



Sehr geehrte wine&dine Gäste,

herzlich Willkommen in unserem
Steak-Raclette-Fondue-Restaurant im Herzen von Sölden.

Unser Team freut sich, Sie heute Abend in stilvollem und
gemütlichem Stubenambiente, kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Regionalität wird groß geschrieben und ist uns ein großes
Anliegen. Somit arbeiten wir mit den besten heimischen
Lieferanten zusammen, um Ihnen beste Qualität zu garantieren.
Eine Auflistung aller Lieferanten finden Sie im hinteren Teil unserer
Speisekarte.

Schon entdeckt? Unser Holzkohlegrill, ein absolutes Unikat in
Sölden. Hier bereitet unser Grillmeister Ihr Steak perfekt zu.

Ein weiteres Highlight: unsere Fondue- und Raclettetube. Egal ob
Fondue Bourguignonne, Chinoise, Käse, Schokolade oder doch
lieber ein Raclette? Gourmets kommen hier voll auf Ihre Kosten.

Wein ist eine Tradition, Finesse und Kultur. Wie bei unseren
Speisen, legen wir auch hier sehr hohen Wert auf Qualität und
Herkunft. Unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen gerne bei der
Auswahl des passenden Weines behilflich.

Und nun entdecken und genießen Sie unser Restaurant in all
seinen verschiedenen Facetten.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Ihr wine&dine Team

Dear Guests!

Welcome to our steak-fondue-raclette restaurant in the heart of Sölden.
Enjoy a great culinary evening and explore our unique charcoal barbecue,
our fondue and raclette accompanied by a good glass of wine. All our dishes
are made out of local ingredients, you will find the list of all our suppliers on
the end of the menu.

We wish you a great evening!



GETRÄNKE - drinks **WINE & DINE**

APERITIF - aperitif

Aperol A	4 cl	3,90
Aperol Veneziano o		7,90
Lillet Wildberry		6,90
Hugo o		5,90
Campari A	4cl	4,50
Campari Soda A		5,50
Campari Orange A		7,70

Prosecco Holunder o	0,1l	4,50
Prosecco o	0,1l	4,00
Rosé Spumante o	0,1l	4,60

Sherry Old Harvest Ximenex o	5cl	8,50
Cynar A	4cl	3,50
Pernod A	4cl	4,90

MARTINI		
Bianco, Dry, Rosso o	5cl	4,40

PORTWEIN		
Warre's Port	5cl	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE - soft drinks

Fl. Mineral Vöslauer	0,33l	2,80
Fl. Mineral Vöslauer	0,75l	5,30
Fl. Mezzo Mix	0,33l	3,20
Fl. Schartner Orange/Zitrone	0,25l	3,20
Fl. Coca Cola	0,33l	3,20
Fl. Coca Cola light/zero	0,33l	3,20
Fl. Almdudler	0,2l	3,20
Fl. Eistee Pfirsich	0,33l	3,20
Red Bull	0,25l	4,20
Fl. Ginger Ale	0,2l	3,30
Fl. Tonic Water/Bitter Lemon	0,2l	3,30
Fl. Russian Wildberry	0,2l	3,30
Fl. Fever Tree Tonic	0,2l	4,20
Fl. Fever Tree Ginger Beer	0,2l	4,40

FRUCHTSÄFTE - fruit juices

Div. Rauch Fruchtsäfte	0,2l	3,20
Fl. Orange		
Fl. ACE		
Fl. Marille		
Fl. Johannisbeere		
Fl. Ananas		
Fl. Tomate		
Fl. Apfelsaft naturtrüb		

WEIN G'SPRITZT

Weiss-sauer o	0,25l	3,30
Weiss-süß o	0,25l	3,30

BIER - beer

Stiegl A	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
Stiegl Radler A	0,3l	3,80
	0,5l	4,80
Hefeweizen A	0,3l	3,90
	0,5l	4,90
Hefeweizen Cola/Sprite A	0,3l	3,90
	0,5l	4,90

Fl. Franziskaner dunkel A	0,5l	4,80
alkoholfrei A	0,5l	4,80
Fl. Stiegl alkoholfrei A	0,33l	3,80

