



Herzlich willkommen, Grias eich, Servus!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt. Lassen Sie sich von unserer vielfältigen Speisekarte inspirieren, die mit frischen, hochwertigen Zutaten und liebevoll zubereiteten Gerichten aufwartet. Ob Sie ein herzhaftes Hauptgericht, eine köstliche Vorspeise oder ein verführerisches Dessert wählen – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Wenn Sie Feste oder besondere Anlässe organisieren möchten, stehen wir Ihnen gerne mit kreativen Ideen und Unterstützung zur Seite. Ihre Anregungen und Wünsche sind uns wichtig, zögern Sie also nicht, uns anzusprechen. Für Informationen zu unseren Übernachtungsmöglichkeiten stehen wir Ihnen ebenfalls gerne zur Verfügung.

Genießen Sie Ihr Essen und lassen Sie sich von unserem freundlichen Team verwöhnen. Guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt!

www.gappen.at

Ihre Wirtsleute - Familie Gang mit Team

Die Legende mit Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung befindet sich ganz am Ende unserer Speisekarte!

*Sie können bei uns in **bar**, mit Ihrer EC-Card und mit den gängigen Kreditkarten zahlen.*



Aperitifs

Prosecco (gerne auch mit Orangensaft) 0,2 l	€ 3,10
Gin Tonic – Bombay 4cl/Schweppes	€ 9,80
Campari pur 4 cl	€ 3,70
mit Soda 0,2 l	€ 4,20
mit Orangensaft 0,2 l	€ 5,10
Martini Bianco 1/16 l	€ 3,70
Zipfer Märzen Pfiff 0,2 l	€ 3,00

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Almochsen A, C, G, H	€ 15,90
Rucola, Parmesanspäne, Pinienkerne und Baguette <i>Carpaccio of Alpine ox – arugula, parmesan shavings, pine nuts, and baguette</i>	
Marinierter Ziegenkäse G, L, M	€ 12,90
auf Feldsalat und Amarensenf <i>Marinated goat cheese – on lamb's lettuce with Amarena mustard</i>	
4 Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Bergkäse A, C, G	€ 11,00
<i>4 Tyrolean dumplings – with browned butter and mountain cheese</i>	
Rindssuppe mit Tiroler Kaspressknödel A, G, L	€ 6,40
<i>Beef soup with Tyrolean cheese dumpling</i>	
Frittaten oder Nudeln A, C, G, L	€ 5,40
Schnittlauchfrittaten oder Nudeln in der Suppe <i>Sliced pancake strips or noodles in broth</i>	
Karotten-Ingwersuppe mit Brotchips A, L	€ 6,50
<i>Carrot-ginger soup – with crispy bread chips</i>	

Salate & Variationen

Gemischter Salat knackige Salate der Saison	€ 5,90
<i>Mixed salad – crisp seasonal greens</i>	
Große Salatbowl mit Tiroler „Wimma-Hof“-Ei C	€ 9,60
<i>Large salad bowl – with Tyrolean soft-boiled egg</i>	
Tiroler Salat mit gerösteten Speckstücken	€ 6,90
<i>Tyrolean salad – with roasted bacon pieces</i>	
Grüner Salat	€ 5,40
<i>Green salad</i>	
Speckkrautsalat	€ 5,90
<i>Cabbage salad with bacon</i>	
Kräuter-Knoblauchbaguette A, G	€ 4,90
<i>Herb-garlic baguette</i>	

Fitnesssalat in der Bowle – Zur Wahl: A, C, G

mit Hühnerfiletstreifen, sautierten Champignons, Cocktaildip, Baguette € 17,90

Fitness salad – with chicken fillet strips, sautéed mushrooms, cocktail dip, Bred

- **mit Rinderstreifen** A, C, G € 21,00

With beef strips

- **mit Saibling** A, C, G, D € 21,00

With char fillet

Kleine Gerichte & Hausmannskost

Kleines Wildragout A, G, L € 14,80

aus unserer Region, mit Spätzle und Preiselbeeren

Small venison stew – with spaetzle and lingonberries

Lady's Steak-Sandwich (150g) A, C, G € 21,40

Beiried, Cocktaildip, Baguette, Obst und Salatstrauß

Lady's steak sandwich (150g) – sirloin, cocktail dip, baguette, fruit, and salad bouquet

6 Tiroler Schlutzkrapfen A, C, G € 16,40

mit brauner Butter und Bergkäse

6 Tyrolean dumplings – with browned butter and mountain cheese

Kasspatzln A, C, G € 17,90

serviert im Pfand'l, Röstzwiebel, grüner Salat

Cheese spaetzle – served in a skillet with fried onions and green salad

Bauern-Gröstl C € 16,50

geröstete Kartoffeln, Schweinsbratenstücke, Speckkrautsalat,

Spiegelei, im Pfand'l serviert

Farmer's skillet – roasted potatoes, pork roast pieces, cabbage salad with bacon, and a fried egg, served in a skillet

Gappen's Dreierlei A, C, G € 18,90

1 Spinat- und Kasknödel, 2 Schlutzkrapfen, Butter, Bergkäse, dazu Salat

Gappen's trio – 1 spinach and cheese dumpling, 2 Tyrolean dumplings, butter, mountain cheese, and salad

Fisch & Vegetarisch

Zanderfilet vom Grill D, G, L, M € 22,00

auf Kräuter-Kokos-Risotto und kleinem Gemüse

Grilled pike-perch fillet – on herb-coconut risotto with seasonal vegetables

Saiblingsfilet D, G, H € 24,00

in Butter gebraten, Mandeln, Rosmarinkartoffeln und Salatteller

Char fillet – pan-fried in butter, served with almonds, rosemary potatoes, and a salad plate

Feines Kräuter-Kokos-Risotto G, M € 18,90

mit gegrilltem Gemüse

Delicate herb-coconut risotto – with grilled vegetables

Wild – aus regionalem Revier

Wildererpfandl A, C, G, L € 23,80

heimisches Wildragout mit Pfifferlingrahmsauce, Rotkraut, luftigem Serviettenknödel und Beere

Hunter's skillet – regional venison ragout with chanterelle cream sauce, red cabbage, fluffy bread dumpling, and berries

Kleines Wildragout mit Spätzle und Preiselbeeren A, G, L € 14,80

Small venison ragout – with spaetzle and lingonberry garnish

Vom Grill und aus dem Pfand'l

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Hühnerfilet A, C, G € 17,50

mit Pommes frites und Preiselbeeren

Viennese schnitzel (pork or chicken fillet) – served with French fries and lingonberries

Gordon Bleu vom Schwein A, C, G € 19,80

mit Petersilienkartoffeln und Beeren

Pork cordon bleu – served with parsley potatoes and berries

Portion Kartoffelvogerlsalat mit Kernöl € 5,40

Portion of potatoes and lamb's lettuce – with pumpkin seed oil

Rumpsteak (250g) G € 29,80

aus der Beiried geschnitten, mit Rosmarinwedges, Dip und Kräuterbutter

Rump steak – from the sirloin, served with rosemary wedges, dip, and herb butter

Grillteller G, L € 22,90

zart Gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn, Speck, Grillwürstl, Pommes frites, Kräuterbutter und Gemüse

Mixed grill platter – tender cuts of beef, pork, and chicken, bacon, grilled sausage, French fries, herb butter, and vegetables

Zwiebelrostbraten A, G, L € 24,80

in würziger Zwiebelsauce, dazu Röstzwiebeln und Spätzle

Roast beef with onions – in a onion sauce, served with crispy onions and spaetzle

Gappen's Hausspieß A, G € 20,90

edle, gegrillte Fleischstücke mit Zwiebeln und Speck, Kräuterbutter-Dip, auf mediterranem Reis

Gappen's house skewer – tender grilled meat pieces with onions and bacon, herb butter dip, on Mediterranean rice

Schweinsfilet Toscana A, G € 21,90

Schweinsmedaillons vom Grill mit Tomate, Blauschimmelkäse überbacken, auf cremigen Tagliatelle

Tuscan pork medallions – grilled pork medallions topped with tomato and blue cheese, served on creamy tagliatelle

Geschnetzelte Tiroler Kalbsleber A, G € 22,10

mit Kartoffelpüree, Zwiebeln, Speck und Tomate

Sautéed Tyrolean calf's liver – with mashed potatoes, onions, bacon, and tomato

Fleisch-Fondue an unserem speziellen Fonduetisch mit eigener Absaugung A, G, M

„AUF VORBESTELLUNG“ mindestens 4 bis 8 Personen € 29,90 p. P.

200 g gemischte Fleischstücke von Rind, Schwein und Huhn,
mit tollen Beilagen und Salatschüssel

Meat fondue at our special fondue table with its own ventilation

€ 29.90 per person "BY PRE-ORDER" minimum 4 to 8 persons

*200 g mixed meat pieces of beef, pork, and chicken,
with great side dishes and salad bowl*

Desserts & Käse

Hauspalatschinke A, C, G, H € 6,90

mit Schokoladensauce, Schlagobers, Mandeln und Vanilleeis

Homemade crêpe – with chocolate sauce, whipped cream, almonds, vanilla ice cream

1 Stück Marillenpalatschinke A, C, G € 4,10

1 Apricot crêpe

Blätterteig-Apfelstrudel nach Omas Art A, G, H € 4,80

kalt oder warm

Puff pastry apple strudel (grandmother's recipe) – served warm or cold

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Beeren A, C, G € 14,90

Fluffy shredded pancake – with apple sauce and berries

Kleiner Kaiserschmarrn mit Vanilleeis A, C, G € 11,90

Small shredded pancake – with vanilla ice cream

Dessertteller € 9,40

auf frischem Fruchtmark mit Sorbet

Dessert plate – with fresh fruit purée and sorbet

Schokoladengugelhupf A, C, G € 5,90

mit Schlagobers, Vanilleeis und Schokoladensauce

Chocolate bundt cake – with whipped cream, vanilla ice cream, and chocolate sauce

Gappen's Stanitzel A, C, G € 8,50

mit Schlagobers, heißer Himbeere und Vanilleeis

Gappen's dessert cone – with whipped cream, hot raspberries, and vanilla ice cream

Tiroler Käseteller A, G € 9,80

kleine Gustostückerl aus der Region mit Butter und Bauernbrot

Tyrolean cheese plate – regional cheese selection with butter and farmhouse bread

SALZBURGER NOCKERL A, C € 20,40

(süß und luftig) große Portion für min. 2 Personen (Vorfreude 30 Minuten)

(sweet and fluffy) large portion for at least 2 persons (anticipation 30 minutes)

Wir empfehlen dazu Vanilleeis, je Kugel G € 1,80

We recommend vanilla ice cream, per scoop

Für Eisliebhaber – Bitte verlangen Sie die Eiskarte

For ice cream lovers – Please ask for our ice cream menu