



Food & Drink — MENU —



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT GESPRITZT	0,30 l	€ 4,50
APFELSAFT GESPRITZT	0,50 l	€ 5,90
APFELSAFT	0,30 l	€ 4,80
JOHANNISBEER GESPRITZT	0,30 l	€ 4,50
JOHANNISBEER GESPRITZT	0,50 l	€ 5,90
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,30 l	€ 4,50
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,50 l	€ 5,90
COCA COLA ZERO (Flasche)	0,33 l	€ 5,20
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,33 l	€ 4,40
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,75 l	€ 7,00
ICE TEA PFIRSICH	0,30 l	€ 4,40
ICE TEA PFIRSICH	0,50 l	€ 5,80
ORANGE ODER MULTIVITAMINSAFT (Flasche)	0,20 l	€ 4,80
GLAS MILCH ^(G)	0,30 l	€ 3,40
GLAS MILCH ^(G)	0,50 l	€ 5,60
SKIWASSER	0,30 l	€ 4,20
SKIWASSER	0,50 l	€ 5,50
LEITUNGSWASSER	0,50 l	€ 1,70

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE ^(F G H)		€ 4,20
CAPPUCCINO ^(F G H)		€ 4,60
LATTE MACCHIATO ^(F G H)		€ 5,30
ESPRESSO ^(F G H)		€ 3,20
DOPPELTER ESPRESSO ^(F G H)		€ 4,70
AFFOGATO ^(G)		€ 4,90
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne ^(F G H)		€ 4,70
HEISSE SCHOKOLADE mit 2 cl Rum (vol. 54 %) ^(F G H)		€ 6,90
TEE ^(F G H) Assam, Earl Grey-, Früchte-, Kräuter-, Pfefferminz- oder Grüner Tee		€ 4,30
HEISSE ZITRONE		€ 4,30
JAGERTEE	0,25 l	€ 6,70
GLÜHWEIN ⁽⁰⁾	0,25 l	€ 6,40

ENERGY DRINKS

RED BULL® Energy Drink	0,25 l	€ 5,50
RED BULL® Sugarfree	0,25 l	€ 5,50
RED BULL® Editions	0,25 l	€ 5,50
RED BULL® Summer Edition	0,25 l	€ 5,50

ORGANICS BY RED BULL

SIMPLY COLA	0,25 l	€ 5,50
BITTER LEMON	0,25 l	€ 5,50
GINGER ALE	0,25 l	€ 5,50
TONIC WATER	0,25 l	€ 5,50
BLACK ORANGE	0,25 l	€ 5,50
PURPLE BERRY	0,25 l	€ 5,50
VERY BERRY ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 7,60
Rosé Lillet, ORGANICS Purple Berry, Frische Beeren		
ORANGE SPRITZ ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 7,60
Aperol, ORGANICS Black Orange, Orangenscheibe		
LIMONCELLO SPRITZ ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 7,60
Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon, Limette		

BIER

TRUMER PILS VOM FASS ^(A)	0,30 l	€ 5,20
TRUMER PILS VOM FASS ^(A)	0,50 l	€ 6,10
RADLER ^(A)	0,30 l	€ 5,20
RADLER ^(A)	0,50 l	€ 6,10
RADLER NATURTRÜB (Flasche) ^(A)	0,33 l	€ 5,50
BIER ALKOHOLFREI (Flasche) ^(A)	0,33 l	€ 5,50
WEISSBIER NATURTRÜB ^(A)	0,30 l	€ 5,30
WEISSBIER NATURTRÜB ^(A)	0,50 l	€ 6,30
UNERTL ORIGINAL WEISSBIER ^(A)	0,50 l	€ 6,50
WEISSBIER ALKOHOLFREI (Flasche) ^(A)	0,50 l	€ 6,30