HEISSGETRÄNKE - Coffee and tea

Verlängerter	2,90
Espresso	2,60
Cappuccino	3,30
Großer Brauner	4,00
Latte Macchiato	3,80
Portion Tee	2,90
Heiße Schokolade	3,30
Glühwein/Jagertee o	4,80
Irish Coffee A	7,40



Tapas - *tapas*



VITELLO TONNATO - Interpretation	5,20
<i>VITELLO TONNATO</i> with creamy tuna sauce-own creation	
BÜFFELMOZZARELLA mit Tomaten und Basilikum	4,20
<i>BUFFALO MOZZARELLA</i> with tomatoes and basil	
ROPPENER SCHAFSKÄSE mit Taggiasca Oliven	4,20
<i>„ROPPENER“ SHEEP MILK CHEESE</i> with <i>Taggiasca olives</i>	
CARPACCIO vom Almochsen mariniert mit Balsamico und Trüffelmayonnaise, Rucola und Parmesan	5,20
<i>OX CARPACCIO</i> marinated with <i>Balsamico vinegar</i> and <i>truffle mayonnaise</i> , served with <i>rocket</i> and <i>Parmesan cheese</i>	
BEEF TATAR vom Almochsen mit Toast	5,20
<i>BEEF TARTAR</i> served with <i>toasted bread</i>	
KNOBLAUCH-KRÄUTERBAGUETTE	3,50
<i>GARLIC-HERB BAGUETTE</i>	
GEGRILLTE GARNELE mit Aioli	4,20
<i>GRILLED PRAWN</i> with <i>Aioli sauce</i>	
ANTI PASTI	4,20
<i>ANTI PASTI</i>	
HAUSGEBEIZTER LACHS mit Dillsenfauce	4,20
<i>HOME-PICKLED SALMON</i> with <i>dill-mustard sauce</i>	
SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN mit Butter und Parmesan	4,20
<i>TYROLEAN RAVIOLI STUFFED WITH SPINACH</i> with <i>brown butter</i> and <i>parmesan cheese</i>	



Vorspeisen



starters

BÜFFELMOZZARELLA mit Tomaten und Basilikum	12,80
<i>BUFFALO MOZZARELLA with tomatoes and basil</i>	
CARPACCIO vom Almochsen mariniert mit Balsamico und Trüffelmayonnaise, Rucola und Parmesan	18,90
<i>OX CARPACCIO marinated with Balsamico vinegar and truffle mayonnaise, served with rocket and Parmesan cheese</i>	
BEEF TATAR vom Almochsen mit Toast, Butter & Salatgarnitur	
<i>BEEF TARTAR served with toasted bread, butter and garnished with salad</i>	
als Vorspeise / as starter (100 g)	17,90
als Hauptgang / as main course (150 g)	24,90
VITELLO TONNATO - Interpretation	17,90
<i>VITELLO TONNATO with creamy tuna sauce - own creation</i>	

Suppen - *soups*

KLARE TAFELSPITZBOUILLON mit Kräuterfrittaten oder Speckknödel	4,80
<i>CLEAR BEEF BOUILLON with sliced herb pancakes or speck dumplings</i>	
KÜRBISCREMESUPPE mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	5,40
<i>PUMPKIN CREAM SOUP with pumpkin seed oil and pumpkin seeds</i>	



Salate - *salads*



BLATTSALAT 7,20
GREEN SALAD

GEMISCHTER SALAT 7,20
MIXED SALAD

BLATTSALAT mit Parmesandressing
GREEN SALAD with parmesan dressing

gegrillte Riesengarnelen / *grilled king prawns* (5 pcs) 20,50

Rinderfiletspitzen / *beef fillet tips* (150 g) 20,50

Vegetarische Gerichte *vegetarian dishes*

KARTOFFEL-GEMÜSEGRÖSTL 14,80
TYROLEAN ROAST POTATOES WITH VEGETABLES

HANDGEMACHTE SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN 15,90
mit brauner Butter und Parmesan
*HANDMADE TYROLEAN RAVIOLI STUFFED
WITH SPINACH with brown butter and Parmesan cheese*



