



EIN HERZLICHES GRÜSS GOTT

in unserem Bedienungsrestaurant „Gampenalpe“

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke behilflich!

Alle unsere Gerichte werden „a la minute“ und ausschließlich mit frischen Produkten zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen!

Alle Weine sind trocken ausgebaut.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke "Allergene Stoffe" enthalten, unabsichtliche Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Unsere ausgebildeten MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Unsere Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte „Gampenalpe“-Team!

A HEARTFELT WELCOME

to our „Gampenalpe“ restaurant

Our service staff will be happy to assist you with selecting your meals and drinks!

We pride ourselves on our first-class ingredients and freshly prepared dishes, so please accept our apologies if occasionally it takes some time.

All of the wines we serve are dry.

Please be aware that some of our menu items may contain allergens; unintentional cross-contamination cannot be excluded. Our trained staff will advise you on the specific ingredients in our dishes.

All prices are quoted in euros and include value added tax (VAT).
We wish you a pleasant and enjoyable stay.

Your „Gampenalpe“ team!

SUPPA

AUS DEM SUPPENTOPF FROM OUR SOUP TUREEN

Gerstlsuppe - Selchfleischwürfel AGLO 8,5

Barley soup - smoked pork meat

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Paznauner Almkäsesuppe
Schwarzbrotcroutons AGLO 8,5

Creamy cheese soup - local alpine cheese
brown-bread croutons

Klare Rindsuppe – hausgemachte Speckknödel
ACEFG 7,5

Clear beef broth - homemade traditional bacon dumplings

Klare Rindsuppe – hausgemachte Kräuterfrittaten
ACEFG 6

Clear beef broth - homemade sliced herb pancakes

Tomatencremesuppe – Basilikumsahne - Ciabatta
AOMPC 15

Creamy tomato soup – Ciabatta bread



Informationen über Allergene in unseren Getränken,
erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren ServicemitarbeiterInnen.
Zusätzlich verweisen wir auf die Allergentabelle am Ende der Karte.

Preise in € inkl. MwSt.



PAZNAUNER MAREND

JAUSE

SNACKS



Speckplatte A C G

24

Schinken- und Bauchspeck - Almkäse aus der Genussregion
Kren - Essiggemüse - Brot

Bacon platter
bacon - pork-belly-bacon

Tiroler Bauernsalat o

17

Speckwürfel - verschiedene Blattsalate - Kartoffeln
Tomaten - Speckdressing

Tyrolean farmer's salad
bacon - mixed lettuce – potatoes – tomatoes - red wine vinegar

Tiroler Gröstl C G M

20

Geröstete Kartoffelscheiben – Zwiebel -Krautsalat
Stückchen vom Schweinsbraten und Selchschof
ein Spiegelei

Roast potatoes – onions - cabbage salad
pieces of roasted and smoked por - one fried egg



Z'MITTÅG

ZU MITTAG

LUNCH

Bachforellenfilet „Müllerin“ A G H E	30
Mandelbutter - Petersilienkartoffeln “Müllerin-style“ brown trout fillet almond butter - parsley potatoes	
Geröstete Kalbsrahmleber A G	35
Reis - Birne - Preiselbeeren Roasted calf's liver rice – pear – cranberries	
Grillteller A G O	32
100gr Schweinefilet – 100gr Rinderfilet - Hühnerfilet gegrillter Frankfurter – Gemüse - Pommes frites Mixed Grill fillet of pork - entrecôte steak - chicken fillet grilled Frankfurter sausage – vegetables - French fries	
Schweinsbraten im Saft - Sauerkraut - Knödel A C G	26
Roast pork in gravy - sauerkraut – dumplings	
Wiener Schnitzel vom Kalb - Pommes frites A C G	29
Pan-fried veal escalope "Vienna style" - French fries	
Wiener Tafelspitz A F G H L O M C	35
Röstkartoffel – Creméspinat – Apfelkren - Schnittlauchsauce Vienna traditional boiled beef Creamed spinach – appleradish – chives cream sauce	

VEGETARISCHE & VEGANE EMPFEHLUNGEN

VEGETARIAN & VEGAN RECOMMENDATION

Gerstlrisotto – Gemüse - Almkäse

A G L

19

Linseneintopf



Lentil stew – white bread

A C G L M

15

Hartweizennudeln - Gemüse

Olivenöl

Pasta noodles - vegetables - olive oil

A C G H



16

Gebackene Champignons – Sauce Tartare

Baked mushrooms – Sauce Tartare

A C E F G L O P

23

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Käsespätzle - Röstzwiebeln

Cheese spaetzle - fried onions

A G O

18

Veganes Gemüsegröstl



Olivenöl - gebratene Kartoffelscheiben

Gemüse - Kräuter

In olive oil pan fried potatoes and vegetables, served with herbs

L

18

Green Mountain:



Veganes Paprikasteak

Gerstlrisotto – hausgemachte vegane Kräuterbutter

Vegan peppersteak- barley risotto – homemade vegan herb butter

A G L

26



FIR DI KLINA FÜR DIE KINDER CHILDREN'S SURPRISE

Micky Maus

A C E F G H M N O

15

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb - Pommes frites
Kinderüberraschung

Small pan-fried veal escalope "Vienna style" - French fries
children's surprise

Biene Maja

A C F G H M O

10

Frankfurter Würstel - Pommes frites
Kinderüberraschung

Frankfurter - French fries
children's surprise

Grisu

A C G H

10

Hartweizennudeln Basilikumpesto
Kinderüberraschung

Pasta noodles basil pesto
children's surprise



BEILÅGA

BEILAGEN / SALAT

SIDE DISHES / SALADS

Pommes frites	8
Pommes frites	
Salzkartoffeln	8
Potatoes	
Reis	8
Rice	
Grüner Salat	8
Green Salad	
Krautsalat	8
Cabbage Salad	
Gurkensalat	8
Cucumber Salad	
Tomatensalat	8
Tomato Salad	
Kartoffelsalat o	8
Potato Salad	

BROAT

GEBÄCK

BAKED GOODS

Semmel A C G	1,2
Roll	
2 Scheiben Schwarzbrot A C G	1,5
2 Slices Brown Bread	
3 Scheiben getoastetes Toastbrot A C G	1,5
3 Slices Toast	
Bauernsemmel A C G	2
Farmer's roll	
Laugenbreze A G	5
Lye Pretzel	
Krapfen A C G	4,5
Doughnut	

EPPAS SIASSAS

ETWAS SÜSSES

SWEET TEMPTATIONS

Kiachl - Preiselbeermarmelade - Staubzucker ACG

12

in Öl gebackene Germteigfladen

Kiachl - lingonberry jam - icing sugar
yeast dough baked in oil

Apfelscheiben im Teigmantel ACG

16

Vanillesauce - Staubzucker

Apple slices en croûte - vanilla sauce - icing sugar

Kaiserschmarren (ca. 25 Minuten) ACEGOP

16

Zwetschkenröster

Pancake strips re-fried - roasted plums
(about 25 minutes waiting time)



EPPAS SIASSAS

ETWAS SÜSSES

SWEET TEMPTATIONS

Apfelstrudel A C E G O Apple strudel	6
Topfenstrudel A C G O Strudel with soft quark cheese	6
Strudel + eine Kugel Eis G O + a scoop of ice cream	+ 2
+ Vanillesauce G O + vanilla sauce	+ 2
+ Sahne G O + cream	+ 2
Bananensplit C E G H Vanilleeis vom heimischen Konditor - Bananen gehobelte Mandeln - Schokolade - Sahne Locally made vanilla ice-cream - bananas - sliced almonds chocolate - cream	12,5
Heiße Liebe A C G Vanilleeis vom heimischen Konditor - Himbeeren - Sahne Locally made vanilla ice-cream - raspberries - cream	11,5

APERITIF & SOFT DRINKS

APERITIFS

Martini bianco, rosso oder dry	5 cl	3,7
Campari Soda	5 cl	4,4
Campari Orange	5 cl	4,8
Cynar	5 cl	8
Glas Prosecco	0,1 l	5,5
Aperol veneziano oder vino	0,25 l	7
Hugo	0,25 l	7
Hendrick's Gin	4 cl	11
Hedwigs Premium Gin	4 cl	9
BenGin	4 cl	9
Arnolds Bergwiesenkräuter Gin	4 cl	9
Wein gespritzt	0,25 l	4

Offene Weine siehe Tagesweinkarte!

