



Speisekarte

Alpenissimo – A Taste of Italy on Top of the World

„Where pasta meets peaks and pizzas conquer valleys“

Aperitivos

“Sip, relax, and feel the mountain breeze“

Alpen Spritz

€ 8,50

Aperol | Prosecco | Spritzer Bergkräuterlikör | Soda | Orangenscheibe

Aperol | Prosecco | Herbal liqueur splash | Soda | Orange slice

Hugo Montanaro

€ 7,90

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze | Limette

Elderflower syrup | Prosecco | Soda | Fresh mint | Lime

Rosmarino Fizz

€ 9,50

Gin | Zitronensaft | Rosmarinsirup | Soda | Rosmarinzweig

Gin | Lemon juice | Rosemary syrup | Soda | Rosemary sprig

Limoncello Sour

€ 9,00

Limoncello | Frischer Zitronensaft | Eiweiß | Zuckersirup

Limoncello | Fresh lemon juice | Egg white | Simple syrup

Spritz Alpe e Mare

€ 8,90

Campari | Grapefruitsaft | Prosecco | Tonic-Spritzer

Campari | Grapefruit juice | Prosecco | Tonic splash

Negroni Tirolese

€ 9,50

Gin | Roter Wermut | Bergkräuterbitter

Gin | Vermouth | Herbal bitters





Speisekarte

Antipasti & Vorspeisen

"Start small, dream big – every adventure begins with a bite"

Knusprige Tiroler Bruschetta

€14,90

Hausgemachtes Sauerteigbrot | San Marzano Tomaten | Knoblauch | Basilikum | Tiroler Bergkäse

Homemade sourdough bread | San Marzano tomatoes | Garlic | Basil | Tyrolean mountain cheese

Caprese al Monte

€ 16,50

Büffelmozzarella | Geschmorte Kirschtomaten | Basilikum | Geröstete Kürbiskerne

Buffalo mozzarella | Roasted cherry tomatoes | Basil | Toasted pumpkin seeds

Vitello Tirolnato

€ 19,90

Zartes Kalbfleisch | Wacholder-Thunfischsauce | Kapern | Zitronenzeste

Tender veal | Juniper-tuna sauce | Capers | Lemon zest

Alpen-Carpaccio

€ 18,90

Rindercarpaccio | Rucola | Tiroler Parmesanflakes | Preiselbeer-Balsamico

Beef carpaccio | Arugula | Tyrolean Parmesan flakes | Lingonberry balsamic

Tiroler Polenta Fries

€ 11,90

Knusprige Polenta-Sticks | Parmesan | Basilikum-Aioli

Crispy polenta sticks | Parmesan | Basil aioli



Speisekarte

Suppen & Brote

"Warm bowls, warm hearts - comfort in every spoon"

Klare Rindsuppe Tiroler Art

€7,90

Mit Frittaten oder Kaspressknödel

Clear beef soup Tyrolean style | With pancake strips or cheese dumpling

Minestrone Montanara

€ 9,90

Saisonales Gemüse | Tiroler Speck | Frischer Basilikum

Seasonal vegetables | Tyrolean bacon | Fresh basil

Hausgemachte Focaccia

€ 8,50

Mit Kräuteröl | Serviert mit marinierten Oliven

Homemade focaccia with herbal oil | Served with marinated olives





Speisekarte

Pasta & Risotto

"Twist, twirl, and taste the magic"

Tagliatelle al Funghi €19,90

Hausgemachte Tagliatelle | Gebratene Champignons | Parmesan
Homemade tagliatelle | Sautéed mushrooms | Parmesan

Penne alla Grappa € 18,90

Penne | Cremige Tomaten-Grappa-Sauce | Frischer Basilikum
Penne | Creamy tomato-grappa sauce | Fresh basil

Alpine Carbonara € 18,90

Tiroler Speck | Eigelbcreme | Bergkäse | Schwarzer Pfeffer
Tyrolean bacon | Egg yolk cream | Mountain cheese | Black pepper

Risotto Verde € 19,50

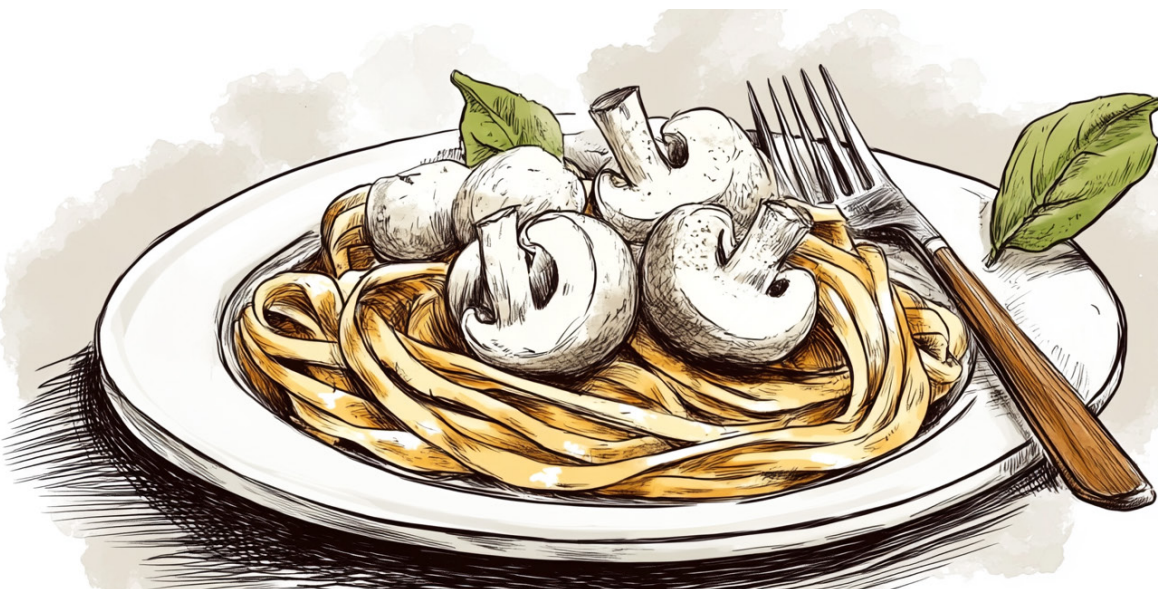
Carnaroli-Reis | Grüne Erbsen | Zucchini | Rucola | Zitronenzeste
Carnaroli rice | Green peas | Zucchini | Arugula | Lemon zest

Gnocchi Primavera € 21,50

Kartoffelgnocchi | Gegrilltes Gemüse | Kräuterbutter
Potato gnocchi | Grilled vegetables | Herb butter

Lasagne Vegetariana € 19,90

Hausgemachte Lasagne | Zucchini | Aubergine | Paprika | Mozzarella
Homemade lasagna | Zucchini | Eggplant | Bell peppers | Mozzarella





Speisekarte

Pizze Rosse - Rote Lieblinge

"Traditional tomato sauces with a modern Alpine twist"

Margherita Alpina

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Frischer Basilikum
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Fresh basil

€15,90

Funghi e Cipolla

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Champignons | Rote Zwiebeln
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Mushrooms | Red onions

€ 17,50

Capricciosa Alpina

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Artischocken | Schwarze Oliven | Paprika
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Artichokes | Black olives | Bell peppers

€ 18,50

Speck e Rucola

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Tiroler Speck | Frische Rucola
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Tyrolean bacon | Fresh arugula

€ 18,90

Salsiccia e Broccoli

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Gebratene Salsiccia | Wilder Brokkoli
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Sautéed sausage | Wild broccoli

€ 19,50

Diavola Piccante

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Scharfe Salami | Chiliflocken
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Spicy salami | Chili flakes

€ 18,90

Mediterranea

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Marinierte Artischocken | Oliven | Kapern
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Marinated artichokes | Olives | Capers

€ 17,90

Tonno Cipolla

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Thunfisch | Rote Zwiebeln
San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Tuna | Red onions

€ 18,50



Speisekarte

Zucchini e Pomodorini

€17,50

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Gegrillte Zucchini | Gebackene Cherrytomaten

San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Grilled zucchini | Baked cherry tomatoes

Carnevale Alpina

€ 19,90

San Marzano Tomaten | Fior di Latte | Tiroler Speck | Champignons | Paprika

San Marzano tomatoes | Fior di Latte | Tyrolean bacon | Mushrooms | Bell peppers

Pizze Bianche - Die Eleganten

„White luxury - no tomatoes, just indulgence“

Bianca Tartufo e Formaggi

€ 20,90

Fior di Latte | Tiroler Bergkäse | Ricotta | Trüffelöl | Rosmarin

Fior di Latte | Tyrolean mountain cheese | Ricotta | Truffle oil | Rosemary

Ortolana Bianca

€ 18,50

Fior di Latte | Gegrillte Zucchini | Paprika | Auberginen | Basilikum

Fior di Latte | Grilled zucchini | Bell peppers | Eggplants | Basil

Formaggio Alpino

€ 19,50

Fior di Latte | Bergkäse | Scamorza Affumicata | Parmesan

Fior di Latte | Mountain cheese | Smoked Scamorza | Parmesan





Speisekarte

Mains - Hauptspeisen

"For heroes of the peaks...and dinner"

