



# # herzlich willkommen

In unserer Küche setzen wir vor allem auf **REGIONALITÄT UND QUALITÄT**.

Macht es Euch bequem und genießt in unserer harmonievollen Hütte heimische Spezialitäten wie ein Beef Tartare vom heimischen Rind, einen leckeren Zwiebelrostbraten oder ein klassisches Wienerschnitzel.

Besonders empfehlen möchten wir unsere **STEAKS**, kombiniert mit erlesenen Tröpfchen aus dem Weinkeller.

**FONDUE** Chinoise auf Vorbestellung möglich!

*Our kitchen is committed to REGIONALITY AND TOP QUALITY.*

*Make yourself comfortable and, in the harmonious setting of our hut, enjoy local specialties such as beef tartare of domestic beef, delicious Roast beef with onions or a classic wiener schnitzel. You should also consider our STEAKS as well as select products from our wine cellar.*

*FONDUE Chinoise possible by advance order!*



alpine  
momente



# AINKEHR

## ALPINE MOMENTS



### #suppen soups

<b>KRÄFTIGE RINDSSUPPE</b> mit Grießnockerl <i>BEEF SOUP with semolina dumpling</i>	4,90
<b>KOKOS-CURRYSUPPE</b> vegan  mit gegrillter Garnele <i>COCONUT-CURRY-SOUP</i> vegan  <i>with grilled shrimp</i>	5,90 8,90 5,90 8,90
<b>KASTANIENCREMESUPPE</b> mit Apfelchutney <i>CHESTNUT CREAM SOUP with apple chutney</i>	6,20

### #vorspeise starters

<b>BEEF TARTARE</b> Sauergemüse   Wachtelei   Weißbrot getoastet groß <i>BEEF TARTARE pickled vegetables   quail egg   Toast</i> <i>big portion</i>	15,90 19,90 15,90 19,90
<b>ROTE RÜBEN CARPACCIO</b> Ziegenkäse   Walnüsse   Rucola <i>CARPACCIO OF BEETS</i> goat cheese   walnuts   arugula	14,50
<b>CAPRESE</b> Mozzarella   geröstete Tomate   Pinienkerne <i>CAPRESE</i> Mozzarella   roasted tomato   pine nuts	12,70
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> <i>SMALL MIXED SALAD</i>	5,90
<b>FRUCHTIGER WINTERSALAT</b> geräucherte Entenbrust   Preiselbeer-Dressing <i>FRUITY WINTER SALAD</i> smoked duck breast   Cranberry Dressing	16,10
<b>BUNTER VITAMIN-WINTERSALAT</b> Landhendlstreifen in Macadamiakruste mit gegrillter Garnele <i>COLORFUL VITAMIN WINTER SALAD</i> country-chicken strips in macadamia crust <i>with grilled shrimp</i>	15,90 19,90 15,90 19,90



# AINKEHR

ALPINE MOMENTS



## #klassiker classic

### WIENER SCHNITZEL

Petersilienkartoffeln | Wildpreiselbeeren

WIENER SCHNITZEL

parsley potatoes | wild lingonberries

vom Schwein 14,90

vom Kalb 22,80

of pork 14.90

of veal 22.80

### ZWIEBELROSTBRATEN Wiener Art | Bratkartoffeln | Speckbohnen

ROAST BEEF WITH ONIONS Viennese style | fried potatoes | beans with bacon

19,90

### ZANDERFILET GEGRILLT Kürbisrisotto | Pesto | gegrillte Tomate | Zitrone

GRILLED ZANDER FILET Pumpkin Risotto | pesto | grilled tomato | lemon

22,70

### THAI CURRY Wintergemüse | Wildreis

mit Tofu 

mit Halloumi

mit Huhn

THAI CURRY Winter Vegetables | wild rice

with tofu 

with halloumi

with chicken

13,50

14,50

18,50

13,50

14,50

18,50

### FETTUCCINE IN RAHMSAUCE gegrillte Garnelen | Blattspinat | Parmesan

FETTUCCINE IN CREAM SAUCE grilled shrimp | leaf spinach | Parmesan

21,30





## #steaks steaks

**DAS FILET von unseren heimischen Rindern ist das wertvollste Stück.  
Es ist zart, hat wenig Fett und den perfekten Geschmack.**

*THE FILET from our domestic beef is the most valuable cut of meat. It is tender, has little fat, and the perfect flavor.*

**RINDSFILET LADY-SIZE 180 g** 31,00  
*BEEF FILET lady's cut 180 g*

**RINDSFILET GENTLEMAN-SIZE 250 g** 39,00  
*BEEF FILET gentleman's cut 250 g*

**RINDSFILET CHATEAUBRIAND 400 g** 59,00  
*BEEF FILET CHATEAUBRIAND 400 g*

**DAS RIB-EYE-STEAK** ist bei den wahren Steakliebhabern groß im Rennen. 300 g 35,00  
Durch seinen Fettkern ist das Steak besonders saftig und bissfest.  
Die Geschmacksintensität ist ultimativ.  
*THE RIBEYE STEAK is a big favorite of true steak lovers. 300 g*  
*Due to its generous marbling, this steak is especially juicy yet firm to the bite.*  
*The intensity of flavor is extraordinary.*

**RUMPSTEAK** Der Klassiker unter den Steaks. 250 g 28,00  
Das Rumpsteak, auch Roastbeef oder Striploin genannt, wird aus dem hinteren Rücken des Rinds geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges Fleisch aus.  
*RUMP STEAK The Classic amongst Steaks 250 g*  
*The rump steak, also referred to as rump roast or striploin, is cut from the hindmost area of the cow's back. This steak classic is distinguished by very juicy meat.*

### **AUF VORBESTELLUNG BY ADVANCE ORDER**

**TOMAHAWK-STEAK** für zwei Personen ca. 900 g bis 1500 g pro Deko 95 Cent  
Aus dem vorderen Rücken geschnitten, am Rippenbogen gebraten, fein marmoriert.  
Schon gewusst? Am Knochen ist die Garstufe immer niedriger als gewünscht.  
*TOMAHAWK STEAK for two people ca. 900 g to 1500 g 95 cents per deco*  
*Cut from the forerib of the cow and cooked on the bone, finely marbled.*  
*Did you know? On the bone, the doneness of the meat is always slightly less than requested.*



# AINKEHR

## ALPINE MOMENTS



## #beilagen side dishes

ZUM STEAK SERVIEREN WIR WAHLWEISE ... WITH THE STEAK, WE SERVE YOUR CHOICE OF ...

<b>SÜSSKARTOFFEL-WEDGES</b> SWEET-POTATO WEDGES	3,50
<b>OFENKARTOFFEL mit Sauerrahmsauce</b> BAKED POTATO with sour cream sauce	4,50
<b>POMMES-FRITES hand-cut</b> FRENCH-FRIES hand-cut	3,50
<b>MEDITERRANES GEMÜSE</b> MEDITERRANEAN VEGETABLES	4,00
<b>SPECKBOHNEN</b> BEANS WITH BACON	3,50
<b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> PEPPER CREAM SAUCE	2,50
<b>KRÄUTERBUTTER</b> HERB BUTTER	1,50
<b>1 STK. BLACK TIGER GARNELE vom Grill</b> 1 GRILLED BLACK TIGER SHRIMP	3,50

## #rubs steaks

Unsere Steaks sind leicht gesalzen, aber nicht gewürzt - deshalb servieren wir zu allen Steaks unsere RUBS (Fleischmarinaden) zur individuellen Würzung sowie Spezial Salz & Pfeffer.

*Our Steaks are lightly salted, but not seasoned. Therefore we offer our special RUBS (beef marinade) for your personal seasoning. As well as we offer different special salt and pepper.*

**BARBECUE-RUB** für den rauchigen Touch

*BBQ-RUB for the smokey touch*

**ASIA-CHILI-RUB** heizt süß ein und macht Lust auf mehr

*ASIA-CHILI-RUB for a hot and spicy pleasure*

**CHIMICHURI-RUB** argentinische Form von Pesto

*CHIMICHURI-RUB the argentinian art of pesto*

**SPEZIAL SALZ** Salzflöcken

*SPECIAL SALT flakes*



# AINKEHR

ALPINE MOMENTS



## #kinder kids

<b>PASTA BOLOGNESE</b> PASTA BOLOGNESE	8,70
<b>KLEINES WIENERSCHNITZEL</b> vom Schwein mit Pommes und Ketchup <i>SMALL WIENER SCHNITZEL of pork with french fries and ketchup</i>	9,90
<b>PORTION POMMES FRITES</b> mit Ketchup <i>FRENCH FRIES with Ketchup</i>	4,80