See the daily wine list for wine by the glass!

ALKOHOLFREIES

SOFT DRINKS

LIGHT- SOWIE ENERGYGETRÄNKE KÖNNEN EINE PHENYLALANINQUELLE ENTHALTEN

Römerquelle (perlend oder stilles Mineral)	0,25 l	3,5
Römerquelle (perlend oder stilles Mineral)	0,75 l	7,5
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,25 l	3,1
Ischgl Schiwasser (Himbeere mit Kohlensäure)	0,5 l	5,2
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix oder Fanta	0,25 l	3,5
Coca-Cola, Sprite, Mezzo mix oder Fanta	 0,5 l	5,5
Coca Cola Zero (Flasche)	0,33 l	4,7
Almdudler (Flasche)	0,35 l	4,7

KINDER-/JUGENDGETRÄNKE

CHILDREN'S DRINKS

Römerquelle Biolimo „Brombeer / Limette“ (Flasche)	0,5 l	4
Römerquelle Biolimo „Marille / Holunder“ (Flasche)	0,5 l	4

ALKOHOLFREIES

SOFT DRINKS ·

	Bitter Lemon	0,2 l	4
	Tonic Water	0,2 l	4
	Ginger Ale	0,2 l	4



Fruchtsäfte

Apfelsaft (apple juice)	0,2 l	3,5
Orangensaft (orange juice)	0,2 l	3,5
Johannisbeersaft (currant juice)	0,2 l	3,5
Multivitaminsaft (multivitamin juice)	0,2 l	3,5
Fruchtsäfte gespritzt	0,25 l	3
Fruchtsäfte gespritzt	0,5 l	5
Eistee Zitrone /Pfirsich (Flasche)	0,33 l	4
Erdinger Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	5

LIFETIME DRINKS M

 ORGANICS Tonic Water	0,25 l	4
 ORGANICS Bitter Lemon	0,25 l	4
 ORGANICS Black Orange	0,25 l	4
 ORGANICS Ginger Ale	0,25 l	4



Red Bull [®] ENERGY DRINK	0,25 l	4
Red Bull [®] SUGAR FREE	0,25 l	4
Red Bull [®] WINTER EDITION	0,25 l	4

BIERE

BEERS

KÖNNEN GLUTENHALTIGES GETREIDE ENTHALTEN

Pfiff vom Fass	0,2 l	3,1
Bier/Radler vom Fass	0,3 l	4,1
Bier/Radler vom Fass	0,5 l	5,1
Hefeweizen vom Fass	0,3 l	4,3
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	5,5
Puntigamer (Flasche)	0,5 l	5,1
Puntigamer Winterbier (Flasche)	0,5 l	6,5
Gösser Stifts-Zwickl dunkel (Flasche)	0,5 l	7
Gösser Stifts-Zwickl hell (Flasche)	0,5 l	7
Mohrenbräu Pale Ale (Flasche)	0,75 l	11,5
Mohrenbräu Kellerbier (Flasche)	0,33 l	5,5
Thalheimer Märzen (Flasche)	0,33 l	4
Trumer Pils (Flasche)	0,33 l	4,1
Corona (Flasche)	0,33 l	5
Guinness (Flasche)	0,33 l	6,5
American Bud (Flasche)	0,33 l	4

HEISSGETRÄNKE

HOT DRINKS

Verlängerter (American coffee)			3,5
Kleiner Espresso			3,1
Kleiner Espresso Macchiato			3,2
Großer Espresso			6
Ristretto			3,1
Cappuccino G			4,5
Latte Macchiato G			4,5
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum 60 %) G			8,5
Irish Coffee "Tullamore Dew" (4 cl) G			13,5
Cafe Amaretto H			7,5
Cafe Baileys EG			7,5
Heiße Schokolade mit Sahne G			5
Heiße Zitrone			3,5
Tee mit Honig			4,8
Tee mit Rum			7
Tee Früchte (fruit tea)			3,5
Hagebutte (rose hip tea)			
Kamille (camomile tea)			
Pfefferminz (peppermint tea)			
Grün (green tea)			
Schwarz (black tea)			
Glühwein 13 % GO	0,25 l		6
Jägertee 16 %	0,25 l		7

Einige unserer Heißgetränke werden mit einer Süßigkeit serviert, welches die Allergene A G und H enthält.

