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 (Bügelflasche) (A)	0,50 l	€ 6,50
WEISSBIER ALKOHOLFREI (Flasche) (A)	0,50 l	€ 6,30

TRUMER PILS · SCHNEIDER WEISSE · CHAMPAGNE PERRIER JOUËT Epernay – France

OFFENE WEINE, SEKT

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

DESSERT- UND EISKARTE

DESSERT MENU

APFELSTRUDEL (ohne Rosinen) (A C G O H) € 6,80
Vanillesauce oder Schlagsahne € 7,80
***HOMEMADE APPLE STRUDEL** (without raisins) – on vanilla sauce or whipped cream*

TOPFENSTRUDEL (A C G O H) € 6,80
Vanillesauce oder Schlagsahne € 7,80
***HOMEMADE APRICOT & SOFT QUARK STRUDEL** – on vanilla sauce or whipped cream*

KAISERSCHMARRN (A C G O) € 16,00
Apfelmus, Zwetschgenröster
***HOMEMADE SHREDDED PANCAKE** – on apple puree and sweet steamed plums*

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
***HOMEMADE TRAY BAKE** with whipped cream*

MOUSSE VON DER EDELBITTERSCHOKOLADE (A C G O H) € 13,00
mit Waldbeerenragout und Schokokuchen
***CHOCOLATE MOUSSE** with wildberry ragout and chocolate cake*

VANILE PANNA COTTA (A C G O H) € 11,00
mit Waldbeerenragout und Stracciatella-Eis
***PANNA COTTA** on wildberry ragout and stracciatella ice cream*

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-, Stracciatella-, Mango-, Zitronen-, Erdbeersorbet € 2,80

Scan me
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

MOUNTAIN CROSS POINT HOCHGURGL

Food & Drink MENU

TOP MOUNTAIN MOTORCYCLE MUSEUM · 2200 m · TIMMELSJOCH · HOCHGURGL – AUSTRIA

WWW.TMMM.AT

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
SODA	0,30 l	€ 3,00
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
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
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) Earl Grey-, Früchte-, Kräuter-, Pfefferminz- oder Grüner Tee		€ 4,30
HEISSE ZITRONE		€ 4,30
JAGERTEE	0,25 l	€ 6,70
GLÜHWEIN (O)	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® Winter 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 (O) Rosé Lillet, ORGANICS Purple Berry, Frische Beeren	1/4 l	€ 7,60
ORANGE SPRITZ (O) Aperol, ORGANICS Black Orange, Orangenscheibe	1/4 l	€ 7,60
LIMONCELLO SPRITZ (O) Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon, Limette	1/4 l	€ 7,60

FÜR ZWISCHENDURCH

IN-BETWEEN SNACKS

SPECKJAUSE (AMGP) € 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 (AGMOP) € 18,00
Rohschinken, Salami, Kaminwurzen, 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 (AGMOH) € 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 (AGMOP) € 13,50
Tomate, Ei, Salat
***HAM OR CHEESE SANDWICH,** tomato, egg, salad*

LACHS TATAR (AGHOD) € 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 glace, mixed sprouts and crispbread*

CARPACCIO VOM RINDFILET (AGMO) € 25,00
Rucola, Parmesan, Toast und Butter
***BEEF CARPACCIO** - on arugula, parmigiano cheese, toast, butter*

BEEF TATAR (AGMOC) € 26,00
Blattsalat, Kapern, Toast und Butter
***BEEF TARTARE** - served on crunchy leaf salad, Toast and butter*

SUPPEN

SOUP DELIGHTS

RINDERBOUILLON (L)
Kräuterfrittaten (ACG) € 6,80
Fadennudeln (AC) € 6,80
Kaspressknödel (ACG) € 8,20
Speckknödel (ACG) € 8,20

SÜDTIROLER TOMATEN-GEMÜSESUPPE (L) € 8,50
Brot
***SOUTH TYROLEAN TOMATO VEGETABLE SOUP** - with bread*

SUPPENTOPF VOM RIND (ACGL) € 9,50
Nudeln, Rindfleisch, Gemüse
***BEEF BROTH BOWL** - with vermicelli, beef and vegetables*

GULASCHSUPPE MIT SCHWARZBROT (ACGLF) € 9,50
GOULASH SOUP WITH BROWN BREAD

KARTOFFELCREMESUPPE MIT FRANKFURTER (ACGLF) € 9,50
***POTATOE CREAM SOUP** with frankfurter sausage, chives, bread*

SALATE

FRESH SALAD

KLEINER GEMISCHTER SALAT (CGMO) € 6,50
SMALL MIXED SALAD

GROSSER GEMISCHTER SALAT, BROT (CGMO) € 12,00
LARGE MIXED SALAD, BREAD

SCHWEIZER WURSTSALAT (ACGO) € 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 (AGO) € 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 (AGMOL) € 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 (ACGDM)
Römisoher Salat, Caesar Dressing, Brotwürfel, Parmesan € 13,00
gebratene Hühnerbrüstchen - *Slices of chicken breast* € 21,00
gebratenes Lachsforellenfilet - *Salmon* € 25,00
Streifen vom Rumpsteak - *Stripes of rumpsteak* € 25,00

KNÖDELSALAT (AGMOL) € 16,00
Warmer Kaspressknödel mit buntem Blattsalat und Frenchdressing
***DUMPLING SALAD** - Hot fried cheese dumpling on mixed leaf salad with french dressing*

KINDERGERICHTE

FOR THE YOUNGEST GUESTS

SPAGHETTI BOLOGNESE ODER TOMATENSAUCE (ALCG) € 12,00
SPAGHETTI BOLOGNESE OR TOMATO SAUCE

KINDER-WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (ACG) € 13,00
Pommes frites
***VIENNESE PORK SCHNITZEL** with French fries*

CHICKEN NUGGETS ODER FISCHSTÄBCHEN (ACDMOG) € 12,50
Pommes frites
***CHICKEN NUGGETS** with French fries*

PORTION POMMES FRITES (ACG) € 8,50
PORTION OF FRENCH FRIES

BRATWURST VOM HAUSMETZGER (AM) € 11,50
Pommes frites
***FRESH BUTCHERS BRATWURST** with french fries*

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

NUDELN UND SPÄTZLE

PASTA AND SPAETZLE

SPAGHETTI BOLOGNESE (ACGLO) € 18,00
Hackfleischsauce, Parmesan
***SPAGHETTI BOLOGNESE** - Minced meat sauce, parmigiano cheese*

SPAGHETTI NAPOLETANA (ACG) € 16,50
Tomatensauce, Parmesan
***SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA** - Tomato sauce, parmigiano cheese*

SPAGHETTI AGLIO OLIO (ACG) € 16,00
Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, Parmesan
***SPAGHETTI AGLIO OLIO** - Olive oil, garlic, chili, parsley, parmigiano cheese*

PENNE CARBONARA (ACGO) € 17,50
Speck-Rahmsauce, Parmesan
***PENNE CARBONARA** - Bacon cream sauce, parmigiano cheese*

PENNE ALL ARRABBIATA (ACG) € 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 (ADGO) € 18,50
***SALMON TAGLIATELLE** - creamy dill sauce, strips of smoked salmon*

PIZZA

PIZZA SELECTION

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

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

SALAMI (AG) € 16,30
Tomatensauce, Mozzarella, Salami
Tomato sauce, mozzarella, salami

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

PIZZA DIAVOLO (AG) € 17,20
Tomatensauce, Mozzarella, Scharfe Salami, Pfefferoni, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, peppers, oregano

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

CROSSPOINT (AG) € 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 (AG) € 26,00
Tomatensauce, Mozzarella, Rinderfiletscheiben, Rucola und Trüffel
Homemade tomato sauce,cheese, beef fillet slice, rocket, truffle

TRADITIONELLES

TRADITIONAL

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (ACG) € 19,50
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
***VIENNESE PORK SCHNITZEL** - parsley potatoes, cranberries*

ZWIEBELROSTBRATEN (AOGL) € 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 (AOGL) € 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 (ADG) € 21,00
Kartoffelrösti, Gartenkresse, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip
***LUKEWARM ORGANIC SMOKED SALMON** from Ötztal's fishery - potato roesti, chives dip, fresh cress*

TIROLER GRÖSTL (LCOG) € 17,50
Spiegelei, Kraut-Speck-Salat
***TIROLEAN GROESTL** - Hash brown potatoes with onions, sliced beef, fried egg and bacon & coleslaw salad*

ÖTZTALER LACHSFORELLENFILET (ADG) € 27,50
Salzkartoffeln, Zitronen-Petersilien-Butter
***ROASTED SALMON TROUT FILLET** from Ötztal's fishery - boiled potatoes, lemon & parsley butter*

HÜHNERBRÜSTCHEN (ALMG) € 27,50
Ratatouillegemüse, Basmatireis, Naturjus
***MARINATED CHICKEN BREAST** - ratatouille, basmati rice, natural jus*

CROSSPOINT BURGER VOM RIND (ACGOM) € 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, tousand island dip, french fries*

OFENKARTOFFEL € 17,00
mit Ratatouillegemüse und knuspriger Petersilie
***BAKED POTATO** - ratatouille vegetables and crunchy parsley*

TIROLER KÄSESPÄTZLE (ACG) € 17,00
Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln
***TIROLEAN CHEESE SPAETZLE** - Spaetzle dish served with mountain cheese and roasted onions*

BAUERNSPÄTZLE (ADG) € 17,50
Spätzle mit Schinken-Rahmsauce mit Waldpilzen und Kräuter
***FARMER'S SPAETZLE** - in a sauce of ham and cream wild mushrooms and herbs*