



Food & Drink

— MENU —



BIER

TRUMER PILS VOM FASS (A)	0,30 l	€ 4,80
TRUMER PILS VOM FASS (A)	0,50 l	€ 5,60
RADLER (A)	0,30 l	€ 4,80
RADLER (A)	0,50 l	€ 5,60
RADLER NATURTRÜB (Flasche) (A)	0,33 l	€ 5,10
BIER ALKOHOLFREI (Flasche) (A)	0,33 l	€ 5,10
WEISSBIER NATURTRÜB (A)	0,30 l	€ 4,90
WEISSBIER NATURTRÜB (A)	0,50 l	€ 5,90
UNERTL ORIGINAL WEISSBIER (Bügelflasche) (A)	0,50 l	€ 6,30
WEISSBIER ALKOHOLFREI (Flasche) (A)	0,50 l	€ 5,90



**SCHNEIDER
WEISSE**

OFFENE WEINE, SEKT

HAUSWEIN ROT ODER WEISS (O)	1/8 l	€ 4,20
ROT- ODER WEISSWEIN GESPRITZT (O)	1/4 l	€ 4,20
HUGO (O)	1/4 l	€ 5,90
VENEZIANO (O)	1/4 l	€ 7,90
SAUVIGNON BLANC (O)	1/8 l	€ 5,80
CHARDONNAY (O)	1/8 l	€ 5,60
ROSÉ (O)	1/8 l	€ 5,60
ZWEIGELT (O)	1/8 l	€ 5,80
HEIDEBODEN CUVÉE (O)	1/8 l	€ 5,60
PROSECCO BOLA (Glas) (O)	0,1 l	€ 6,10

HOCHPROZENTIGES

RUM (vol. 54 %)	2 cl	€ 2,10
OBSTLER	2 cl	€ 3,30
WILLIAMS	2 cl	€ 3,90
WILLIAMS MIT BIRNE	2 cl	€ 4,30
MARILLE	2 cl	€ 3,70
TIROLER ZIRBELER (Hausgemacht)	2 cl	€ 3,90
FLÜGERL (A)	2 cl	€ 4,40
HASELNUSS MIT NUSS	2 cl	€ 3,90
ENZIANBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 7,40
HIMBEERBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 7,40
VOGELBEERBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 7,70
ALTE ZWETSCHKE (Gölles)	2 cl	€ 6,90
GRAPPA MOSCATO (O)	2 cl	€ 5,30
FERNET MENTA	2 cl	€ 4,10
FERNET BRANCA	2 cl	€ 4,10
JÄGERMEISTER MINI	2 cl	€ 4,20
RAMAZZOTTI MIT ZITRONE	2 cl	€ 4,20
BAILEYS (A G H)	2 cl	€ 4,30
FLYING HIRSCH	2 cl	€ 5,10
WODKA LEMON (A)	4 cl	€ 10,60
GIN TONIC (Beefeater) (A)	4 cl	€ 10,60
GIN TONIC (Beefeater 24th) (A)	4 cl	€ 15,50
BACARDI COLA (A)	4 cl	€ 10,60
WHISKY COLA (Jameson) (A)	4 cl	€ 10,60
CAMPARI ORANGE (A)	4 cl	€ 10,60
CAMPARI SODA	4 cl	€ 6,90
REMY MARTIN VSOP (A)	4 cl	€ 8,90
LAGAVULIN SINGLE HIGHLAND MALT (A)	4 cl	€ 9,90
CHIVAS REGAL (12 Jahre) (A)	4 cl	€ 8,90
JAMESON (A)	4 cl	€ 7,30
JOHNNY WALKER RED LABEL (A)	4 cl	€ 7,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT GESPRITZT	0,30 l	€ 4,20
APFELSAFT GESPRITZT	0,50 l	€ 5,60
APFELSAFT	0,30 l	€ 4,50
JOHANNISBEER GESPRITZT	0,30 l	€ 4,20
JOHANNISBEER GESPRITZT	0,50 l	€ 5,60
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,30 l	€ 4,20
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,50 l	€ 5,60
COCA COLA LIGHT (Flasche)	0,33 l	€ 4,80
SODA	0,30 l	€ 2,80
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,33 l	€ 4,10
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,75 l	€ 6,50
ICE TEA PFIRSICH	0,30 l	€ 4,10
ORANGE ODER MULTIVITAMINSAFT (Flasche)	0,20 l	€ 4,30
GLAS MILCH ^(G)	0,30 l	€ 3,20
GLAS MILCH ^(G)	0,50 l	€ 5,20
SKIWASSER	0,30 l	€ 3,90
SKIWASSER	0,50 l	€ 5,10
LEITUNGSWASSER	0,50 l	€ 1,60