## #süss sweet

<b>TONKABOHNEN PANNA COTTA</b> mit Beeren <i>TONKA BEAN PANNA COTTA with berries</i>	5,20
<b>APFELCRUMBLE</b> mit Walnusseis <i>APPLE-CRUMBLE with walnut ice cream</i>	6,30
<b>KAISERSCHMARREN</b> karamellisiert   Apfelmus <i>„KAISERSCHMARREN“ caramelized   applesauce</i>	11,90
<b>SCHOKOLADENTRAUM</b> flüssiger Kern   Vanilleeis <i>CHOCOLATE DREAM liquid core   vanilla icecream</i>	7,90
<b>DIPLOMATICO</b> Rum plus Schokolade (nichts für unsere Kleinen) <i>DIPLOMATICO Rum plus chocolate (not for our little ones)</i>	6,50
<b>EIN GLASERL SÜSSWEIN</b> die perfekte Begleitung zum Dessert <i>A GLASS OF SWEET WINE the perfect completion to your dessert</i>	4,50

**Ein Dessert zu zweit berührt das Herz!**  
*A dessert for two touches the heart!*

(Autor unbekannt | *author unknown*)



# AINKEHR

ALPINE MOMENTS



## #aperitif

Bellini Cocktail	0,2 lt	5,90
Prosecco	0,10 lt	4,50
Brut Rosé Weingut Krug	0,10 lt	5,50
Campari Soda	5 cl	4,50
Campari Orange	5 cl	5,50
Martini Bianco	5 cl	4,50
Martini Dry	5 cl	4,50
Martini Soda	5 cl	5,00
Sherry Medium Dry	5 cl	5,50

## #bier beer

Trumer Pils on tap		0,2 lt	3,00
Trumer Pils on tap		0,3 lt	4,00
Trumer Pils on tap		0,5 lt	5,00
Obertrumer Original		0,33 lt Fl.	4,00
Obertrumer BIO Radler		0,33 lt Fl.	4,00
Trumer Hopfenspiel das leichte Pils		0,33 lt Fl.	4,00
Trumer Freispiel alkoholfrei		0,33 lt Fl.	4,00
Katschbeer gebraut von unserem Freund Christoph		0,33 lt Fl.	4,00
Weißbier		0,3 lt Fl.	4,00
		0,5 lt Fl.	5,00
Die Weisse BIO Glutenfrei aus Salzburg		0,5 lt Fl.	6,00

## #weine wine

Lillet Berry Lillet   Schweppes wild berry	1/4 lt	6,50
Aperol Spritz Wein   Aperol   Orange	1/4 lt	5,20
Veneziano Prosecco   Aperol   Orange	1/4 lt	6,50
Hugo Prosecco   Minze   Limette	1/4 lt	5,90
Spritzer Weiss oder Rot	1/4 lt	3,80
Tagesempfehlung Weiss	1/8 lt	5,00
Tagesempfehlung Rot	1/8 lt	5,50



# AINKEHR

ALPINE MOMENTS



## #schnaps digestif

Haselnuss total lokal	2 cl	3,00
Marille   Birne total lokal	2 cl	3,00
Rochelt Wachauer Marille 2013 (50 %)	2 cl	18,00
Rochelt Grafensteiner Apfel 2008 (50 %)	2 cl	14,00
Diplomatico	2 cl	5,00
Grappa Sapra Di Poli	2 cl	6,00
♥ Zirbenschnaps #hausgemacht	2 cl	3,00
Beerenauslese	1/16 lt	6,00
Reisetbauer Apfel vom Eichenfass (44 %)	2 cl	6,00

## #alkoholfrei non alcoholic

♥ <b>HOMEMADE-LEMONADES</b>	0,40 lt	4,50
Coca Cola   Coca Cola Zero	0,33 lt Fl.	4,00
Fanta   Sprite	0,33 lt Fl.	4,00
Mezzo Mix	0,33 lt Fl.	4,00
Eistee	0,33 lt Fl.	4,00
Almdudler	0,33 lt Fl.	4,00
Rauch Marille   Mango   Orange   Johannisbeere	0,20 lt Fl.	3,00
Limonade oder Rauch gespritzt	0,40 lt.	4,40
Soda Himbeere	0,40 lt.	3,50
Mineralwasser prickelnd/still	0,33 lt Fl.	3,00
Mineralwasser prickelnd/still	0,75 lt Fl.	6,00
Apfelsaft gespritzt mit Soda	0,40 lt.	4,40

## #warm hot drinks

Espresso klein by Nespresso	2,80
Espresso gross by Nespresso	4,00
Melange / Cappuccino mit Milchschaum	3,30
Verlängerter by Nespresso	3,00
Tee in der Kanne Früchte-, Schwarz-, Pfefferminz-, Grün- oder Kräutertee	3,70
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50

