

KALTE, WÄRME VORSPEISEN

COLD AND WARM STARTERS

- Norwegischer Räucherlachs** (D,A,G,O)
mit Butter und knusprigem Kräutertoast **€ 17,80**
Norwegian smoked salmon with butter and crispy herb toast
- Champignons gebacken** (A,C,G,F)
mit Sauce Remoulade **€ 12,50**
Baked champignons with remoulade sauce
- Antipasti-Teller** (A,C,G,F)
serviert mit knusprigem Toast **€ 16,50**
Anti-pasti-plate served with crispy toast

UNSERE SUPPEN

OUR SOUPS

- Kräftige Rindsuppe** (A,C,G,L)
mit Nudeln oder Frittaten **€ 6,50**
Beef soup with noodles or with slices of pan cakes
- Speckknödel- oder Käseknödelsuppe** (A,C,G,L,F)
Tyrolean bacon or cheese dumpling soup **€ 7,50**
- Tomatencremesuppe** mit Sahnehaube (A,C,L,F,G)
Tomato cream soup topped with whipped cream **€ 7,00**
- Knoblauchrahmsuppe** (A,C,F,G,L)
mit Sahnehaube und Weißbrotwürfeln **€ 7,00**
Garlic cream soup topped with whipped cream and croutons
- Oma's Suppentopf** (A,C,F,G,L)
mit reichlich gekochtem Rind- und Geflügelfleisch,
Gemüse und Nudeln **€ 7,50**
Grandma`s stock pot
with plenty of meat from beef and poultry, vegetables
and noodles

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid/ Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
A=glutenous cereals, B=shellfish, C=eggs, D=fish, E= peanut, F=soy, G=milk/lactose, H=edible nuts, L=celery,
M=mustard, N=sesame, O=sulfuredioxide/sulphite,

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen
zubereitet,
unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

FRISCHE SALATE

FRESH SALADS

- Kleiner bunter Salatteller** (A,C,G,L,M,O,N,F)
Salad of the season, small plate € 6,80
- Griechischer Bauernsalat** (A,C,F,G,L,N,O)
mit Paprika, Salatgurken, Tomaten, Zwiebeln,
Oliven, Schafkäse und Kräutertoast € 14,00
Greek farmer salad
served with bell peppers, cucumbers, tomatoes, onions,
olives and sheep milk cheese with crispy herb toast
- Verschiedene Blattsalate** (A,C,F,G,L,M,O,N)
mit gebratener Hühnerbrust und Kräuterbutter € 18,50
Various leaf salads
with fried chicken breast and herb butter

NUDEL- UND

VEGETARISCHE GERICHTE

PASTA AND VEGETARIAN

- Spaghetti „Bolognese“** (A,C,G,L,O)
mit Parmesan € 14,50
Spaghetti „Bolognese“ served with parmesan cheese
- Makkaroni Basilikum Pesto** (A,C,H,G,E)
mit Champignons, Cherrytomaten und Schafskäse € 14,20
Macaroni Basil Pesto (A,C,H,G,E)
with mushrooms, cherry tomatoes and sheep's cheese
- Gemüseteller „Astoria“** (A,C,G,L,F)
mit Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise € 18,50
Vegetable plate Astoria with different vegetables,
boiled potatoes and sauce hollandaise

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid/ Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
A=glutenous cereals, B=shellfish, C=eggs, D=fish, E= peanut, F=soy, G=milk/lactose, H=edible nuts, L=celery,
M=mustard, N=sesame, O=sulfuredioxide/sulphite,

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen
zubereitet,
unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

AUS DEN GEWÄSSERN

FROM THE WATER

Lachsfilet (D,G,F)

serviert mit Petersilienkartoffeln und Zucchiniemüse

€ 30,80

Salmon fillet (D,G,F)

served with parsley potatoes and zucchini vegetables

Gegrillte Steingarnelen (B,D,G)

in Knoblauchbutter, mit Reis

€ 30,80

Grilled prawns in garlic butter, served with rice

TIROLER SPEZIALITÄTEN

TYROLEAN SPECIALITIES

Käsespätzle überbacken (A,C,G,O)

wird in der Pfanne serviert mit Röstzwiebeln und Salat

€ 17,50

Spätzle with cheese served in the pan with roasted onions and salad

Tiroler Gröstl (A,C,F)

wird in der Pfanne serviert mit Spiegelei und Salatteller

€ 18,50

“Tiroler Gröstl” different kind of meat with potatoes fried in a pan served in the pan with fried egg and salad

Tiroler Knödel-Duo (A,C,G,L,O)

Speck- und Käseknödel

€ 16,00

auf Sauerkraut mit gebratenem Speck

Two kinds of tyrolean dumplings

bacon dumpling and cheese dumpling

served with sour cabbage, fried bacon

Serfauser Berglammbraten (A,F,H)

in einer Zwiebel-Knoblauchsauce mit Röstkartoffeln,

€ 29,00

Roast lamb from the mountains of Serfaus

served in onion- garlic sauce

with roasted potatoes

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid/ Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
A=glutenous cereals, B=shellfish, C=eggs, D=fish, E= peanut, F=soy, G=milk/lactose, H=edible nuts, L=celery, M=mustard, N=sesame, O=sulfuredioxide/sulphite,

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet,

unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

FROM THE GRILL AND PAN

„Astoria Teller“ (A,C,G,L,O)

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce

mit Spätzle

€ 29,80

“Astoria plate”

medallions of pork fillet in champignon cream sauce
served with spätzle

Hauspieß „Astoria“ (A,G,H,L)

je nach Wunsch sehr scharf oder mild gewürzt

auf Letschogemüse mit Kräuterbutter, Pommes frites

€ 30,00

Spit „Astoria“ your choice: very hot or mild spiced,
with Letcho vegetables, French fries and herb butter

Wiener Schnitzel (A,C,F,G,H,L)

vom Schweinefleisch mit Pommes frites

€ 19,80

„Wiener Schnitzel“ escalope of pork “Vienna style”
with French fries

Cordon-bleu vom Schwein (A,C,F,G,L)

mit Pommes und Preiselbeeren

€ 23,80

Pork cordon bleu (A,C,F,G,L)

with french fries and cranberries

Zwiebelrostbraten (A,L,F)

vom Tiroler Rind

€ 31,80

mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

Tyrolean onion roasted beef

with roasted potatoes and bacon beans

Gekochter Tafelspitz (A,C,F,G,L)

gekochtes Rindfleisch

€ 27,50

serviert mit Röstkartoffeln, Gemüse, Kren

Boiled beef served with roasted potatoes, vegetables, horseradish

Entrecôte Tiroler Art (A,G,L)

mit gebratenem Speck, Kartoffelkroketten und Kräuterbutter

€ 33,20

Entrecôte Tyrolean style

with baked bacon, potato croquettes and herb butter

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose,
H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid/ Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
A=glutenous cereals, B=shellfish, C=eggs, D=fish, E= peanut, F=soy, G=milk/lactose, H=edible nuts, L=celery,
M=mustard, N=sesame, O=sulfuredioxide/sulphite,

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen
zubereitet,

unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

FÜR UNSERE KINDER

FOR OUR LITTLE GUESTS

Micky Maus (A,C,F,G,H,O) Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites und Ketchup Micky Mouse baked escalope with French fries and tomato ketchup	€ 13,00
Harry Potter (A,C,F,G,L,M,O) Heißes Würstchen mit Pommes frites und Ketchup Harry Potter Hot sausages with French fries and tomato ketchup	€ 10,90
Kapitän Blaubär (A,C,D,G,F) Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup Captain Bluebear Fish sticks and French fries with tomato ketchup	€ 13,00
Goofy (A,C,G,L,O) Spaghetti „Bolognese“ Goofy Spaghetti Bolognese	€ 8,50
Winnie Puuh (A,C,G,L,O) Spätzle mit Champignonrahmsauce Winnie Puuh Spätzle with champignon cream sauce	€ 7,50

BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes frites (A,H), Kartoffeln, Reis, Spätzle oder Kartoffelkroketten (A,C) French fries (A,H), potatoes, rice, spätzle or potato croquettes (A,C)	€ 5,00
Portion Gemüse Portion vegetables	€ 8,00
Portion Ketchup oder Mayonnaise (F,C) Portion ketchup or mayonnaise	€ 0,80
Brot (A,C,G) Slice of bread	€ 1,00

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid/ Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
A=glutenous cereals, B=shellfish, C=eggs, D=fish, E= peanut, F=soy, G=milk/lactose, H=edible nuts, L=celery, M=mustard, N=sesame, O=sulfuredioxide/sulphite,

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet,
unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

JAUSENGERICHTE

SNACKS

Serfauser Jause (A,C,F,G,L,M,O,N) Hauswurst, Käse und Butter von der Region mit Brot Serfauser snack with local sausages, cheese, butter and bread	€ 18,50
Pikanter Wurstsalat mit Brot (A,C,F,G,L,M,N,O) Spicy sausages salad with bread	€ 12,00
Schinken oder Käsebro t (A,C,F,G,L,M,N,O) Ham or cheese sandwich	€ 7,80
Speckbro t fein garniert (A,C,F,G,L,M,N,O) Smoked bacon on bread	€ 8,60
Schinken-Käse-Toast (A,C,F,G,L,M,N,O) mit Salatgarnitur und Ketchup Ham and cheese toast with salad garnish and tomato ketchup	€ 7,80

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERS.

Fondue Bourguignonne (A,C,F,G,L,P) Rindsfilet wird im heißen Öl gegart, dazu reichen wir pikante Saucen und Beilagen Ihrer Wahl Fondue Bourguignonne Beef fillet is cooked in hot oil, served with spicy sauces and toppings of your choice	€ 46,00
Fondue Chinoise (A,C,F,G,L) Kalbs, Rinds und Schweinefilet wird in würziger Suppe gegart, dazu reichen wir pikante Saucen, Shrimps und Beilagen Ihrer Wahl Fondue Chinoise Veal, beef and pork fillet is cooked in a spicy soup, We serve it with spicy sauces and shrimp and toppings of your choice	€ 46,00

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid/ Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
A=glutenous cereals, B=shellfish, C=eggs, D=fish, E= peanut, F=soy, G=milk/lactose, H=ediblenuts, L=celery, M=mustard, N=sesame, O=sulfuredioxide/sulphite,

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet,
unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!

FÜR DEN SÜSSEN ABSCHLUSS

FOR THE SWEET ENDING

Kaiserschmarren (A,C,G,O,P)

mit Apfelmus

oder mit Preiselbeeren

€ 13,50

Kaiserschmarren

cut-up and sugared pancake with raisins

served with apple sauce

or with cranberries

Vanilleeispalatschinke (A,C,H,G,E,F)

mit Schokoladensauce, frischen Früchten und Schlagsahne

€ 10,50

Pancake stuffed with vanilla ice cream

served with chocolate sauce, fresh fruits

and whipped cream

Blätterteigapfelstrudel (A,C,G,H,O)

€ 4,80

Apple strudel

Blätterteigtopfenstrudel (A,C,G,O)

€ 4,80

Puff pastry strudel

mit Vanillesauce

€ 5,80

with vanilla sauce

mit Sahne

€ 5,80

with whipped cream

VERLANGEN SIE NACH

UNSERER EISKARTE!

PLEASE ASK FOR THE ICE MENU!

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid/ Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere
A=glutenous cereals, B=shellfish, C=eggs, D=fish, E=peanut, F=soy, G=milk/lactose, H=ediblenuts, L=celery, M=mustard, N=sesame, O=sulfuredioxide/sulphite,

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet,

unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden!