

## Sehr geehrte wine & dine Gäste,

herzlich Willkommen in unserem neuen wine & dine à la Carte Restaurant. Wir freuen uns sehr, Sie heute durch den Abend zu begleiten und Ihren Gaumen von den kulinarischen Leckerbissen zu verzaubern. Bei uns lautet die oberste Prämisse Qualität ohne Ausnahme. Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Lebensmittel und deren einzelnen Rohstoffen. Dabei wählen wir unsere Partner selektiv aus, um unserem hohen Standard gerecht zu werden.

Unser wine & dine Team wird sich um Ihr Wohlbefinden kümmern und nun heißt es für Sie nur noch zurücklehnen und genießen.

Danke, dass wir Ihre Gastgeber für den heutigen Abend sein dürfen.

Ihre **Familie Grüner &**  
das **wine & dine Team**

## Dear wine & dine guests,

Welcome to our brand new wine & dine à la carte restaurant. We are looking forward to spending this evening with you and to spoil you with culinary delicacies. Our highest priority lies in the quality of our products. We believe that the origin of our products and its raw materials are of high importance. Therefore, we carefully select our partners to meet those high standards.

Our wine & dine team will take care of you. Simply sit back and enjoy.

We wish you a pleasant evening.

**Familie Grüner &**  
the **wine & dine Team**

## TAPAS

<b>FRITTIERTE PIMIENTOS AL PADRÓN</b>	4,5
Kaltgepresstes Olivenöl   Maldon-Salzflocken	
<i>Fried Pimientos al Padrón   olive oil   Maldon salt flakes</i>	
<b>GEBEIZTES LACHSFILET/TATAR</b>	5,2
Gepickelte Gurke   Dillcreme   Kapern	
<i>Tatar / Marinated salmon filet   pickled cucumber   dill sauce   capers</i>	
<b>TIROLER SCHINKENSPECK</b>	5,2
Lechtaler Bergkäse   roter Zwiebel-Vinaigrette	
<i>Tyrolean speck ham   Lechtal mountain cheese   chopped red onion vinaigrette</i>	
<b>EINGELEGTE MEDITERRANE KALAMATA OLIVEN</b>	4,5
Petersilie   kaltgepresstes Olivenöl	
<i>Pickled mediterranean Calamata olives   parsley   cold pressed olive oil</i>	
<b>KLASSISCHES BEEFTATAR</b>	5,5
Bio-Gartenkresse   Gemüsegarnitur	
<i>Classic beef tatar   organic garden cress   vegetable garnish</i>	
<b>GEGRILLTE UNBEHANDELTE GARNELE</b>	5,8
Hausgemachter Aioli	
<i>Grilled prawn   homemade aioli</i>	
<b>ÖTZTALER LAMMWÜRSTEL</b>	5,0
Pikanter Tomaten-Dip	
<i>Ötztal lamb sausage   spicy tomato dip</i>	
<b>HANDGEMACHTE SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN</b>	5,0
Braune Butter   Schnittlauch   Bergkäse	
<i>Homemade spinach Schlutzkrapfen   brown butter   chives   mountain cheese</i>	
<b>KNOBLAUCHBAGUETTE</b>	4,5
Aus der dorfeigenen Bäckerei   Kräuterbutter	
<i>Local garlic baguette   herb butter</i>	
<b>TAPAS ÜBERRASCHUNG</b>	
<i>Tapas surprise</i>	
3 Tapas	13,9
4 Tapas	17,5

Bitte informieren Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern über Allergene und teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit. Alle Preise sind in EUR und verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. (Oktober 2021)  
 Please ask our service team about allergens and let us know about your allergies and intolerances.  
 All prices are in EUR and include VAT.



VORSPEISEN & SUPPEN  
STARTERS & SOUPS

**GEBEIZTES LACHSFILET/ TATAR** 15,5

Gepickelte Gurke | Dillcreme | Kapern

*Tatar / Marinated salmon filet | pickled cucumber | dill sauce | capers*

**KLASSISCHES BEEFTATAR**

Bio-Gartenkresse | Gemüsegarnitur

*Classic beef tatar | organic garden cress | vegetable garnish*

100g 19,0

150g 26,0

**BÜFFEL-MOZZARELLA** 12,5

Basilikum-Pesto | frische Tomaten | Balsamico-Dressing

*Buffalo mozzarella | basil pesto | fresh tomatoes | balsamic dressing*

**MARINIERTES CARPACCIO** 17,0

**VOM RINDERFILET**

Balsamico | Trüffelmayonnaise | Rucola | Bergkäse | Österreich

*Marinated beef carpaccio | balsamic | truffle mayonnaise |  
rocket salad | mountain cheese | Österreich*

SUPPEN  
SOUPS

**HAUSGEMACHTE RINDERCONSOMMÉ** 5,5

*Homemad beef bouillion*

Mit Speckknödel | *With speck dumplings*

Mit Frittaten | *Sliced salted pancakes*

**KÜRBISSCHAUMSUPPE** 5,5

vom Inntaler Kürbis | Sauerrahm | Kernöl

*Hokaido pumpkin soup | sour cream | kernel oil*

SALATE  
SALADS

<b>VERSCHIEDENE BLATTSALATE</b>	8,5
<i>Mixed green salad</i>	
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	8,7
<i>Mixed salad</i>	
<b>BLATTSALAT</b>	11,5
mit Parmesandressing (groß)	
<i>Green salad with parmesan dressing (big)</i>	
Mit gegrillten unbehandelten Garnelen   <i>With grilled king prawns</i>	25,5
Mit Rinderfiletspitzen   <i>With beef filet</i>	25,5

VEGETARISCHE GERICHTE  
VEGETARIAN DISHES

<b>PIKANTES GRILLGEMÜSE</b>	15,5
Heimischer Schafskäse   Knoblauchbrot	
<i>Spicy grilled vegetables   local ewe's cheese   garlic bread</i>	
<b>HAUSGEMACHTE SPINAT-SCHLUTZKRAPFEN</b>	16,0
Braune Butter   Bergkäse	
<i>Homemade spinach Schlutzkrapfen   brown butter   mountain cheese</i>	
<b>OFENKARTOFFEL</b>	15,0
Kräuterdip   Grillgemüse   Salat	
<i>Jacket potato   herb dip   grilled vegetables   salad</i>	
Mit geräucherterm Lachs   <i>With smoked salmon</i>	17,5

VOM HOLZKOHLEGRILL  
FROM THE CHARCOAL GRILL

**HEIMISCHES FILETSTEAK | ÖSTERREICH**

*Local beef filet | Austria*

150g	26,5
220g	37,0

**FILETSTEAK | BRASILIEN**

*Filetsteak | Brasil*

150g	23,5
220g	34,0

**RIB-EYE-STEAK 300G | ÖSTERREICH**

*Rib-Eye-Steak 300g | Austria*

33,9

**RINDERRÜCKENSTEAK | ARGENTINIEN**

*Beef loin | Argentina*

150g	19,0
220g	27,0

**TOMAHAWK STEAK 1200G | SCHOTTLAND**

Preis für 2 Personen | Zubereitung ca. 40min.

*Tomahawk Steak | Scotland | price for 2 people | preparation approx. 40min.*

95,0

**LAMMKARREE 200G | GROSSBRITANNIEN**

*Lamb loin 200g | Great Britain*

27,5

**BIOHENDL AUS DEM ÖTZTAL 200G**

*Organic chicken breast from the Ötztal 200g*

19,5

**SURF & TURF | BRASILIEN & VIETNAM**

Ladysteak 150g | 2 Stück Riesengarnelen

Filetsteak 220g | 2 Stück Riesengarnelen

*Surf & Turf | Brasil & Vietnam*

*Ladysteak 150g | 2 pieces of king prawns*

*Filetsteak 220g | 2 pieces of king prawns*

29,0

39,0

**WINE & DINE BURGER**

Rindfleisch | rote Zwiebeln | Essiggurken | Bacon | Tomaten | Chili-

Mayonnaise | kleine Salatgarnitur | Pommes Frites | Barbecue Sauce

*wine & dine Burger | beef | red onions | gherkins | bacon | tomatoes | chili*

*mayonnaise | small salad | French fries | barbecue sauce*

23,5

# BEILAGEN & SAUCEN

## SIDE DISHES & SAUCES

### BEILAGEN | SIDES

3,9

Ofenkartoffel | *Jacket potato*  
Pommes Frites | *French Fries*  
Raclette-Kartoffeln | *Raclette potatoes*  
Kroketten | *Potato croquettes*  
Curly Fries | *Curly Fries*

### GEMÜSEBEILAGEN & SALAT |

3,9

#### VEGGIE SIDES & SALAD

Kleiner gemischter Salat | *Small mixed salad*  
Frisches mediterranes Gemüse | *Fresh mediterranean vegetables*  
Maiskolben | *Corncobs*  
Speckbohnen | *Green beans with speck*

### SAUCEN | SAUCES

3,2

Rosmarinjus | *Rosemary jus*  
Pfefferrahmsauce | *Pepper cream sauce*  
Sauce Aioli | *Aioli*  
Chimichurri | *Chimichurri*

**AB 2 PERSONEN I PREIS PRO PERSON***from 2 people I Price per person***BOURGUIGNONNE****35,0**

mit Öl I Rinderfiletwürfel I Salat I pikante Saucen I  
 eingelegtes & gegrilltes Gemüse

*Bourguignonne I with oil I beef cubes I salad I  
 spicy sauces I pickled & grilled vegetables*

**BOURGUIGNONNE 'MIXED MEAT'****32,0**

mit Öl I verschiedene Fleischsorten I Salat I  
 pikante Saucen I eingelegtes & gegrilltes Gemüse

*Bourguignonne 'meat mix' I with oil I different kinds of meats I  
 salad I spicy sauces I pickled & grilled vegetables*

**CHINOISE RINDSUPPE****35,0**

Verschiedene Fleischsorten & Garnelen I pikante Saucen I  
 Salatteller I eingelegtes & gegrilltes Gemüse I Raclette-Kartoffeln

*Chinoise beef broth I with oil I different kinds of meats & prawns I spicy sauces I  
 salad I pickled & grilled vegetables I raclette potatoes*

**RACLETTE****31,0**

'Heurige Kartoffeln' I Honigschinken I Tiroler Speck I  
 eingelegtes & gegrilltes Gemüse

*Raclette I young potatoes I sweet ham I  
 Tyrolean speck I pickled & grilled vegetables*

**KÄSEFONDUE****31,0**

Kirschwasser I Brotwürfel I Karreespeck I Salat I eingelegtes Gemüse

*Cheese Fondue I cherry brandy broth I bread cubes I speck I  
 salad I pickled vegetables*

# GETRÄNKE DRINKS

## APERITIF | APERITIF

Aperol Spritz		<b>8,9</b>
Lillet Wildberry		<b>6,9</b>
Hugo o		<b>5,9</b>
Campari Soda A		<b>6,5</b>
Campari Orange A		<b>8,7</b>
Spumante	0,1l	<b>5,5</b>
Rose Spumante o	0,1l	<b>5,5</b>
Sherry Old Harvest	5cl	<b>8,5</b>
Ximenex o		
Cynar A	4cl	<b>3,5</b>
Pernod A	4cl	<b>4,9</b>
Martini	5cl	<b>4,4</b>
Biano, Dry, Rooso o		
Portwein	5cl	<b>4,5</b>
Warre's Port		

## ALKOHOLFREIES | SOFT DRINKS

Mineralwasser still/prickelnd	0,33l	<b>3,5</b>
Mineralwasser still/prickelnd	0,75l	<b>5,9</b>
Fl. Mezzo Mix	0,33l	<b>3,8</b>
Fl Schartner Orange /Zitrone	0,25l	<b>3,8</b>
Fl. Coca Cola	0,2l	<b>3,8</b>
Fl. Coca Cola light/zero	0,33l	<b>3,8</b>
Fl. Almdudler	0,33l	<b>3,8</b>
Fl. Eistee Pfirsich	0,33l	<b>3,8</b>
Red Bull	0,25l	<b>4,6</b>
Fl. Ginger Ale /Tonic	0,2l	<b>3,9</b>
Fl. R.Wildberry	0,2l	<b>3,9</b>
Fl. Bitter Lemon	0,2l	<b>3,9</b>
Fl. Skiwasser	0,3l	<b>4,2</b>
Fl. Fever Tree Tonic	0,2l	<b>4,5</b>
Fl. Fever Tree Ginger Beer	0,2l	<b>4,9</b>

## FRUCHTSÄFTE | FRUIT JUICES

Div. Rauch Fruchtsäfte	0,2l	<b>3,8</b>
Fl. Orange		
Fl. ACE		
Fl. Marille		
Fl. Johannisbeere		
Fl. Tomate		
Fl. Apfelsaft naturtrüb		

## BIER | BEER

Stiegl A	0,2l	<b>3,2</b>
	0,3l	<b>4,2</b>
	0,5l	<b>5,2</b>
Stiegl Radler A	0,3l	<b>4,2</b>
	0,5l	<b>5,2</b>
Hefeweizen A	0,3l	<b>4,2</b>
	0,5l	<b>5,2</b>

Hefeweizen Sprite A	0,3l	<b>4,2</b>
	0,5l	<b>5,2</b>
Fl. Franziskaner dunkel A	0,3l	<b>5,2</b>
Fl. Franziskaner alkoholfrei A	0,3l	<b>5,2</b>
Fl. Sölsch	0,3l	<b>4,5</b>

## WARMER GETRÄNKE/ HOT DRINKS

Verlängerter		<b>3,4</b>
Espresso		<b>3,1</b>
Cappuccino		<b>3,8</b>
Großer Brauner		<b>4,5</b>
Latte Macchiato		<b>4,3</b>
Tasse Tee		<b>3,4</b>
Heiße Schokolade		<b>3,8</b>
Glühwein/Jagertee o		<b>5,8</b>
Irish Coffee A		<b>9,9</b>



# GETRÄNKE DRINKS

## W(H)ISKEY 4CL

Jameson	7,0
Jack Daniels	7,5
Black Label	8,5
Bowmore 12 years	9,0
Oban 14 years	12,0
Chivas Regal 12 years	8,5

## RUM 4CL

Havana 3 years	6,0
Bacardi white	5,8
Ron Zacapa 23 years	13,0

## VODKA 4CL

Absolut	6,2
Grey Goose	8,0
Belvedere	8,8

## GIN 4CL

Bombay Sapphire	7,0
Hendriks	10,0
Monkey's 47	12,5

## GRAPPA 2CL

Eligo di Ornelia	8,9
Sassicaia	12,2
Chardonnay Nonino	6,2
Moscato Nonino	6,2

## GÖLLES 2CL

Alter Apfel	4,5
Alte Zwetschke	5,5
Williamsbirne	5,9
Marille	5,9

## PRINZ 2CL

Alte Marille	4,2
Alte Williamsbirne	4,2
Alte Waldhimbeere	4,2
Alte Kirsche	4,2
Zirbenschnap	3,3

## LIKÖRE 4CL

Bailey's Irish Cream	6,2
Limoncello	4,6
Amaretto	6,6

## BITTERS 4CL

Ramazotti	4,8
Fernet Branca	6,0
Jägermeister	5,8

## DESSERT

<b>TIRAMISU SCHNITTE WINE &amp; DINE</b>	8,5
<i>Tiramisu slice wine &amp; dine</i>	
<b>DUNKLES ODER WEISSES SCHOKOFONDUE</b>	12,0
frische Früchte   ab 2 Personen   Preis pro Person	
<i>Dark or white chocolate fondue   with fresh berries   for 2 or more people   price per person</i>	
<b>SCHOKO BROWNIE</b>	8,5
Zwetschgen-Röster   Walnusseis   Vanilleeis	
<i>Chocolate Brownie   plum sauce   vanilla ice cream</i>	
<b>APFELSTRUDEL</b>	8,5
Vanilleeis oder Vanillesauce	
<i>Apple strudel   vanilla ice cream or vanilla sauce</i>	
<b>EINE KUGEL SORBET</b>	2,5
<i>One scoop of sorbet</i>	
<b>GEMISCHTES EIS</b>	6,0
3 Kugeln   Vanille   Erdbeere   Schokolade	
<i>Mixed ice cream   3 scoops   vanilla   stawberry   chcoolate</i>	
<b>EINE KUGEL EIS</b>	2,0
Nach Wahl	
<i>One scoop of ice cream of your choice</i>	
<b>AFFOGATO AL CAFÉ</b>	5,4
Espresso   Vanilleeis	
<i>Affogato   Espresso   vanilla ice cream</i>	
<b>KÄSETELLER</b>	
Trauben   Chutneys	
<i>Cheese selection   grapes   chutneys</i>	
1 Stück   1 piece	6,5
3 Stück   3 pieces	12,5
5 Stück   5 pieces	16,5

Bitte informieren Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern über Allergene und teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten mit. Alle Preise sind in EUR und verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer. (Oktober 2021)

*Please ask our service team about allergens and let us know about your allergies and intolerances.  
All prices are in EUR and include VAT.*