vom Holzkohlegrill *from the charcoal grill*



RIB-EYE-STEAK	300 g	29,90
<i>RIB-EYE-STEAK</i>		
FILETSTEAK	150 g	22,50
<i>FILLET STEAK</i>	220 g	33,00
TOMAHAWK STEAK	1000 g	89,00
(Preis für 2 Pers, Zubereitung ca. 30 Min.)		
<i>TOMAHAWK STEAK (Price for 2 persons, preparation time 30 min.)</i>		
ENTRECÔTE VON DER BEIRIED	150 g	18,90
<i>BEEF SIRLOIN</i>	220 g	26,90
ROSA GEBRATENES LAMMKARREE	200 g	22,80
<i>PAN FRIED LAMB LOIN</i>		
GEBRATENE MAISHENDLBRUST	180 g	17,90
<i>PAN-FRIED CHICKEN BREAST</i>		
GEBRATENES ZANDERFILET	200 g	17,90
<i>PAN FRIED PIKE-PERCH FILLET</i>		
„VOM SPIESS“		29,90
Rind-, Schwein-, Putenmedaillons, Lammkotelett und Grillwürstel		
<i>WINE&DINE SKEWER</i>		
<i>Beef-, pork-, turkey medallions, lamb chob and grilled sausages</i>		



Beilagen & Saucen

side dishes & sauces



BEILAGEN

Ofenkartoffel,
Pommes Frites,
Raclette-Kartoffeln,
Knoblauchbrot, Rösti

SIDE DISHES

*baked potato, french fries,
raclette-potatoes,
garlic bread, rösti*

3,50 / Stk.

GEMÜSEBEILAGE

gegrilltes Gemüse,
Maiskolben, Speckbohnen

VEGGIE SIDE DISHES

*grilled vegetables, corncob
green beans with speck*

3,50 / Stk.

SAUCEN

Rosmarinjus,
Pfefferrahmsauce, Aioli
Sauce Bernaise

SAUCES

*rosemary jus, pepper cream sauce
aioli, sauce bernaise*

2,90 / Stk.



Fondue & Raclette

fondue & raclette



ab 2 Personen - Preise pro Person

from 2 people - prices per person

BOURGUIGNONNE mit Öl, Rinderfiletwürfel, Salat, pikante Saucen, eingelegtes und gegrilltes Gemüse 32,00

BOURGUIGNONNE with oil, beef cubes, salad, spicy sauces, pickled & grilled vegetables

BOURGUIGNONNE „MIXED MEAT“ 29,50
mit Öl, verschiedene Fleischsorten, Salat, pikante Saucen, eingelegtes und gegrilltes Gemüse

BOURGUIGNONNE „MEAT MIX“ with oil, different kinds of meats, salad, spicy sauces, pickled & grilled vegetables

CHINOISE Gemüsefond, verschiedene Fleischsorten und Garnelen, pikante Saucen, Salatteller, eingelegtes und gegrilltes Gemüse und Duftreis 32,00

CHINOISE vegetable broth, different kinds of meat and prawns, spicy sauces, salad, pickled & grilled vegetables, rice

RACLETTE mit „heurigen Kartoffeln“, Honigschinken, Tiroler Speck, Salat, eingelegtes und gegrilltes Gemüse 28,50

RACLETTE with young potatoes, sweet ham, tyrolean speck, salad, pickled & grilled vegetables

KÄSEFONDUE mit Kirschwasser, Brotwürfel, Karreespeck, Salat und eingelegtem Gemüse 28,50

CHEESE FONDUE with cherry brandy broth, bread cubes, speck, salad and pickled vegetables

KÄSEFONDUE mit Brotwürfel, getrockneten Tomaten, Oliven und Weintrauben, Salat und eingelegtem Gemüse 32,90

CHEESE FONDUE with bread cubes, dried tomatoes, olives, grapes, salad and pickled vegetables

KÄSEFONDUE mit Trüffel, Brotwürfel, Salat und eingelegtem Gemüse 39,00

CHEESE FONDUE with truffle, bread cubes, salad and pickled vegetables



Spezialitäten

specials



WINE & DINE BURGER 23,50

Rindfleisch Burger, rote Zwiebel, Essiggurken, Bacon, Tomaten, Chilimayonnaise, kleine Salat Garnitur und Pommes Frites, Barbecue-Sauce

WINE & DINE BURGER

Beef patty, red onions, cornichons, bacon, tomatoes, chili mayonnaise, served with salad garnish and french fries, barbecue sauce

TARTARENHUT (zum selber Grillen) 25,50

Rind und Putenmedaillons, Grillsaucen, Grillgemüse, Ofenkartoffel und gemischter Salat
- ab 2 Personen, Preis pro Person

TARTAREN HUT (to grill yourself)

*Beef and turkey medallions, sauces, grilled vegetables, baked potatoes and mixed salad
for 2 persons, price per person*

Käse - *cheese*

KÄSETELLER mit Trauben & Feigensenf 7,90

CHEESE SELECTION served with grapes and fig mustard



DESSERT



sweet temptations

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 8,50
mit Wachauer Marillenröster & Vanilleeis

CHOCOLATE LAVA CAKE with apricot sauce and vanille ice cream

DUNKLES ODER WEISSES SCHOKOLADENFONDUE 10,80
mit frischen Früchten, ab 2 Personen, Preis pro Person

DARK OR WHITE CHOCOLATE FONDUE

with fresh fruits, from 2 or more persons, price per person

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 5,90
mit Vanillesauce oder Vanilleeis

HOMEMADE APPLE STRUDEL with vanilla sauce or vanilla ice cream

EINE KUGEL EIS nach Wahl 1,80
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitronensorbet

*ONE SCOOP ICE CREAM choice of flavours
vanilla, chocolate, strawberry and lemon sorbet*

GEMISCHTES EIS mit 3 Kugeln 5,40

MIXED ICE CREAM with 3 scoops

ERTRUNKENER ÖTZI 4,40
eine Kugel Vanilleeis „ertrunken im Espresso“

„DRUNK ÖTZI“ 1 scoop vanilla ice cream „soaked in Espresso“

MARILLENPALATSCHINKEN 2 STK. 5,90

SWEET PANCAKE with apricot jam

GERÜHRTES ZITRONENSORBET mit Wodka 6,90

STIRRED LEMON SORBET with vodka



GETRÄNKE - *drinks*



DIGESTIF

GÖLLES

Alter Apfel o	2cl	4,50
Williamsbirne o	2cl	5,90
Marille o	2cl	5,90

REISETBAUER

Williamsbirne o	2cl	8,90
-----------------	-----	------

HACKL

Apfel o	2cl	3,30
Birne Gute Luise o	2cl	3,90

PRINZ

Alte Marille o	2cl	4,20
Alte Williamsbirne o	2cl	4,20
Alte Waldhimbeere o	2cl	4,20
Alte Kirsche o	2cl	4,20
Zirbensch snaps o	2cl	3,30

PFANNER

Williams Honig o	2cl	3,10
Marille o	2cl	2,90

GRAPPA

Eligo di Ornellaia o	2cl	8,90
Gewürztraminer o	2cl	3,40
Sassicaia o	2cl	12,20

GIN

Bombay Saphire A	4cl	7,00
Hendricks	4cl	10,00
Monkey 47	4cl	12,50
Blue Gin	4cl	8,50

WHISKY

Jack Daniel's A	4cl	7,50
Jameson A	4cl	7,00
Johnnie Walker Black Label A	4cl	8,50
Chivas Regal A	4cl	8,50
Bowmore Legend A	4cl	9,00
Oban 14y Single Malt	4cl	12,00

RUM

Havana Rum 3 years	4cl	6,00
Bacardi superior white	4cl	5,80
Ron Zacapa 23 years	4cl	13,00

COGNAC

Hennessy o	2cl	4,50
Remy Martin XO o	2cl	14,90

VODKA

Grey Goose A	4cl	8,00
Absolut A	4cl	6,20
Stolichnaya Elit A	4cl	9,90

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream A,G	2cl	3,10
--------------------------	-----	------

BITTERS

Fernet Branca A	2cl	3,00
Ramazotti A	2cl	2,40
Jägermeister Fl A	2cl	2,90



Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-mitarbeiterInnen.

Dear Guest, information about allergy or intolerance-inducing ingredients in our foods is available from our service personnel upon request.