DIGESTIF/MAGENTRÖSTER

DIGESTIF

Flügerl (2cl roter Vodka, 2cl Red Bull) M	4 cl	5
Flying Hirsch	6 cl	4,8
Underberg	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	4
Wodka Feige	2 cl	4
Fernet Branca oder Menta	2 cl	4
Amaretto H	2 cl	4
Baileys EG	2 cl	4
Ramazzotti	5 cl	5
Ramazzotti Crème	2 cl	4
Rum	2 cl	3,5

WEINBRAND/COGNAC

BRANDY/COGNAC

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Remy Martin X.O.	2 cl	24
Hennessy	2 cl	7
Hennessy X.O.	2 cl	20

WHISKY

Jim Beam (Bourbon Whisky)	4 cl	8
Johnnie Walker (Scotch Whisky)	4 cl	8
Chivas Regal (Blended Scotch Whisky)	4 cl	10
Tullamore	4 cl	10

EDELBRÄNDE

EXQUISITE SPIRITS

Tiroler Brennerei

Der Inntaler Brennerei Rochelt (Quitten, Williamsbirnen u. Waldhimbeeren)	2 cl	20
Brombeere Brennerei Kössler	2 cl	18
Schwarze Johannisbeere Brennerei Kössler	2 cl	16
Zwetschken Cuveé Brennerei H. Pfeifer	2 cl	8,5
Zwetschkenbrand Brennerei H. Pfeifer	2 cl	6,5
Haselnussbrand Brennerei H. Pfeifer	2 cl	6,5
Apfelbrand Elstar Brennerei B. Pfeifer	2 cl	6,5

Vorarlberger Brennerei

Subirer Brennerei Hämmerle	2 cl	7
-------------------------------	------	---

EDELBRÄNDE

EXQUISITE SPIRITS

Selection Feindestillerie Hochstrasser

Gravensteiner Apfelbrand (Gold)	2 cl	5
Berg Vogelbeerbrand	2 cl	7
Haselnussgeist	2 cl	7
Marillenbrand 40 %	2 cl	4
Waldhimbeer Brand 40 %	2 cl	9
Williamsbrand 40 %	2 cl	4
Marillenbrand Select 40 %	2 cl	7
Bauernobstler	2 cl	4
Schilchergrappa Holzfass gereift	2 cl	7

ITALIENISCHE GRAPPA-GENÜSSE

DELIGHTFUL ITALIAN GRAPPA

Grappa il Bacio delle Muse Riserva	2 cl	7
Grappa di Amarone della Valpolicella, Gagliano	2 cl	7
Grappa di Ornellaia	2 cl	13
Grappa di Sassicaia	2 cl	12
EVO Riserva Barrique (im Reagenzglas serviert)	5 cl	12

SEKT/PROSECCO

SPARKLING WINE/PROSECCO

Schlumberger „Sparkling“	0,2 l	11
Schlumberger „Sparkling“	0,75 l	38,5
Prosecco Spumante D.O.C. Treviso - Italien	0,2 l	11
Prosecco Spumante D.O.C.G. Valdobbiadene - Italien	0,75 l	38,5

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut	0,2 l	30
Moët & Chandon Brut	0,75 l	105
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,75 l	135
Moët & Chandon Brut	1,5 l	250
Moët & Chandon Brut	3,0 l	580
Moët & Chandon Ice	0,75 l	140
Moët & Chandon Ice	1,5 l	290
Laurent Perrier Brut	0,75 l	95
Laurent Perrier Rosé	0,75 l	165
Laurent Perrier Rosé	1,5 l	330

PRESTIGE CUVÉE

Dom Perignon	0,75 l	350
Dom Perignon Rosé	0,75 l	800
Pierrier Jouet - Belle Epoque Brut	0,75 l	340
Pierrier Jouet - Belle Epoque Rosé	0,75 l	650
Pierrier Jouet - Belle Epoque Rosé	1,5 l	1450

Allergie-auslöser	Buchstaben-code	Dazu gehören	Erzeugnisse daraus (Beispiele)	In welchen Lebensmittel diese Stoffe hauptsächlich vorkommen
GLUTEN	A	Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer (oder Hybridstämme davon), Dinkel, Kamut, Khorasan-Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl	Brot und Gebäck, Kuchen, Nudeln, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Semmelbrösel, Wurstwaren, Kartoffel-Fertiggerichte, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade
KREBS-TIERE	B	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimpspaste u.a. asiatische Würzpasten	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi
EI	C	Eier von Geflügel	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiweiß, Flüssigei, Gefrier- und pasteurisiertes Ei, (Ovo-) Vittellin, Trockenei, E 322 = Lecithin (Ei), E 1105 Lysozym (Ei)	Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, faszierter Braten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts (z.B. Mousse, Eis, Pudding, Cremespeisen, Meringue, Baiser, Wein, Likör, Ovomaltine, Simplese
FISCH	D	Alle Fischarten, Kaviar	Omega 3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonato
ERD-NUSS	E	Alle Erdnussarten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussflocken, Erdnussmehl	Margarine, Brot, Buchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésoße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, in Erdnussöl frittierten Speisen (Pommes frites)
SOJA	F	Alle Sorten von Sojabohnen	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein = Fleischersatz), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba	Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art
MILCH	G	Milch von Säugetieren, wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd, Esel	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, Niterkibbeh), Crème fraîche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch, Schmalz	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein Molken-/ Frucht-/ Instantdrink, Trinkschokolade, Simplese
NÜSSE	H	Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamianüsse, Queenslandnüsse,	Gemahlene, gehobelte, geröstete etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussöle	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

		Cashewkerne, Kaschunüsse		
SELL-ERIE	L	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriepulver (auch in Gewürzen / Kräutermischungen), Selleriesalz	Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)
SENF	M	-	Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen	Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken
SESAM	N	-	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl	Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts
SULFITE	O	E 220 – E 228 Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Mit Schwefel behandeltes Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
LU-PINEN (auch Wolfsbohne oder Feigenbohne genannt)	P	-	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat, Alfalfasprossen	Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze
WEICH- TIERE	R	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle	Austernsoße, Muscheln, Austern	(asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen (Bouillabaisse), Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Danke und auf Wiedersehen

Wir haben täglich von 9.30 bis 16.00 Uhr für Sie geöffnet.
Küche von 10.00 bis 15.00 Uhr - Getränke von 9.30 bis 15.30 Uhr.
Letzte Bergfahrt der Gampfenbahn um 16.00 Uhr.
bzw ab 26.03 um 16.30 Uhr
Letzte Talfahrt der Seilbahn: 17.00 Uhr.

Thank you and goodbye

We are open daily from 9.30 a.m. to 4.00 p.m.
Kitchen from 10.00 a.m. to 3.00 p.m. –
Drinks from 9.30 a.m. to 3.30 p.m.

Last cable car run "Gampfenbahn" 4.00 p.m.
and from 26 March, 4.30 p.m.
Last cable car valley run: 5.00 p.m.

HERKUNFTSKENNZEICHNUNG :

Rind: Österreich - Kärnten – Tirol – Salzburg / EU

Kalb: nach Verfügbarkeit Österreich / EU

Geflügel: Österreich - Steiermark / EU

Wolfsbarsch – Zander – Dorade – Karpfen: International / EU

Huchen - Forelle: Österreich / Alpenregion

Schwein: Österreich - Steiermark / EU

Specksorten: Österreich - Nordtirol

Käse: Österreich / Italien / Frankreich

Eier: Freilandhaltung Österreich

Milch: Österreich



Follow us also on social media:



ischgl.paznaun



ischgl_com



ischglsnowpark



YouTube

silvrettaseilbahn