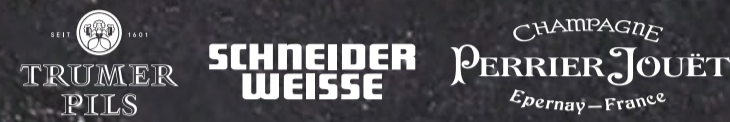


## BIER

TRUMER PILS VOM FASS (A)	0,30 l	€ 5,20
TRUMER PILS VOM FASS (A)	0,50 l	€ 6,10
RADLER (A)	0,30 l	€ 5,20
RADLER (A)	0,50 l	€ 6,10
RADLER NATURTRÜB (Flasche) (A)	0,33 l	€ 5,50
BIER ALKOHOLFREI (Flasche) (A)	0,33 l	€ 5,50
WEISSBIER NATURTRÜB (A)	0,30 l	€ 5,30
WEISSBIER NATURTRÜB (A)	0,50 l	€ 6,30
UNERTL ORIGINAL WEISSBIER (A)	0,50 l	€ 6,50
WEISSBIER ALKOHOLFREI (Flasche) (A)	0,50 l	€ 6,30



## OFFENE WEINE, SEKT

HAUSWEIN ROT ODER WEISS (O)	1/8 l	€ 4,50
ROT- ODER WEISSWEIN GESPRITZT (O)	1/4 l	€ 4,50
HUGO (O)	1/4 l	€ 6,40
VENEZIANO (O)	1/4 l	€ 8,50
SAUVIGNON BLANC (O)	1/8 l	€ 6,20
CHARDONNAY (O)	1/8 l	€ 6,10
ROSÉ (O)	1/8 l	€ 6,10
ZWEIFELT (O)	1/8 l	€ 6,20
HEIDEBODEN CUVÉE (O)	1/8 l	€ 6,10
PROSECCO BOLLA (Glas) (O)	0,1 l	€ 6,50
CHAMPAGNER PERRIER JOUET (GLAS) (O)	0,1 l	€ 12,00

## HOCHPROZENTIGES

RUM (vol. 54 %)	2 cl	€ 2,20
ÖBSTLER	2 cl	€ 3,60
WILLIAMS	2 cl	€ 4,20
WILLIAMS MIT BIRNE	2 cl	€ 4,60
MARILLE	2 cl	€ 3,90
TIROLER ZIRBELER (Hausgemacht)	2 cl	€ 4,20
FLÜGERL (A)	2 cl	€ 4,70
HASELNUSS MIT NUSS	2 cl	€ 4,20
ENZIANBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 7,90
HIMBEERBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 7,90
VOGELBEERBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 8,10
ALTE ZWETSCHKE (Gölles)	2 cl	€ 7,50
GRAPPA (O)	2 cl	€ 5,80
FERNET MENTA	2 cl	€ 4,40
FERNET BRANCA	2 cl	€ 4,40
JÄGERMEISTER MINI	2 cl	€ 4,50
RAMAZZOTTI MIT ZITRONE	2 cl	€ 4,50
BAILEYS (A G H)	2 cl	€ 4,60
FLYING HIRSCH	2 cl	€ 5,50
WODKA LEMON (A)	4 cl	€ 11,40
GIN TONIC (Beefeater) (A)	4 cl	€ 11,40
GIN TONIC (Beefeater 24th) (A)	4 cl	€ 16,70
BACARDI COLA (A)	4 cl	€ 11,40
WHISKY COLA (Jameson) (A)	4 cl	€ 11,40
CAMPARI ORANGE (A)	4 cl	€ 11,40
CAMPARI SODA	4 cl	€ 7,40
REMY MARTIN VSOP (A)	4 cl	€ 9,60
LAGAVULIN SINGLE HIGHLAND MALT (A)	4 cl	€ 10,60
CHIVAS REGAL (12 Jahre) (A)	4 cl	€ 9,60
JAMESON (A)	4 cl	€ 7,80
JOHNNY WALKER RED LABEL (A)	4 cl	€ 7,90

## DESSERT- UND EISKARTE

### DESSERT MENU

APFELSTRUDEL (ohne Rosinen) (A C G O H)	€ 6,80
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 7,80
HOMEMADE APPLE STRUDEL (without raisins) – on vanilla sauce or whipped cream	
TOPFENSTRUDEL (A C G O H)	€ 6,80
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 7,80
HOMEMADE APRICOT & SOFT QUARK STRUDEL – on vanilla sauce or whipped cream	
KAISERSCHMARRN (A C G O)	€ 16,00
Apfelmus, Zwetschgenröster	
HOMEMADE SHREDDED PANCAKE – on apple puree and sweet steamed plums	
GERMKNÖDEL	
Mohn, Butter (A C G H) – Yeast dumpling, poppy seeds, butter	€ 8,80
Mohn, Vanillesauce (A C G O H) – Dumpling, poppy seeds, vanilla sauce	€ 9,60
HAUSGEMACHTER BLECHKUCHEN (A C G O H)	€ 6,80
Schlagsahne	€ 7,80
HOMEMADE TRAY BAKE with whipped cream	
SCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS (A C G O H)	€ 13,00
mit Waldbeerenragout und Schokokuchen	
CHOCOLATE MOUSSE with wildberry ragout and 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	
POPCORN-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Cookies-Eis, Vanille-Eis, salzige Popcorn, Karamellsauce, Schlagsahne, Waffel	
PROSECCO-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Erdbeersorbet, Prosecco, Schokolade, Frische Erdbeeren, Waffel	
SORBET-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Fruchtige Mango, Erdbeere, Zitronensorbet, Frische Erdbeeren	
KINDER-EISBECHER (A C G H)	€ 3,80
Eis nach Wahl mit Smarties, Schlagsahne und Waffel	
GEMISCHTES EIS	€ 8,40
Drei Eissorten nach Wahl mit Schlagsahne	€ 9,40
EISKUGEL – Vanille-, Schokoladen-, Straciatella-, Mango-, Zitronen-, Erdbeersorbet	€ 2,80



BEWERTE UNS

Vegetarisch Vegan

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



# Food & Drink MENU



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT GESPRITZT	0,30 l	€ 4,50
APFELSAFT GESPRITZT	0,50 l	€ 5,90
APFELSAFT	0,30 l	€ 4,80
JOHANNISBEER GESPRITZT	0,30 l	€ 4,50
JOHANNISBEER GESPRITZT	0,50 l	€ 5,90
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,30 l	€ 4,50
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,50 l	€ 5,90
COCA COLA ZERO (Flasche)	0,33 l	€ 5,20
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,33 l	€ 4,40
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,75 l	€ 7,00
ICE TEA PFIRSICH	0,30 l	€ 4,40
ICE TEA PFIRSICH	0,50 l	€ 5,80
ORANGE ODER MULTIVITAMINSAFT (Flasche)	0,20 l	€ 4,80
GLAS MILCH (G)	0,30 l	€ 3,40
GLAS MILCH (G)	0,50 l	€ 5,60
SKIWASSER	0,30 l	€ 4,20
SKIWASSER	0,50 l	€ 5,50
LEITUNGSWASSER	0,50 l	€ 1,70

## HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE (F G H)		€ 4,20
CAPPUCCINO (F G H)		€ 4,60
LATTE MACCHIATO (F G H)		€ 5,30
ESPRESSO (F G H)		€ 3,20
DOPPELTER ESPRESSO (F G H)		€ 4,70
AFFOGATO (G)		€ 4,90
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne (F G H)		€ 4,70
HEISSE SCHOKOLADE mit 2 cl Rum (vol. 54 %) (F G H)		€ 6,90
TEE (F G H) Assam, Earl Grey-, Früchte-, Kräuter-, Pfefferminz- oder Grüner Tee		€ 4,30
HEISSE ZITRONE		€ 4,30
JAGERTEE	0,25 l	€ 6,70
GLÜHWEIN (O)	0,25 l	€ 6,40



## ENERGY DRINKS

RED BULL® Energy Drink	0,25 l	€ 5,50
RED BULL® Sugarfree	0,25 l	€ 5,50
RED BULL® Editions	0,25 l	€ 5,50
RED BULL® Summer Edition	0,25 l	€ 5,50

## ORGANICS BY RED BULL

SIMPLY COLA	0,25 l	€ 5,50
BITTER LEMON	0,25 l	€ 5,50
GINGER ALE	0,25 l	€ 5,50
TONIC WATER	0,25 l	€ 5,50
BLACK ORANGE	0,25 l	€ 5,50
PURPLE BERRY	0,25 l	€ 5,50

VERY BERRY (O)	1/4 l	€ 7,60
Rosé Lillet®, ORGANICS Purple Berry, GINGER Beeren		
ORANGE SPRITZ (O)	1/4 l	€ 7,60
Aperol®, ORGANICS Black Orange, Orangenscheibe		
LIMONCELLO SPRITZ (O)	1/4 l	€ 7,60
Limóncello®, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon, Limette		



WWW.TMMM.AT



## FÜR ZWISCHENDURCH

### IN-BETWEEN SNACKS

#### SPECKJAUSE <sup>(A M G P)</sup> € 17,50

Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck, Gammelschmalz, Kren, Butter, Brot

**BACON PLATTER** - Fine bacon, back bacon, pork belly served with lard and greaves, bread

#### ÖZTALER MAREND <sup>(A G M O P)</sup> € 18,00

Rohschinken, Salami, Kaminwurzen, Bergkäse, Kren, Verhackerts, Gammelschmalz, Butter, Brot

**ÖZTALER MAREND SNACK PLATTER** - Dry cured ham, smoked sausage, mountain cheese, salted bacon spread, lard and greaves, bread

#### KÄSEBREITL <sup>(A G M O H)</sup> € 18,50

Bergkäse und Weichkäse, Chutney, Liptauer, Butter, Brot

**CHEESE PLATTER** - Mountain cheese and soft cheese, chutney and herb curd cheese, bread

#### SCHINKEN- ODER KÄSEBROT <sup>(A G M O P)</sup> € 13,50

Tomate, Ei, Salat

**HAM OR CHEESE SANDWICH**, tomato, egg, salad

#### LACHS TATAR <sup>(A G H O D)</sup> € 24,00

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

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

#### CARPACCIO VOM RINDFILET <sup>(A G M O)</sup> € 25,00

Rucola, Parmesan, Toast und Butter

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

#### BEEF TATAR <sup>(A C G M O)</sup> € 26,00

Blattsalat, Kapern, Toast und Butter

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

## SUPPEN

### SOUP DELIGHTS

#### RINDERBOUILLON <sup>(L)</sup> € 6,80

Kräuterfrittaten <sup>(A C G)</sup>

Fadennudeln <sup>(A C)</sup> € 6,80

Speckknödel <sup>(A C G)</sup> € 8,20

Kaspressknödel <sup>(A C G)</sup> € 8,20

#### SÜDTIROLER TOMATEN-GEMÜSESUPPE <sup>(L)</sup> € 8,50

Brot

**SOUTH TYROLEAN TOMATO VEGETABLE SOUP** - with bread

#### SUPPENTOPF VOM RIND <sup>(A C L)</sup> € 9,50

Nudeln, Rindfleisch, Gemüse

**BEEF BROTH BOWL** - with vermicelli, beef and vegetables

#### GULASCHSUPPE MIT SCHWARZBROT <sup>(A C G L F)</sup> € 9,50

**GOULASH SOUP WITH BROWN BREAD**

## SALATE

### FRESH SALAD

#### KLEINER GEMISCHTER SALAT <sup>(C G M O)</sup> € 6,50

**SMALL MIXED SALAD**

#### GROSSER GEMISCHTER SALAT, BROT <sup>(C G M O)</sup> € 12,00

**LARGE MIXED SALAD, BREAD**

#### SCHWEIZER WURSTSALAT <sup>(A C G O)</sup> € 14,00

Extra Wurst, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Paprika, Essig-Öl-Senf-Dressing, Brot, Butter

**SWISS COLD CUTS SALAD** - with onions, pickles, peppers, cheese, bread and butter

#### SALAT CAPRESE <sup>(A G O)</sup> € 16,30

Tomaten, Buffalo Mozzarella, Blattsalat, Balsamico-Olivenöl-Dressing

**CAPRESE SALAD** - fresh tomatoes and buffalo mozzarella cheese on leaf salad with balsamico & olive oil dressing

#### TIROLER RINDFLEISCHSALAT <sup>(A G M O L)</sup> € 16,30

Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Essiggurken, Kernöl, Brot

**TYROLEAN BEEF SALAD** - Beef served with onions, sweet peppers and pickles on pumpkin seed oil dressing, bread

#### CAESAR SALAD <sup>(A C G D M)</sup> € 13,00

Römischer Salat, Caesar Dressing, Brotwürfel, Parmesan

gebratene Hühnerbrüstchen - Slices of chicken breast

gebratenes Lachsforellenfilet - Salmon

Streifen vom Rumpsteak - Stripes of rumpsteak

#### KNÖDELSALAT <sup>(A G M O L)</sup> € 16,00

Blattsalat, warmer Kaspressknödel, Frenchdressing

**DUMPLING SALAD** - mixed leaf salad, warm cheese dumpling, french dressing

## KINDERGERICHTE

### FOR THE YOUNGEST GUESTS

#### SPAGHETTI BOLOGNESE ODER TOMATENSAUCE <sup>(A L C G)</sup> € 12,00

**SPAGHETTI BOLOGNESE OR TOMATO SAUCE**

#### KINDER-WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN <sup>(A C G)</sup> € 13,00

Pommes frites

**VIENNESE PORK SCHNITZEL** with French fries

#### CHICKEN NUGGETS ODER FISCHSTÄBCHEN <sup>(A C D M O G)</sup> € 12,50

Pommes frites

**CHICKEN NUGGETS** with French fries

#### PORTION POMMES FRITES <sup>(A C G)</sup> € 8,50

**PORTION OF FRENCH FRIES**

#### FRANKFURTER € 9,50

mit Senf, Kren und Brot <sup>(A M G)</sup>

**FRANKFURTER SAUSAGE** with mustard,

fresh horseradisch, bread

## NUDELN UND SPÄTZLE

### PASTA AND SPAETZLE

#### SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>(A C G L O)</sup> € 18,00

Hackfleischsauce, Parmesan

**SPAGHETTI BOLOGNESE** - Minced meat sauce, parmigiano cheese

#### SPAGHETTI NAPOLETANA <sup>(A C G)</sup> € 16,50

Tomatensauce, Parmesan

**SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA** - Tomato sauce, parmigiano cheese

#### SPAGHETTI AGLIO OLIO <sup>(A C G)</sup> € 16,00

Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, Parmesan

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

#### PENNE CARBONARA <sup>(A C G O)</sup> € 17,50

Speck-Rahmsauce, Parmesan

**PENNE CARBONARA** - Bacon cream sauce, parmigiano cheese

#### PENNE ALL ARRABBIATA <sup>(A C G)</sup> € 17,00

Würzig scharfe Tomatensauce mit Frühlingszwiebel

**PENNE ALL ARRABBIATA** - spicy hot tomatoe sauce, spring onions

#### BIO-TAGLIATELLE MIT TOMATEN <sup>(A)</sup> € 17,50

Knoblauch-Olivenöl, Kräuter

**BIO TAGLIATELLE** - Olive oil, herbs

#### BIO-LACHS-TAGLIATELLE IN DILL-RAHM <sup>(A D G O)</sup> € 18,50

**SALMON TAGLIATELLE** - creamy dill sauce, strips of smoked salmon

#### TIROLER KÄSESPÄTZLE <sup>(A C G)</sup> € 17,00

Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln

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

## PIZZA

### PIZZA SELECTION

#### MARGHERITA <sup>(A G)</sup> € 13,00

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum Öl

**Tomato sauce and mozzarella cheese**

#### PROSCIUTTO E FUNGHI <sup>(A G)</sup> € 16,00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons

**Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms**

#### SALAMI (MILD ODER PIKANT) <sup>(A G)</sup> € 16,30

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

**Tomato sauce, mozzarella, salami**

#### CAPRICCIOSA <sup>(A G)</sup> € 17,50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven

**Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives**

#### CRUDO <sup>(A G)</sup> € 19,00

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan

**Tomato sauce, mozzarella, italian dry cured ham, rocket, cheese**

#### CROSSPOINT <sup>(A G)</sup> € 18,50

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, scharfe Salami, rote Zwiebeln, Champignons

**Homemade tomato sauce, cheese, spicy salami, red onions, mushrooms**

#### VERDURA MISTA VEGAN <sup>(A)</sup> € 16,50

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

**Sweet pepper, fresh leaf spinach, artichoke, black olives, tomato sauce**

#### PIZZA CARPACCIO <sup>(A G)</sup> € 26,00

Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletscheiben, Rucola und Trüffel

**Homemade tomato sauce, cheese, beef fillet slice, rocket, truffle**

## TRADITIONELLES

### TRADITIONAL

#### WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN <sup>(A C G)</sup> € 19,50

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

**VIENNESE PORK SCHNITZEL** - parsley potatoes, cranberries

#### ZWIEBELROSTBRATEN <sup>(A O G L)</sup> € 34,00

Entrecôte vom Rind, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Speckbohnen

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

#### RUMPSTEAK <sup>(A O G L)</sup> € 34,00

Kräuterbutter, Ratatouillegemüse, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

**GRILLED RUMP STEAK** - herb butter, roast vegetables, baked potatoe with sour cream

#### LAUWARMER BIO-RAUHLACHS VON DER ÖZTALER FISCHEREI <sup>(A D G)</sup> € 21,00

Kartoffelrösti, Gartenkresse, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

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

#### TIROLER GRÖSTL <sup>(L C O G)</sup> € 17,50

Spiegelei, Kraut-Speck-Salat

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

#### ÖZTALER LACHSFORELLENFILET <sup>(A D G)</sup> € 27,50

Salzkartoffeln, Zitronen-Petersilien-Butter

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

#### HÜHNERBRÜSTCHEN <sup>(A L M G)</sup> € 27,50

Ratatouillegemüse, Basmatireis, Naturjus

**MARINATED CHICKEN BREAST** - ratatouille, basmati rice, natural jus

#### OFENKARTOFFEL ODER BASMATI REIS € 17,00

mit Ratatouillegemüse und knuspriger Petersilie

**BAKED POTATO** - ratatouille vegetables and crunchy parsley

#### CROSSPOINT BURGER VOM RIND <sup>(A C G O M)</sup> € 21,00

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

**CROSSPOINT BEEF BURGER SPECIAL** - cheese, bacon, tomato, salad, cucumber, red onions, ciabatta bread, thousand island dip, french fries

#### BEYOND BURGER <sup>(A C F G M O P)</sup> € 21,00

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

**BEYOND BURGER** - tomato, salad, cucumber, red onions, ciabatta bread, thousand island dip, french fries