and green beans
(GLMO)



TRADITIONELLE DORFSTUBEN KLASSIKER

TRADITIONAL DORFSTUBEN CLASSICS

ZWIEBELROSTBRATEN

28,90€

mit Speckbohnenbündel und Bratkartoffel

ROAST BEEF WITH DEEP FRIED ONIONS

Roasted Potatoes and Bacon wrapped
green beans

(OML)

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

17,90€

mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

WIENER SCHNITZEL (PORK)

with french fries and wild cranberry sauce

(ACEG)

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

29,90€

mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

WIENER SCHNITZEL (VEAL)

with french fries and wild cranberry sauce

(ACEG)

SAFTIGES CORDON BLEU

20,90€

mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

JUICY CORDON BLEU

with french fries and wild cranberry sauce

(ACEG)

RINDSGULASCH

22,90€

mit Serviettenknödel oder Spätzle

BEEF GOULASH

with sliced bread dumplings or spätzle

(ACGLMO)

GRILLSPIESS AUF LETCHOREIS

26,90€

mit Brokkoli

GRILLED SKEWER

with broccoli

(LOG)

DESSERTS

SWEETS

GRIESS - SCHMARREN 13,20€
mit Apfelmus

SLICED SEMOLINA - PANCAKE
with apple-puree
(ACEG)

SCHOKOLADENMOUSSE 12,90€
von der Valrhona Schokolade mit Sauerkirschragout

CHOCOLATE MOUSSE
from Valrhona chocolate with sour cherry ragout
(ACGO)

WARMER APFELSTRUDEL 10,90€
mit Vanilleeis und Schlagobers

WARM APPLESTRUDEL
with vanilla ice cream and whipped cream
(ACEGHN)

COUP DÄNEMARK 9,10€
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers

COUPE DENMARK
vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream
(CG)

HEISSE LIEBE 9,10€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

HOT LOVE
vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream
(EGHN)

GEMISCHTES EIS 8,90€
mit Sahne

MIXED ICE CREAM
with whipped cream
(GEH)

GEMISCHTES EIS 7,90€
ohne Sahne

MIXED ICE CREAM
without whipped cream
(GEH)

VORARLBERGER BERGKÄSE 13,90€
kleine Portion, mit Trüffelhonig Feigensenf und Nüssen

LOCAL CHEESE
small portion with truffle honey and nuts
(EGHN)