Zwiebelrostbraten alla Tirol

€25,90

Rosa gebratener Rinderbraten | Röstzwiebeln | Tiroler Kartoffelsalat | Rotweinjus

Tender beef roast | Crispy onions | Tyrolean potato salad | Red wine jus

Schweinsrücken Milanese

€ 22,50

Knusprig gebraten | Kartoffelsalat | Preiselbeercreme

Crispy pork loin | Potato salad | Lingonberry cream

Forelle Mediterranea

€ 24,50

Forelle aus dem Achensee | Grillgemüse | Zitronenbutter

Trout from Lake Achensee | Grilled vegetables | Lemon butter

Vegetarisches Schnitzel

€ 18,90

Panierte Selleriescheiben | Kartoffelsalat | Kräuterdip

Breaded celery schnitzel | Potato salad | Herb dip





Speisekarte

Dolci - Desserts

"End on a sweet note - because bitter endings are no fun"

Kaiserschmarrn Alpina

€16,50

Karamellisiert | Zwetschkenröster | Geröstete Mandeln

Caramelized shredded pancake | Plum compote | Toasted almonds

Tiramisu Montanaro

€ 9,90

Mascarponecreme | Espresso-Biskuit | Kakao

Mascarpone cream | Espresso biscuit | Cocoa

Panna Cotta al Limone

€ 8,50

Vanille | Zitronensauce | Frische Beeren

Vanilla panna cotta | Lemon sauce | Fresh berries

Affogato Italiano

€ 7,90

Vanilleeis | Espresso | Geröstete Kaffeebohnen

Vanilla ice cream | Espresso | Roasted coffee beans

Sorbet-Trilogie

€ 9,50

Zitrone | Himbeere | Mango

Lemon | Raspberry | Mango





Getränke

Soft Drinks

"Refreshing classics"

Lemonsoda / Oransoda	€ 3,90
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite / Spezi	€ 3,90
Almdudler	€ 3,90
Red Bull	€ 4,90

Coffee & Hot Beverages

"Warm up with a cup of happiness"

Espresso	€ 2,50
Double Espresso	€ 4,50
Cappuccino / Latte Macchiato	€ 3,90
Americano / Verlängerter	€ 3,40

Beer

"Because no great story ever started with a salad"

Augustiner vom Fass (0,3L)	€ 3,90
Augustiner vom Fass (0,5L)	€ 5,30
König Ludwig Dunkel / Hefe	€ 5,20
König Ludwig Alkoholfrei	€ 4,90
Trumer Pils (0,33L)	€ 4,50

High Spirits

"Raise a glass to the good times"

Obstler, Marille, Williams Birne (35-40%)	€ 4,50
Grappa Anfora	€ 6,90
Ramazotti	€ 4,00



Getränke

ALPS Wine – The Heart of Our Cellar

“Bold flavors and Alpine elegance”

Grüner Veltliner Strawanzer 2023

Wagram QW | trocken | 12% vol

Heiderer-Mayer, Baumgarten, Niederösterreich, Österreich

Helles Gelbgold mit grünen Reflexen im Glas. Intensiv fruchtige Nase und am Gaumen ein würziges Bouquet mit lebhaftem Säurespiel.

Pale yellow gold with green reflections in the glass. Intensely fruity nose and a spicy bouquet on the palate with lively acidity.

Preis: € 31,00

by the Glas: € 5,20

Takeaway € 13,90

Zweigelt 2022

Burgenland QW | trocken | 13,5% vol

Weingut Strommer, Purbach, Burgenland, Österreich

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Dunkle Beeren, frische Kirschen, etwas Lakritze, Orangenzesten, mit einem Hauch von Himbeeren unterlegt. Saftig, elegant, reife Beerenfrucht, frischer Säurebogen, feine Süße im Abgang, mineralisch, animierender Stil, hat Potenzial.

Intense ruby garnet with violet reflections and subtle ochre rim. Dark berries, fresh cherries, a touch of licorice, orange zest, with a hint of raspberries. Juicy, elegant, ripe berry fruit, fresh acidity, fine sweetness on the finish, mineral, lively style, with great potential.

Preis: € 36,00

by the Glas: € 5,90

Takeaway € 15,90



Getränke

Alpenissimo – Flaschenweine

“Every bottle tells a story – choose yours”

Weißwein / White Wines

“Fresh, crisp, and as bright as an Alpine morning”

Custoza DOC 2023

€ 31,00

Tenuta Bolla, Venetien – 12.00% Vol.

Frisch und lebendig mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und weißen Blüten. Mediterrane Leichtigkeit im Glas.

Fresh and lively with aromas of citrus, green apples, and white blossoms. Mediterranean ease in a bottle.

Cuvee Paul 2022

€ 31,00

Kellerei St. Pauls, Südtirol – 12.50% Vol.

Lebhaftes Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Tropische Früchte treffen auf alpine Frische.

A lively blend of Pinot Blanc, Chardonnay, and Sauvignon Blanc. Tropical fruit meets Alpine charm.

Pinot Grigio 2023

€ 38,00

Weingut Franz Hoos, Südtirol – 13.00% Vol.

Klassisch und elegant mit Noten von goldenen Äpfeln und einer feinen Würze. Ein Klassiker aus Südtirol.

Classic and elegant with hints of golden apples and a delicate spice. A South Tyrolean classic.

Lugana DOC 2023

€ 39,00

Azienda Agricola Bulgarini, Lombardei – 12.60% Vol.

Duftet nach Pfirsich, Aprikose und Mandel, begleitet von einem frischen, würzigen Abgang. Südliches Flair pur.

Aromas of peach, apricot, and almond with a fresh, spicy finish. Pure southern flair.



Getränke

Grüner Veltliner Federspiel Ried Kollmütz 2023

€ 36,00

Domäne Wachau, Wachau - 12.50% Vol.

Ein typischer Veltliner mit eleganter Würze, Apfel- und Birnennoten sowie einem Hauch von Pfeffer.

A typical Veltliner with elegant spice, apple and pear notes, and a hint of pepper.





Getränke

Rotwein / Red Wines

"Deep, bold, and perfect for cold mountain nights"

Primitivo Puglia IGT 2022

€ 33,00

Tormaresca, Apulien – 13.50% Vol.

Fruchtig mit Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Veilchen. Samtig und weich.

Fruity with aromas of dark cherries, plums, and a touch of violet. Velvety and soft.

Special Blend 2022

€ 33,00

Weingut Markus Iro, Neusiedlersee – 12.50% Vol.

Cuvée aus St. Laurent, Pinot Noir und Merlot. Dunkle Beeren, feine Würze und eine harmonische Struktur.

A blend of St. Laurent, Pinot Noir, and Merlot. Dark berries, delicate spice, and a harmonious structure.

Lagrein Südtirol DOC 2021

€ 52,00

Franz Hoos, Südtirol – 13.50% Vol.

Intensiv und kräftig mit Aromen von Brombeeren, Schokolade und einem Hauch von Gewürzen.

Intense and bold with notes of blackberries, chocolate, and a touch of spice.

Cuvee Quattro 2021

€ 49,00

Weingut Goger, Mittelburgenland – 14.50% Vol.

Kräftiges Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Merlot. Vielschichtig und kraftvoll.

A powerful blend of Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, and Merlot. Complex and full-bodied.

Cabernet Sauvignon Reserve 2019

€ 45,00

Seewinkelhof, Burgenland – 14.00% Vol.

Dunkle Waldbeeren, Cassis und Bitterschokolade. Vollmundig mit feinen Tanninen und langem Abgang.

Dark forest berries, cassis, and dark chocolate. Full-bodied with fine tannins and a long finish.



Getränke

Rosé / Pretty in Pink

"The taste of summer in every sip"

Fancy Rosé 2022

€ 35,00

Weingut Michael Auer, Niederösterreich – 12.50% Vol.

Frisch und fruchtig mit Aromen von Erdbeeren, Pfirsichen und einer lebendigen Säure.

Fresh and fruity with aromas of strawberries, peaches, and a vibrant acidity.

Signature Rosé AOP Côtes de Provence 2023

€ 39,00

Figuière, Provence – 12.50% Vol.

Rote Früchte, Aprikosen und ein geschmeidiger, harmonischer Abgang. Der Geschmack der Provence.

Red fruits, apricots, and a smooth, harmonious finish. The taste of Provence.

Schaumwein / Sparkling Wines

"Because bubbles make everything better"

Prosecco Etichetta Nera Spumante Extra Dry

€ 36,00

Cantine Sacchetto, Venetien – 11.00% Vol.

Fruchtig und elegant mit Noten von Pfirsich, Birne und zarten Blüten. Ein prickelndes Vergnügen.

Fruity and elegant with notes of peach, pear, and delicate blossoms. A sparkling delight.

Rosé Spumante Extra Dry

€ 39,00

Astoria Vini, Venetien – 11.00% Vol.

Frische rote Beeren, Himbeere und Erdbeere, mit einem anhaltenden, prickelnden Abgang.

Fresh red berries, raspberry, and strawberry with a lasting, sparkling finish.