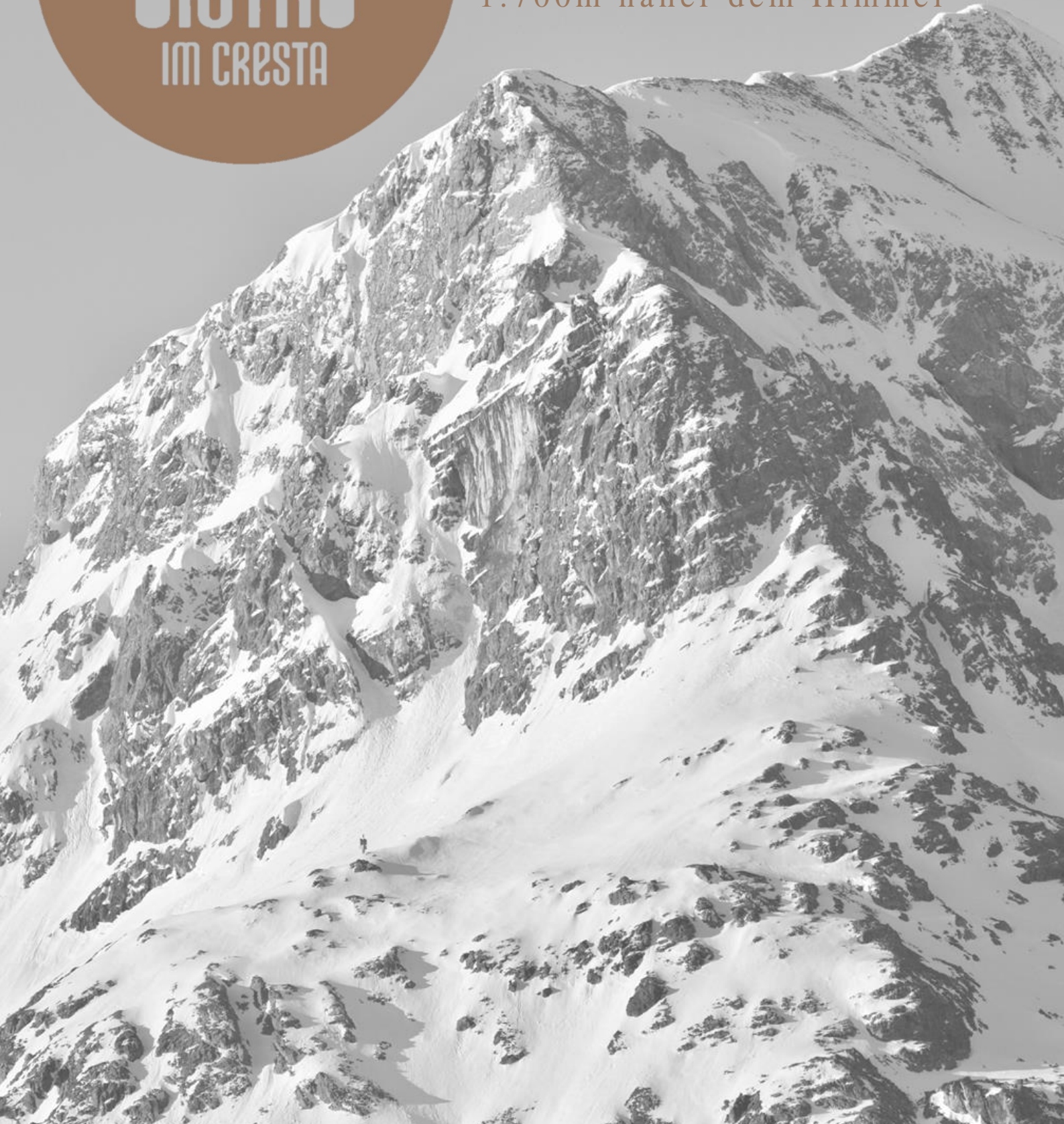




**PIZ-
BISTRO**
IM CRESTA

1.700m näher dem Himmel



VORSPEISEN

STARTERS

BROTKORB

Mit geschlagener Butter und Olivenöl

BREAD BASKET

With whipped butter and olive oil
€ 6,50

CARPACCIO VOM RIND

Mit Parmesan, Pinienkernen, Crème Fraiche und Apfelessigglace

BEEF CARPACCIO

With parmesan, pine nuts, crème fraiche and apple cinder vinegar glace
€ 21,50

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

Kren-Crème fraiche, Vogerlsalat, Kartoffeldressing

SMOKED TROUT FILLET

Horse radish crème fraiche, lamb's lettuce salad, potato dressing
€ 18,00

SUPPEN

SOUPS

KÜRBIS-INGWERSUPPE

Kernöl und Kürbiskerne

PUMPKIN GINGER SOUP

Pumpkin seed oil and pumpkin seeds



€ 7,50

GETRÜFFELTE SELLERIESUPPE

Mit gebackenem Kalbsbries

TRUFFLED CELERY SOUP

With fried sweetbread
€ 9,50

SALATE

SALADS

CAESAR SALAT

Mit Parmesan, Croûtons und getrockneten Oliven

CAESAR SALAD

With parmesan cheese, dried olives and croûtons
€ 12,50

Wahlweise: gebratene

Maispouardenbrust

Fried chicken breast
€ 10,50

Gebratene Garnelen

Fried prawns
€ 6,00

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Eingelegtes Gemüse und geröstete Kerne

SMALL MIXED SALAD

Pickled vegetables and roasted seeds
€ 7,50

MEDITERRANER COUSCOUS SALAT

Mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Oliven und Zitronenmayonnaise

MEDITERRANEAN COUSCOUS SALAD

With zucchini, bell pepper, aubergine, olives and lemon mayonnaise



€ 15,50

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

RINDERFILET 220G
BEEF FILLET € 36,50

ENTRECÔTE 250G € 25,50

LAMMKARREE
LAMB RACK € 29,50

BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISHES TO CHOOSE

Ofengemüse (Wurzeln,
Rosenkohl, Kürbis)
*Oven vegetables (roots,
Brussels sprouts, pumpkin)*
€ 5,50

Spinat, Kartoffelkracherl,
Parmesan
*Spinach, popped potatoes,
parmesan cheese* € 4,50

Belugalinsen, getrocknete
Tomaten, Wurzeln
*Beluga lentils, dried tomatoes,
roots* € 5,50

Pommes Frites
French fries € 4,50

Kartoffel-Kräuter-Krapfen
Potato and herb fritters € 5,50

Cremige Polenta mit
Popcorn
Creamy polenta with popcorn
€ 4,50

SAUCEN UND BUTTER

SAUCES AND BUTTER

Rotweinsaft
Red wine sauce € 3,50

Sauce Hollandaise
Hollandaise sauce € 3,50

Café de Paris Butter € 2,50

Kräuterbutter
Herb butter € 2,50

TAGLIOLINI

*Mit Rucola, getrockneten Tomaten,
Parmesan und getrockneten Oliven*

TAGLIOLINI

*With rocket, dried tomatoes,
parmesan cheese and dried olives*

 € 22,00

*Wahlweise mit: gebratenen
Garnelen*
optionally with: roasted prawns
€ 6,00

MASSAMAN CURRY

*Mit Cashew, Kartoffeln, Karfiol,
Zuckerschoten, Minimais, wilder
Brokkoli*

MASSAMAN CURRY

*With cashew, potatoes, cauliflower,
sugar snap peas, mini corn, wild
broccoli*

 € 22,00

RISOTTO

*Mit Fenchel und Salsiccia, Rauke
und Parmesan*

RISOTTO

*With fennel and salsiccia, rocket and
parmesan cheese*

€ 24,00

FÜR KINDER FOR CHILDREN

BACKHENDL

Mit Kartoffel-Gurken-Salat

FRIED CHICKEN

With potato cucumber salad

€ 15,50

FASCHIERTE LAIBCHEN

Mit Kartoffelpüree und Karotten

MINCED PATTIES

With mashed potatoes and carrots

€ 11,50

SPAGHETTI

Wahlweise mit

Optionally with

Pesto € 9,60

Tomatensauce

Tomato sauce € 9,60

Bolognese € 10,30

KÄSEVARIATION

CHESSE SELECTION € 15,90

NACHSPEISEN

DESERTS

HALBFLÜSSIGER

SCHOKOLADEKUCHEN

Mit Safran-Birne und

Toncabohneneis

SEMI-LIQUID CHOCOLATE CAKE

With saffron pear and tonca bean ice

cream

€ 11,50

HEIDELBEERTARTE

Mit Marillenkompott und Vanilleeis

BLUEBERRY CAKE

With apricot compote and vanilla ice

cream

€ 7,50

EISKUGELN:

€ 3,50

TONCABOHNENEIS

TONCABEAN ICE CREAM

VANILLEEIS

VANILLA ICE CREAM

SCHOKOLADENEIS

CHOCOLATE ICE CREAM

BASILIKUMSORBET

BASIL SORBET

HIMBEERSORBET

RASPBERRY SORBET

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

MINERALWASSER <i>Flasche</i>	
MINERAL WATER <i>Bottle</i>	
0,33 l	€ 3,80
0,75 l	€ 6,90
MINERALWASSER STILL <i>Flasche</i>	
MINERAL WATER STILL <i>Bottle</i>	
0,75 l	€ 6,90
LECHER QUELLWASSER <i>Karaffe</i>	
LECH MOUNTAIN WATER <i>Carafe</i>	
1,0 l	€ 2,20
ZITRONENLIMONADE <i>Glas</i>	
LEMONADE <i>Glass</i>	
0,25 l	€ 3,40
0,50 l	€ 6,80
COCA COLA <i>Glas</i>	
COCA COLA <i>Glass</i>	
0,25 l	€ 3,40
0,50 l	€ 6,80
COCA COLA ZERO <i>Flasche</i>	
COCA-COLA ZERO <i>Bottle</i>	
0,33 l	€ 4,50
ALMDUDLER <i>Flasche</i>	
ALMDUDLER (<i>Austrian soft drink</i>) <i>Bottle</i>	
0,35 l	€ 4,50

APFELSAFT | ORANGENSAFT |
JOHANNISBEERSAFT *Glas*
APPLE JUICE, ORANGE JUICE,
BLACK CURRANT JUICE *Glass*
0,25 l € 3,60
0,50 l € 7,20

APFELSAFT | ORANGENSAFT |
JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT *Glas*
SPARKLING APPLE JUICE, SPARKLING ORANGE JUICE,
SPARKLING BLACK CURRANT JUICE *Glass*
0,25 l € 3,00
0,50 l € 6,00

SCHIWASSER *Glas*
SKI WATER *Glass*
0,50 l € 4,90

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

TASSE KAFFEE
CUP OF COFFEE
"Gourmet Klassik" | Amann € 3,90

ESPRESSO
ESPRESSO
"Noir Klassik" | Amann € 3,70

CAPPUCCINO
CAPPUCCINO € 4,30

LATTE MACCHIATO
LATTE MACCHIATO € 4,90

GLAS TEE
GLASS TEA € 3,90

HEISSE SCHOKOLADE
HOT CHOCOLATE € 4,80

RUM
RUM
2 cl € 2,60

BIER

BEER

FOHRENBURGER PILS VOM FASS *Glas*

FOHRENBURGER BEER DRAUGHT *Glass*

0,20 l

0,30 l

€ 3,80

€ 4,60

RADLER SÜSS/SAUER *Glas*

SHANDY *Glass*

0,3 l

€ 4,90

FOHRENBURGER HEFEWEIZEN *Flasche*

FOHRENBURGER WHEAT BEER *Bottle*

0,5 l

€ 5,80

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI *Flasche*

MAISEL'S WEISSE NON-ALCOHOLIC BEER *Bottle*

0,5 l

€ 5,80

OFFENE WEINE

WINES BY GLASS

GRÜNER VELTLINER

GRÜNER VELTLINER

1/8 l

€ 3,90

G'SPRITZTER WEISS

WHITE WINE *with soda*

1/4 l

€ 5,10

ROTWEIN *aus der 7/10-Flasche*

RED WINE

1/8 l

€ 5,90

SCHNÄPSE

SCHNAPS

BAUERNOBSTLER

BAUERN OBSTLER *(pear and apple)*

2 cl

€ 3,60

WILLIAMS

WILLIAMS PEAR

2 cl

€ 3,60

MARILLE

APRICOT

2 cl

€ 3,60

Informationen über allergene Zutaten in unseren Gerichten erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern. Die angeführten Preise dieser Speise- und Getränkekarte sind Inklusivpreise!

You are very welcome to ask our restaurant staff about allergen condiments in the dishes. Tax is included in the rates!

vegetarian  **Vegetarisch**

vegan  **Vegan**