OFFENE WEINE, SEKT

HAUSWEIN ROT ODER WEISS ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 4,50
ROT- ODER WEISSWEIN GESPRITZT ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 4,50
HUGO ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 6,40
VENEZIANO ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 8,50
SAUVIGNON BLANC ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,20
CHARDONNAY ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,10
ROSÉ ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,10
ZWEIGELT ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,20
HEIDEBODEN CUVÉE ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,10
PROSECCO BOLLA (Glas) ⁽⁰⁾	0,1 l	€ 6,50
CHAMPAGNER PERRIER JOUET (GLAS) ⁽⁰⁾	0,1 l	€ 12,00

HOCHPROZENTIGES

RUM (vol. 54 %)	2 cl	€ 2,20
OBSTLER	2 cl	€ 3,60
WILLIAMS	2 cl	€ 4,20
WILLIAMS MIT BIRNE	2 cl	€ 4,60
MARILLE	2 cl	€ 3,90
TIROLER ZIRBELER ^(Hausgemacht)	2 cl	€ 4,20
FLÜGERL ^(A)	2 cl	€ 4,70
HASELNUSS MIT NUSS	2 cl	€ 4,20
ENZIANBRAND ^(Hämmerle)	2 cl	€ 7,90
HIMBEERBRAND ^(Hämmerle)	2 cl	€ 7,90
VOGELBEERBRAND ^(Hämmerle)	2 cl	€ 8,10
ALTE ZWETSCHKE ^(Gölles)	2 cl	€ 7,50
GRAPPA ⁽⁰⁾	2 cl	€ 5,80
FERNET MENTA	2 cl	€ 4,40
FERNET BRANCA	2 cl	€ 4,40
JÄGERMEISTER MINI	2 cl	€ 4,50
RAMAZZOTTI MIT ZITRONE	2 cl	€ 4,50
BAILEYS ^(A G H)	2 cl	€ 4,60
FLYING HIRSCH	2 cl	€ 5,50
WODKA LEMON ^(A)	4 cl	€ 11,40
GIN TONIC ^{(Beefeater) (A)}	4 cl	€ 11,40
GIN TONIC ^{(Beefeater 24th) (A)}	4 cl	€ 16,70
BACARDI COLA ^(A)	4 cl	€ 11,40
WHISKY COLA ^{(Jameson) (A)}	4 cl	€ 11,40
CAMPARI ORANGE ^(A)	4 cl	€ 11,40
CAMPARI SODA	4 cl	€ 7,40
REMY MARTIN VSOP ^(A)	4 cl	€ 9,60
LAGAVULIN SINGLE HIGHLAND MALT ^(A)	4 cl	€ 10,60
CHIVAS REGAL ^{(12 Jahre) (A)}	4 cl	€ 9,60
JAMESON ^(A)	4 cl	€ 7,80
JOHNNY WALKER RED LABEL ^(A)	4 cl	€ 7,90

FÜR ZWISCHENDURCH

IN-BETWEEN SNACKS

SPECKJAUSE (A M G P) € 17,50

Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck, Grammelschmalz, Kren, Butter, Brot

BACON PLATTER - Fine bacon, back bacon, pork belly served with lard and greaves, bread

ÖTZTALER MAREND (A G M O P) € 18,00

Rohschinken, Salami, Kaminwürzen, Bergkäse, Kren, Verhackerts, Grammelschmalz, Butter, Brot

ÖTZTALER MAREND SNACK PLATTER - Dry cured ham, smoked sausage, mountain cheese, salted bacon spread, lard and greaves, bread

KÄSEBRETTL (A G M O H) € 18,50

Bergkäse und Weichkäse, Chutney, Liptauer, Butter, Brot

CHEESE PLATTER - Mountain cheese and soft cheese, chutney and herb curd cheese, bread

SCHINKEN- ODER KÄSEBROT (A G M O P) € 13,50

Tomate, Ei, Salat

HAM OR CHEESE SANDWICH, tomato, egg, salad

LACHS TATAR (A G H O D) € 24,00

vom geräuchertem Lachs, Zitronenöl, Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce, Balsamico-Glace, Sprossen, Knäckebrot

SALMON TARTARE - Tartare of smoked salmon from Tirolean organic fish farming marinated with lemon oil, sour cream and chive sauce, balsamic glaze, mixed sprouts and crispbread

CARPACCIO VOM RINDFILET (A G M O) € 25,00

Rucola, Parmesan, Toast und Butter

BEEF CARPACCIO - on arugula, parmigiano cheese, toast, butter

BEEF TATAR (A C G M O) € 26,00

Blattsalat, Kapern, Toast und Butter

BEEF TARTARE - served on crunchy leaf salad, Toast and butter

SUPPEN

SOUP DELIGHTS

RINDERBOUILLON (L)

Kräuterfrittaten (A C G) € 6,80

Fadennudeln (A C) € 6,80

Speckknödel (A C G) € 8,20

Kaspressknödel (A C G) € 8,20

SÜDTIROLER TOMATEN-GEMÜSESUPPE (L) € 8,50

Brot

SOUTH TYROLEAN TOMATO VEGETABLE SOUP - with bread

SUPPENTOPF VOM RIND (A C G L) € 9,50

Nudeln, Rindfleisch, Gemüse

BEEF BROTH BOWL - with vermicelli, beef and vegetables

GULASCHSUPPE MIT SCHWARZBROT (A C G L F) € 9,50

GOULASH SOUP WITH BROWN BREAD



SALATE

FRESH SALAD

KLEINER GEMISCHTER SALAT (C G M O)  € 6,50
SMALL MIXED SALAD

GROSSER GEMISCHTER SALAT, BROT (C G M O)  € 12,00
LARGE MIXED SALAD, BREAD

SCHWEIZER WURSTSALAT (A C G O) € 14,00
Extra Wurst, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Paprika,
Essig-Öl-Senf-Dressing, Brot, Butter
*SWISS COLD CUTS SALAD - with onions, pickles, peppers, cheese,
bread and butter*

SALAT CAPRESE (A G O)  € 16,30
Tomaten, Buffola Mozzarella, Blattsalat, Balsamico-Olivenöl-Dressing
*CAPRESE SALAD - fresh tomatoes and buffalo mozzarella cheese on
leaf salad with balsamico & olive oil dressing*

TIROLER RINDFLEISCHSALAT (A G M O L) € 16,30
Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Essiggurken, Kernöl, Brot
*TYROLEAN BEEF SALAD - Beef served with onions, sweet peppers
and pickles on pumpkin seed oil dressing, bread*

CAESAR SALAD (A C G D M) € 13,00
Römischer Salat, Caesar Dressing, Brotwürfel, Parmesan
gebratene Hühnerbrüstchen - *Slices of chicken breast* € 21,00
gebratenes Lachsforellenfilet - *Salmon* € 25,00
Streifen vom Rumpsteak - *Stripes of rumpsteak* € 25,00

KNÖDELSALAT (A G M O L) € 16,00
Blattsalat, warmer Kaspressknödel, Frenchdressing
*DUMPLING SALAD - mixed leaf salad, warm cheese dumpling,
french dressing*

KINDERGERICHTE

FOR THE YOUNGEST GUESTS

SPAGHETTI BOLOGNESE ODER TOMATENSAUCE (A L C G) € 12,00
SPAGHETTI BOLOGNESE OR TOMATO SAUCE

KINDER-WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (A C G) € 13,00
Pommes frites
VIENNESE PORK SCHNITZEL with French fries

CHICKEN NUGGETS ODER FISCHSTÄBCHEN (A C D M O G) € 12,50
Pommes frites
CHICKEN NUGGETS with French fries

PORTION POMMES FRITES (A C G)  € 8,50
PORTION OF FRENCH FRIES

FRANKFURTER € 9,50
mit Senf, Kren und Brot (A M G)
*FRANKFURTER SAUSAGE with mustard,
fresh horseradisch, bread*



NUDELN UND SPÄTZLE

PASTA AND SPAETZLE

SPAGHETTI BOLOGNESE (A C G L O) € 18,00
Hackfleischsauce, Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE - Minced meat sauce, parmigiano cheese