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE ^(F G H)		€ 3,90
CAPPUCCINO ^(F G H)		€ 4,20
LATTE MACCHIATO ^(F G H)		€ 4,80
ESPRESSO ^(F G H)		€ 3,10
DOPPELTER ESPRESSO ^(F G H)		€ 4,50
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne ^(F G H)		€ 4,50
HEISSE SCHOKOLADE mit 2 cl Rum (vol. 54 %) ^(F G H)		€ 6,30
TEE ^(F G H) Earl Grey-, Früchte-, Kräuter-, Pfefferminz- oder Grüner Tee		€ 6,10
HEISSE ZITRONE		€ 4,20
JAGERTEE	0,25 l	€ 6,20
GLÜHWEIN ⁽⁰⁾	0,25 l	€ 5,90



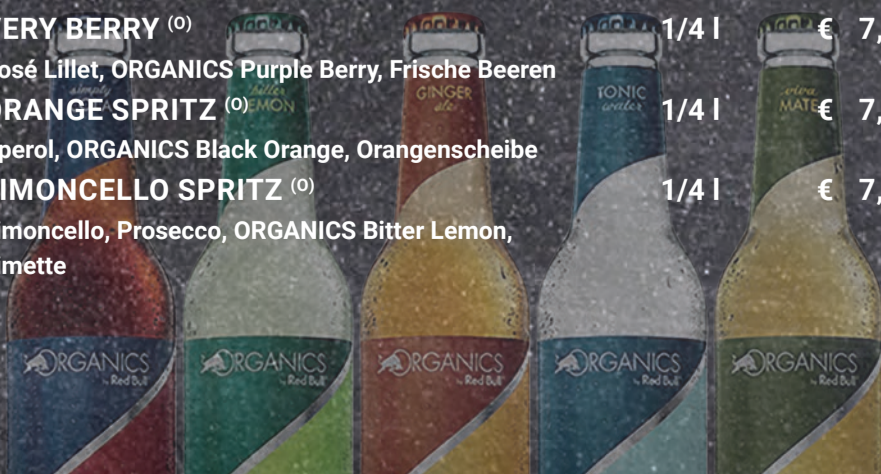
ENERGY DRINKS

RED BULL® Energy Drink	0,25 l	€ 5,10
RED BULL® Sugarfree	0,25 l	€ 5,10
RED BULL® Editions	0,25 l	€ 5,10
RED BULL® Summer Edition	0,25 l	€ 5,10

ORGANICS BY RED BULL

SIMPLY COLA	0,25 l	€ 5,10
BITTER LEMON	0,25 l	€ 5,10
GINGER ALE	0,25 l	€ 5,10
TONIC WATER	0,25 l	€ 5,10
BLACK ORANGE	0,25 l	€ 5,10
PURPLE BERRY	0,25 l	€ 5,10

VERY BERRY ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 7,10
Rosé Lillet, ORGANICS Purple Berry, Frische Beeren		
ORANGE SPRITZ ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 7,10
Aperol, ORGANICS Black Orange, Orangenscheibe		
LIMONCELLO SPRITZ ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 7,10
Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon, Limette		



FÜR ZWISCHENDURCH

IN-BETWEEN SNACKS

SPECKJAUSE (A M G P)

€ 16,50

Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck, Grammelschmalz, Kren, Butter, Brot

BACON PLATTER - Fine bacon, back bacon, pork belly served with lard and greaves on farmer's bread

ÖTZTALER MAREND (A G M O P)

€ 17,00

Rohschinken, Salami, Kaminwürzen, Bergkäse, Kren-Verhackerts, Grammelschmalz, Butter, Brot

ÖTZTALER MAREND SNACK PLATTER - Dry cured ham, smoked sausage, mountain cheese, salted bacon spread, lard and greaves on farmer's bread

KÄSEBRETTL (A G M O H)

€ 17,50

Bergkäse und Weichkäse, Chutney, Liptauer, Butter, Brot

CHEESE PLATTER - Mountain cheese and soft cheese, chutney and herb curd cheese on farmer's bread

SCHINKEN- ODER KÄSESANDWICH (A G M O P)

€ 13,00

Tomate, Ei, Salat

HAM OR CHEESE SANDWICH, tomato, egg, salad

LACHS TATAR (A G H O D)

€ 22,00

vom geräuchertem Lachs, Zitronenöl, Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce, Balsamico-Glace, Sprossen, Knäckebrot

SALMON TARTARE - Tartare of smoked salmon from Tirolean organic fish farming marinated with lemon oil, sour cream and chive sauce, balsamic glaze, mixed sprouts and crispbread

CARPACCIO VOM RINDFILET (A G M O)

€ 23,00

Rucola, Parmesan, Toast und Butter

BEEF CARPACCIO - on arugula, parmigiano cheese, toast, butter

BEEF TATAR (A G M O C)

€ 23,50

Blattsalat, Kapern, Toast und Butter

BEEF TARTARE - served on crunchy leaf salad, Toast and butter

SUPPEN

SOUP DELIGHTS

RINDERBOUILLON (L)

Kräuterfritatten (A C G)

€ 6,50

Fadennudeln (A C)

€ 6,50

Kaspressknödel (A C G)

€ 7,60

Speckknödel (A C G)

€ 7,60

SÜDTIROLER TOMATEN-GEMÜSESUPPE (L)

€ 7,60

Schwarzbrot

SOUTH TYROLEAN TOMATO VEGETABLE SOUP - with brown bread

SUPPENTOPF VOM RIND (A C G L)

€ 8,80*

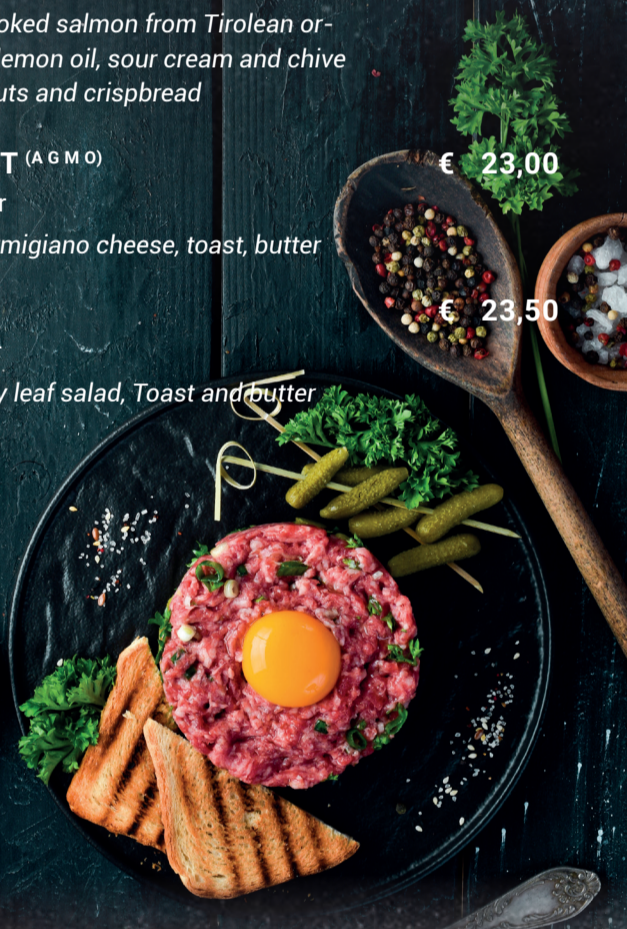
Nudeln, Rindfleisch, Gemüse

BEEF BROTH BOWL - with vermicelli, beef and vegetables

GULASCHSUPPE MIT SCHWARZBROT (A C G L F)

€ 8,90

GOULASH SOUP WITH BROWN BREAD



SALATE

FRESH SALAD



KLEINER GEMISCHTER SALAT (CGMO) € 6,00
SMALL MIXED SALAD

GROSSER GEMISCHTER SALAT, BROT (CGMO) € 11,00
LARGE MIXED SALAD

SCHWEIZER WURSTSALAT (ACGO) € 13,00
Extra Wurst, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Paprika,
Essig-Öl-Senf-Dressing, Brot, Butter
*SWISS COLD CUTS SALAD - with onions, pickles, peppers, cheese,
farmer's bread and butter*

SALAT CAPRESE (AGO) € 15,30
Tomaten, Buffola Mozzarella, Blattsalat, Balsamico-Olivenöl-Dressing
*CAPRESE SALAD - Fresh tomatoes and buffalo mozzarella cheese
on leaf salad with balsamico & olive oil dressing*

TIROLER RINDFLEISCHSALAT (AGMOL) € 15,30
Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Essiggurken, Kernöl, Brot
*TYROLEAN BEEF SALAD - Beef served with onions, sweet peppers
and pickles on pumpkin seed oil dressing*

CAESAR SALAD
Römischer Salat, Caesar Dressing, Brotwürfel, Parmesan (ACGDM) € 12,50
gebratene Hühnerbrüstchen € 19,50
gebratenes Lachsforellenfilet € 23,50

*CAESAR SALAD - Slices of chicken breast, crunchy bread croutons
and parmigiano cheese*



KINDERGERICHTE

FOR THE YOUNGEST GUESTS

SPAGHETTI BOLOGNESE ODER TOMATENSAUCE (ALCG) € 11,00
SPAGHETTI BOLOGNESE OR TOMATO SAUCE

KINDER-WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (ACG) € 12,00
Pommes frites
VIENNESE PORK SCHNITZEL with French fries

CHICKEN NUGGETS ODER FISCHSTÄBCHEN (ACDMOG) € 11,50
Pommes frites
CHICKEN NUGGETS with French fries

PORTION POMMES FRITES (ACG) € 7,50
PORTION OF FRENCH FRIES



NUDELN UND SPÄTZLE

PASTA AND SPAETZLE

SPAGHETTI BOLOGNESE (A C G L O) € 16,50

Hackfleischsauce, Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE - Minced meat sauce, parmigiano cheese

SPAGHETTI NAPOLETANA (A C G) € 15,00

Tomatensauce, Parmesan

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA - Tomato sauce, parmigiano cheese

SPAGHETTI AGLIO OLIO (A C G) € 15,00

Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, Parmesan

SPAGHETTI AGLIO OLIO - Olive oil, garlic, chili, parsley, parmigiano cheese

PENNE CARBONARA (A C G O) € 16,20

Speck-Rahmsauce, Parmesan

PENNE CARBONARA - Bacon cream sauce, parmigiano cheese

BIO-TAGLIATELLE MIT TOMATEN (A) € 16,20

Knoblauch-Olivenöl, Kräuter

BIO TAGLIATELLE - Olive oil, herbs

BIO-LACHS-TAGLIATELLE IN DILL-RAHM (A D G O) € 17,00

SALMON TAGLIATELLE - creamy dill sauce, strips of smoked salmon

TIROLER KÄSESPÄTZLE (A C G) € 16,00

Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln

TIROLEAN CHEESE SPAETZLE - Spaetzle dish served with mountain cheese and roasted onions

PIZZA

PIZZA SELECTION

MARGHERITA (A G) € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum Öl

MARGHERITA - Homemade tomato sauce and mozzarella cheese

PROSCIUTTO E FUNGHI (A G) € 15,00

Schinken, Champignons, Tomatensauce, Mozzarella

PROSCIUTTO E FUNGHI - Ham, mushrooms, tomato sauce, mozzarella

SALAMI (A G) € 15,30

Salami, Tomatensauce, Mozzarella

SALAME - salami on homemade tomato sauce and mozzarella

CAPRICCIOSA (A G) € 16,50

Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven

CAPRICCIOSA - Ham, mushrooms, artichokes, black olives

PIZZA DIAVOLO (A G) € 16,20

Scharfe Salami, Pfefferoni, Oregano

DIABOLO - Spicy salami, peppers, oregano

CRUDO (A G) € 17,50

Rohschinken, Rucola, Parmesan, Tomatensauce, Mozzarella

CRUDO - Italian dry cured ham, rocket, cheese, tomato sauce, mozzarella

CROSSPOINT (A G) € 17,20

Speck, scharfe Salami, rote Zwiebeln, Champignons

CROSSPOINT - Bacon, salami, red onions, mushrooms

VERDURA MISTA VEGAN (A) € 15,20

Paprika, Blattspinat, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven, Tomatensauce

VERDURA MISTA - sweet pepper, fresh leaf spinach, artichoke, black olives, tomato sauce

PIZZA CARPACCIO (A G) € 24,00

Rinderfiletscheiben, Rucola und Trüffel





TRADITIONELLES

TRADITIONAL

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (A C G) € 18,00

Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln

VIENNESE PORK SCHNITZEL - cranberries, parsley potatoes

ZWIEBELROSTBRATEN (A O G L) € 31,00

Entrecôte vom Rind, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Speckbohnen

ONION BEEF ROAST - Beef entrecote on a sauce of onions, pan-fried potatoes with beans and bacon

RUMPSTEAK (A O G L) € 31,00

Kräuterbutter, Ratatouillegemüse, Pommes frites

GRILLED RUMP STEAK - herb butter, roast vegetables, French fries

LAUWARMER BIO-RAUHLACHS € 18,00

VON DER ÖTZTALER FISCHEREI (A D G)

Kartoffelrösti, Gartenkresse, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

LUKEWARM ORGANIC SMOKED SALMON from Ötztal's fishery - potato roesti, chives dip, fresh cress

TIROLER GRÖSTL (L C O G) € 16,00

Spiegelei, Kraut-Speck-Salat

TIROLEAN GROESTL - Hash brown potatoes with onions, sliced beef, fried egg and bacon & coleslaw salad

ÖTZTALER LACHSFORELLENFILET (A D G) € 25,50

Zitronen-Petersilien-Butter, Salzkartoffeln

ROASTED SALMON TROUT FILLET from Ötztal's fishery - on lemon & parsley butter, boiled potatoes

HÜHNERBRÜSTCHEN (A L M G) € 25,00

Naturjus, Ratatouillegemüse, Basmatireis

MARINATED CHICKEN BREAST - served on peanut butter sauce with jasmine rice and grilled vegetables

CROSSPOINT BURGER VOM RIND (A C G O M) € 19,00

Käse, Speck, Tomate, Salat, Essiggurken, Zwiebeln, Ciabatta-Brötchen, Thousand Island Dip, Pommes frites

CROSSPOINT BEEF BURGER SPECIAL - on coleslaw-bacon salad, tomato, cucumbers, red onions and thousand island dressing in a farmer's bread roll, served with French fries



DESSERT- UND EISKARTE

DESSERT MENU

APFELSTRUDEL (ohne Rosinen) (A C G O H)	€ 6,50
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 7,50
HOMEMADE APPLE STRUDEL (without raisins) – on vanilla sauce or whipped cream	
TOPFENSTRUDEL (A C G O H)	€ 6,50
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 7,50
HOMEMADE APRICOT & SOFT QUARK STRUDEL – on vanilla sauce or whipped cream	
KAISERSCHMARRN (A C G O)	€ 15,00
Apfelmus, Zwetschgenröster	
HOMEMADE SHREDDED PANCAKE – on apple puree and sweet steamed plums	
GERMKNÖDEL	
Mohn, Butter (A C G H) – Yeast dumpling, poppy seeds, butter	€ 8,30
Mohn, Vanillesauce (A C G O H) – Dumpling, poppy seeds, vanilla sauce	€ 9,30
HAUSGEMACHTER BLECHKUCHEN (A C G O H)	€ 6,40
Schlagsahne	€ 7,40
HOMEMADE SHREDDED PANCAKE - on apple puree and sweet steamed plums	
TOBLERONE SCHOKOLADENMOUSSE (A C G O H)	€ 11,00
Schokokuchen	
FINE TOBLERONE MOUSSE in the glass - with warm chocolate cake	
WALDBEERE-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Vanilleeis, Warmen Waldbeere Ragout, Schlagsahne, Waffel	
COUPE DÄNEMARK (A C G O H)	€ 9,50
Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne, Waffel	
BANANENSPLIT (A C G O H)	€ 9,50
Schokoladeneis, Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce, Schlagsahne, Mandelsplitter, Waffel	
STRACCIATELLA-BECHER (A C G O H)	€ 9,80
Straciatella-Eis, Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladensauce, Schlagsahne Waffel	
SORBET-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Fruchtige Mango, Erdbeere, Zitronensorbet, Frische Erdbeeren	
EISKAFFEE (A C G O H)	€ 9,50
Cremiges Vanilleeis, Kaffee, Schlagsahne, Waffel	
KINDER-EISBECHER (A C G H)	€ 3,50
Eis nach Wahl mit Smarties, Schlagsahne und Waffel	
GEMISCHTES EIS	€ 7,50
Drei Eissorten nach Wahl mit Schlagsahne	€ 8,50
EISKUGEL – Vanille-, Schokoladen-, Straciatella-, Mango-, Zitronen-, Erdbeersorbet	€ 2,50

Preise inklusive Abgaben und Steuern.

Für jegliche Fragen zu Allergien befragen Sie bitte unser Personal.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A = glutenhaltiges Getreide,
B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen,
R = Weichtiere

Impressum: Design: WHAT YOU NEED Marketing, Fotos: Mitschka, Shutterstock, Adobe Stock,
Druck: Druckerei Pircher GmbH, Irrtümer, Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten