

A LA CARTE FEBRUAR

MEDITERRANEAN MEETS THE ALPS

täglich
warme Küche
von 13:00 - 21:30
außer Mittwoch

SUPPEN

Langsam gekochte Rinderkraftsuppe

- ... mit Kaspressknödel, Spinat- od. Speckknödel € 8,50
- ... mit hausgemachten Frittaten € 7,50
- ... mit feinen Fadennudeln € 7,-

VORSPEISEN

Harmonie aus Stracciatella,

Tomate & Pistazie € 15,-

ummantelt von sonnengetrockneten
Tomaten mit knusprigem Toastbrot

Goldgelb frittierte Burrata € 15,-

mit aromatischen Kirschtomaten und roter Zwiebel

Vier hauchdünne und knusprige € 17,-

Reispölsterchen fein gefüllt

- Rindertartar, rote Zwiebel und grobkörniger Senf
- Avocado und Zitrus-marinierter Lachs
- Getrocknete Tomaten, Stracciatella und Pistazien
- Frischkäse mit Kräutern und schwarzem Trüffel



Salat vom Buffet € 7,-

BRUSCHETTA

Klassische Bruschetta € 9,50

mit Tomaten, feinem Oregano und bestem
Olivenöl auf knusprig geröstetem Brot

Bruschetta „Acherl“ € 15,50

- Klassisch – Tomaten & Oregano
- Avocadocreme mit roter Garnele, in
Zitrone mariniert
- Frischkäsecrème mit Salz, Pfeffer & fein
gewürzten Rinder-Carpaccio

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Knusprige Hühnernuggets mit Pommes € 9,-

Kinder Schnitzel mit Pommes € 9,-

Hot Dog mit Ketchup und Pommes € 9,-

Spaghetti Bolognese € 7,-

Spätzle mit Rahmsauce € 7,-

SALATE

Frischer Salat mit Kaspressknödel € 18,-

Regional-vegetarisch mit Tiroler Seele –
knusprig, würzig & sättigend

Caesar Salat € 19,-

Knackiger Römersalat mit cremigem Hausdressing,
Parmesan, Ei, zartem Hühnerfilet und Croûtons

Saisonsalat € 23,-

Fenchel-Karotten-Orangensalat mit
gegrilltem Lachs, Hausdressing, Olivenöl und
Taggiasca-Oliven



A LA CARTE FEBRUAR

DEIN GENUSS, DEIN MOMENT

PASTA & CO.

Fettuccine mit Burrata & Pistazien € 19,-
Hausgemachte Fettuccine, geschwenkt in einer feinen, cremigen Pistazien-Sauce, gekrönt mit zartschmelzender Burrata

Spaghetti alla Bolognese € 18,-
Spaghetti mit langsam geschmortem Rindfleischragout – kräftig, aromatisch und hausgemacht

Spaghetti Carbonara Klassik € 17,-
in cremiger Sauce mit Speck, Parmesan und schwarzem Pfeffer

Safranrisotto mit roter Garnele & Pistazien-Crumble € 26,-
Cremiges Safranrisotto mit roten Garnelen und Pistazien-Crumble

AUSGEWÄHLTE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE - RAFFINIERT ZUBEREITET

Rinderfilet „Mare e Monti“ € 41,-
250 g zartes Rinderfilet serviert mit drei saftigen Riesengarnelen und cremigen Waldpilzrisotto

Zart geschmorte Kalbsbäckchen-Kugeln € 32,-
im Kartoffel- Quinoamantel- mit cremigem Selleriepüree und zartem Brokkoli

Gegrillte Fischplatte € 29,-
Auswahl gegrillter Fischfilets mit knusprigen Calamari und Ofenkartoffeln

PINSA KLASSISCH UND GOURMET



„Verde Oro“ (Pinsa des Monats) € 22,-
mit cremiger Burrata-Stracciatella auf feiner Pistaziencreme, knuspriger Speck, Mozzarella und leicht herber Radicchio

Acherl Spezial € 19,-
belegt mit cremigem Fetakäse, knackigen Walnüssen & feinem Honig – eine harmonische Kombination von würzig, nussig & süß

Pinsa Parma € 21,-
San Marzano DOP Tomaten, zarter Parmaschinken, Rucola und feinster Burrata

Pinsa Vegiteriana € 17,-
Gemischtes Saisongemüse, Knoblauchöl, Brokkoli, Kirschtomaten, Mozzarella

Pinsa Klassik
Margherita € 13,-
Kids/Margherita € 7,50
Salami € 15,-
Kids/ Salami € 9,-

*Mediterranean meets the Alps,
wir wechseln monatlich
unsere Speisekarte*

*täglich
warme Küche
von 13:00 - 21:30
außer Mittwoch*



A LA CARTE FEBRUAR

DEIN GENUSS, DEIN MOMENT

FRITTIERTE PIZZA KIACHL A LA SAVERIO BALZANO

Was ist ein Pizza Kiachl? Saverios Kreation ist von unserer Karte gar nicht mehr wegzudenken. Ein panierter und frittierter Pizzateig, doppelt gebacken und in Form eines Riesen-Donuts serviert, bildet die knusprige Basis. Darauf folgt das Topping – das eigentliche Hauptgericht. Eine wahre Geschmacksexplosion: eine Fusion verschiedenster Komponenten, die bei jedem Bissen harmonisch miteinander verschmelzen.

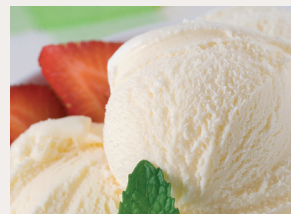
„Al Bosco“ € 26,-
garniert mit zartem Rind, Waldpilzen, getrocknete Tomaten, Ruccola feiner Käsesauce

„La Primavera“ € 23,-
verfeinert mit Spinat, zartem Hühnerfleisch, Sauce Hollandaise Parmesan & frischen Kirschtomaten

Vegetariana € 21,-
mit gemischtem Saisongemüse in feiner Safran-Sahne, veredelt mit Parmesan, Knoblauchöl & Brokkoli



täglich
warme Küche
von 13:00 - 21:30
außer Mittwoch



DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu € 9,50

Brownie „warm & sweet“ € 9,-
Saftiger Schokoladenbrownie mit cremigem Vanilleeis

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl € 3,50

EIN STÜCK ACHERL ZUM MITNEHMEN?

Alles aus liebevoller Eigenproduktion
von Familie & Freunden.

Lechner Schnaps

Williams Birne & Obstler erhältlich
0,5 l € 21,-
1 l € 39,-

Lechner Speck

pro 100g nur € 4,6

Alpen Flow Käse

pro 100g nur € 4,6

Steirisches Kürbiskernöl

0,25 l € 11,- | 0,5 l € 16,-
1 l € 26,-