SPAGHETTI NAPOLETANA (A C G) € 16,50
Tomatensauce, Parmesan

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA - Tomato sauce, parmigiano cheese

SPAGHETTI AGLIO OLIO (A C G) € 16,00
Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, Parmesan

SPAGHETTI AGLIO OLIO - Olive oil, garlic, chili, parsley, parmigiano cheese

PENNE CARBONARA (A C G O) € 17,50
Speck-Rahmsauce, Parmesan

PENNE CARBONARA - Bacon cream sauce, parmigiano cheese

PENNE ALL ARRABBIATA (A C G) € 17,00
Würzig scharfe Tomatensauce mit Frühlingszwiebel

PENNE ALL ARRABBIATA - spicy hot tomatoe sauce, spring onions

BIO-TAGLIATELLE MIT TOMATEN (A) € 17,50
Knoblauch-Olivenöl, Kräuter

BIO TAGLIATELLE - Olive oil, herbs

BIO-LACHS-TAGLIATELLE IN DILL-RAHM (A D G O) € 18,50
SALMON TAGLIATELLE - creamy dill sauce, strips of smoked salmon

TIROLER KÄSESPÄTZLE (A C G) € 17,00
Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln

TIROLEAN CHEESE SPAETZLE - Spaetzle dish served with mountain cheese and roasted onions

PIZZA

PIZZA SELECTION

MARGHERITA (A G) € 13,00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum Öl
Tomato sauce and mozzarella cheese

PROSCIUTTO E FUNGHI (A G) € 16,00
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

SALAMI (MILD ODER PIKANT) (A G) € 16,30
Tomatensauce, Mozzarella, Salami
Tomato sauce, mozzarella, salami

CAPRICCIOSA (A G) € 17,50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives

CRUDO (A G) € 19,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan
Tomato sauce, mozzarella, italian dry cured ham, rocket, cheese

CROSSPOINT (A G) € 18,50
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, scharfe Salami, rote Zwiebeln, Champignons
Homemade tomato sauce, cheese, spicy salami, red onions, mushrooms

VERDURA MISTA VEGAN (A) € 16,50
Tomatensauce, Paprika, Blattspinat, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven
Sweet pepper, fresh leaf spinach, artichoke, black olives, tomato sauce

PIZZA CARPACCIO (A G) € 26,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletscheiben, Rucola und Trüffel
Homemade tomato sauce,cheese, beef fillet slice, rocket, truffle



TRADITIONELLES

TRADITIONAL

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (A C G) € 19,50

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

VIENNESE PORK SCHNITZEL - parsley potatoes, cranberries

ZWIEBELROSTBRATEN (A O G L) € 34,00

Entrecôte vom Rind, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Speckbohnen

ONION BEEF ROAST - Beef entrecote on a sauce of onions, pan-fried potatoes with beans and bacon

RUMPSTEAK (A O G L) € 34,00

Kräuterbutter, Ratatouillegemüse, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

GRILLED RUMP STEAK - herb butter, roast vegetables, baked potatoe with sour cream

LAUWARMER BIO-RAUCHLACHS VON DER ÖTZTALER FISCHEREI (A D G) € 21,00

Kartoffelrösti, Gartenkresse, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

LUKEWARM ORGANIC SMOKED SALMON from Ötztal's fishery - potato roesti, chives dip, fresh cress

TIROLER GRÖSTL (L C O G) € 17,50

Spiegelei, Kraut-Speck-Salat

TIROLEAN GROESTL - Hash brown potatoes with onions, sliced beef, fried egg and bacon & coleslaw salad

ÖTZTALER LACHSFORELLENFILET (A D G) € 27,50

Salzkartoffeln, Zitronen-Petersilien-Butter

ROASTED SALMON TROUT FILLET from Ötztal's fishery - boiled potatoes, lemon & parsley butter

HÜHNERBRÜSTCHEN (A L M G) € 27,50

Ratatouillegemüse, Basmatireis, Naturjus

MARINATED CHICKEN BREAST - ratatouille, basmati rice, natural jus

OFENKARTOFFEL ODER BASMATI REIS 🌿 € 17,00

mit Ratatouillegemüse und knuspriger Petersilie

BAKED POTATO - ratatouille vegetables and crunchy parsley

CROSSPOINT BURGER VOM RIND (A C G O M) € 21,00

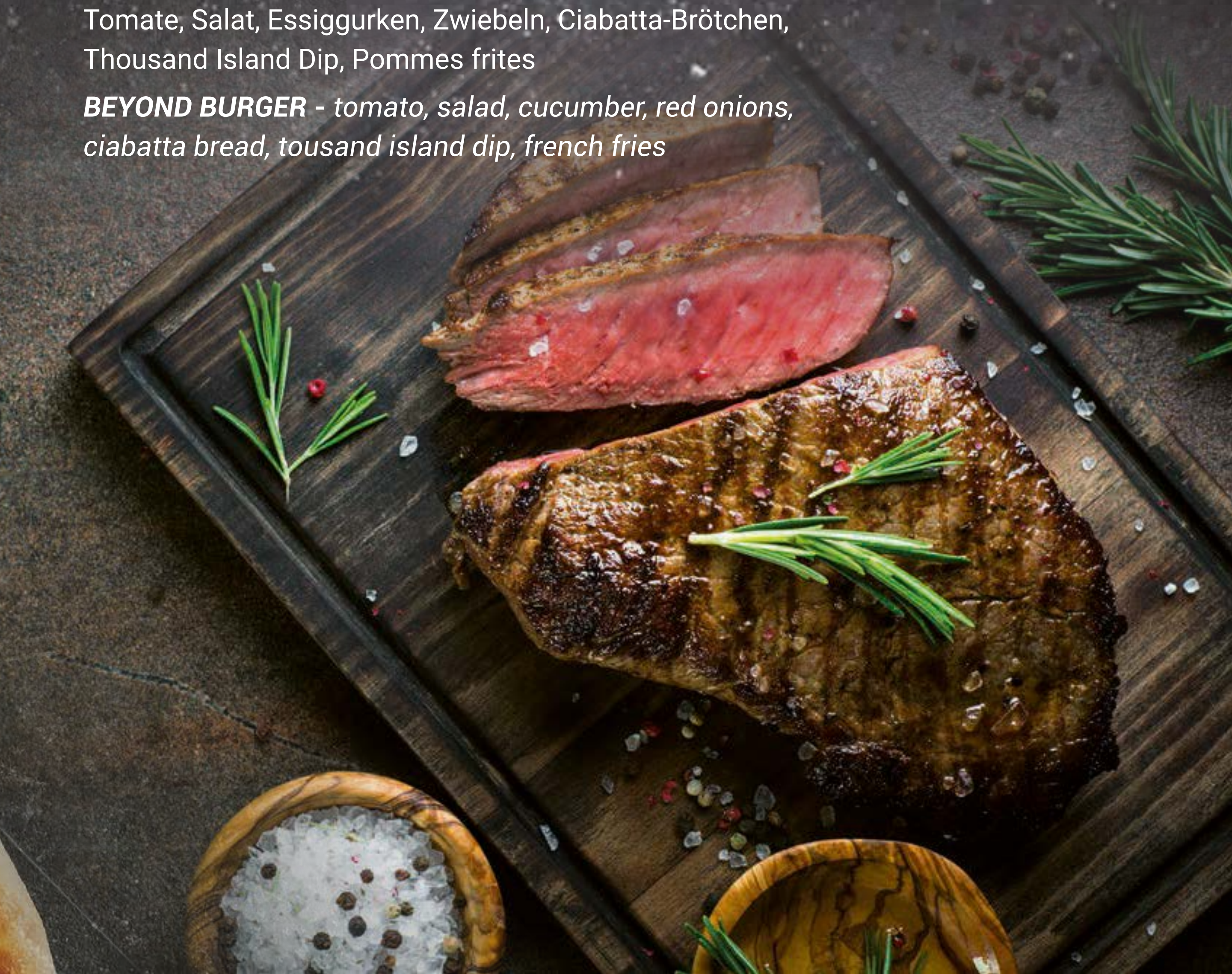
Käse, Speck, Tomate, Salat, Essiggurken, Zwiebeln, Ciabatta-Brötchen, Thousand Island Dip, Pommes frites

CROSSPOINT BEEF BURGER SPECIAL - cheese, bacon, tomato, salad, cucumber, red onions, ciabatta bread, thousand island dip, french fries

BEYOND BURGER (A C F G M O P) 🌿 € 21,00

Tomate, Salat, Essiggurken, Zwiebeln, Ciabatta-Brötchen, Thousand Island Dip, Pommes frites

BEYOND BURGER - tomato, salad, cucumber, red onions, ciabatta bread, tousand island dip, french fries



DESSERT- UND EISKARTE

DESSERT MENU

APFELSTRUDEL (ohne Rosinen) (A C G O H)	€ 6,80
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 7,80
<i>HOMEMADE APPLE STRUDEL (without raisins) – on vanilla sauce or whipped cream</i>	
TOPFENSTRUDEL (A C G O H)	€ 6,80
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 7,80
<i>HOMEMADE APRICOT & SOFT QUARK STRUDEL – on vanilla sauce or whipped cream</i>	
KAISERSCHMARRN (A C G O)	€ 16,00
Apfelmus, Zwetschgenröster	
<i>HOMEMADE SHREDDED PANCAKE – on apple puree and sweet steamed plums</i>	
GERMKNÖDEL	
Mohn, Butter (A C G H) – Yeast dumpling, poppy seeds, butter	€ 8,80
Mohn, Vanillesauce (A C G O H) – Dumpling, poppy seeds, vanilla sauce	€ 9,60
HAUSGEMACHTER BLECHKUCHEN (A C G O H)	€ 6,80
Schlagsahne	€ 7,80
<i>HOMEMADE TRAY BAKE with whipped cream</i>	
SCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS (A C G O H)	€ 13,00
mit Waldbeerenragout und Schokokuchen	
<i>CHOCOLATE MOUSSE with wildberry ragout and chocolate cake</i>	
WALDBEERE-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Vanilleeis, warmen Waldbeere-Ragout, Schlagsahne, Waffel	
COUPE DÄNEMARK (A C G O H)	€ 9,50
Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne, Waffel	
BANANENSPLIT (A C G O H)	€ 9,50
Schokoladeneis, Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce, Schlagsahne, Mandelsplitter, Waffel	
STRACCIATELLA-BECHER (A C G O H)	€ 9,80
Straciatella-Eis, Vanilleeis, Eierlikör, Schokoladensauce, Schlagsahne Waffel	
POPCORN-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Cookies-Eis, Vanille-Eis, salzige Popcorn, Karamellsauce, Schlagsahne, Waffel	
PROSECCO-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Erdbeersorbet, Prosecco, Schokolade, Frische Erdbeeren, Waffel	
SORBET-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Fruchtige Mango, Erdbeere, Zitronensorbet, Frische Erdbeeren	
KINDER-EISBECHER (A C G H)	€ 3,80
Eis nach Wahl mit Smarties, Schlagsahne und Waffel	
GEMISCHTES EIS	€ 8,40
Drei Eissorten nach Wahl mit Schlagsahne	€ 9,40
EISKUGEL – Vanille-, Schokoladen-, Straciatella-, Mango-, Zitronen-, Erdbeersorbet	€ 2,80



BEWERTE UNS

 Vegetarisch  Vegan

Preise inklusive Abgaben und Steuern.

Für jegliche Fragen zu Allergien befragen Sie bitte unser Personal.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Impressum: Design: WHAT YOU NEED Marketing, Fotos: Mitschka, Shutterstock, Adobe Stock, Druck: Druckerei Pircher GmbH, Irrtümer, Änderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten