

Goldener Adler

Innsbruck Altstadt

THE MAGNIFICENT FOUR

KAISERWEIN

GOLDENER ADLER · FAMILIE HACKL · ALTSTADT/INNSBRUCK



Emperor Franz-Josef from Austria

1/8 | Blauer Zweigelt 2007
Philipp Grassl € 4,40
Niederösterreich

KAISERWEIN

GOLDENER ADLER · FAMILIE HACKL · ALTSTADT/INNSBRUCK



Empress Sissi from Austria

1/8 | Chardonnay 2007
Birgit Braunstein € 4,30
Burgenland

philippine welser

ERZHERZOGINNENWEIN
GOLDENER ADLER · FAMILIE HACKL · ALTSTADT/INNSBRUCK



Philippine Welser
Wife of Duke Ferdinand II

1/8 | Sauvignon blanc 2008
Gerhard Wohlmuth € 4,30
Steiermark

MOZARTWEIN

GOLDENER ADLER · FAMILIE HACKL · ALTSTADT/INNSBRUCK



Wolfgang Amadeus Mozart

1/8 | St. Laurent 2006
Stift Klosterneuburg, € 4,20
Niederösterreich

Nice to have you here

Kalte und warme Vorspeisen

Starters & Small Dishes ❖ Antipasti & Primi piatti ❖ Entrées & En-Cas ❖ Entremeses

Carpaccio vom Kalb- und Rindfilet € 8,90

mit gehobelten Parmesanspäne & kleinem Salatbouquet

ENGLISH

Carpaccio of veal and beef fillet with parmesan cheese and salad

ITALIANO

Carpaccio di filetto di vitello e di manzo con parmigiano e insalata

FRANÇAIS

Carpaccio de filet de veau et e boeuf avec parmesan et salade

ESPAÑOL

Carpaccio de filete de ternera y de vaca con parmesano y ensalada

Русски

Карпаччио из телячьего и говяжьего филе, с овощами летних сортов, под маринадом и грубо натертым, твердым сыром «Пармезан»

Vorspeisenteller "Mozart" € 12,50

verschiedene delikate Spezialitäten

Hors d'oeuvre plate „Mozart“ many different specialities

Piatto di antipasti "Mozart" diverse specialità

Assiette d'hors-d'oeuvre "Mozart" différentes spécialités

Plato de entremeses "Mozart" delicades especialidades variadas

Блюдо-ассорти «Гёте», множество самых разных деликатесов

Muskatkürbismousse mit Zucchinitartare € 8,50

mit Paradeis-Paprika-Chutney

Mousse of nutmeg pumpkin with courgettetartare and tomato-pepper-chutney

Mousse de poitron muscade avec tartare de courgettes et chutney de tomates et poivrons

Mousse alla zucca di noce moscata con tartara di zucca e chutney di pomodoro e zucca

Rucola Risotto € 10,20

mit gebratenem Zanderfilet

Racket risotto with roasted filet of pike-perch

Risotto di rucola con filetto di luciaperca

Risotto au ruola avec filet de sandre

Sechs Stück Spinatschlutzkrapfen € 8,20

mit brauner Butter & Parmesan

6 Ravioli tyrolean style with spinach filling in brown butter

and parmesan cheese ❖ 6 Ravioli tirolesi farciti con spinaci, burro fuso

e parmigiano ❖ 6 Raviolis aux épinards avec beurre fondu et parmesan

Pasta rellena de espinaca, 6 unidades con mantequilla morena y parmesano

Картофельно-крапивные пышки, с коричневым сливочным

маслом и твердым сыром «Пармезан»

Traubenlinguini mit kleinem Wildschweinpicatta € 10,80

Grape linguini (noodles) with small wild boar picatta
Linguini avec raisin, avec petit picatta de sanglier
Linguini con uve, con piccola picatta di cinghiale

Suppen ❖ Soups ❖ Zuppe ❖ Potages ❖ Sopas

Klare Rinderbouillon € 3,50

mit Grießnockerl, Frittaten oder Speckknödel

Clear soup with semolina dumplings or shredded pancake or bacon dumpling

Brodo con canederli di semolina o frittatine o canederli allo speck

Consommé Célestine aux quenelles de semoule ou knoedel aux lardons ou avec crêpe en lamelles

Consommé con albondiguillas de sémola o una crepe en tiritas o albóndiga de tocino

Прозрачный говяжий бульон, «под расплавленным сыром»

Muskat-Gewürz-Kürbissuppe € 3,60

Spicy pumpkin cream soup with nutmeg

Crema di zucca

Potage de potiron

“Dreierlei Suppencomposition“ € 4,90

herzhafte Kürbissuppe, Kraftbrühe mit Leberknödel, gratinierte Zwiebelsuppe

Trio of Soup compositions: pumpkin soup, consommé with liver dumpling and gratinated

onion soup ❖ Trio de soupes: soupe au potiron, consommé aux boulettes de foie et

soupe à l'oignon gratinée ❖ Trio di composizioni di zuppe: zuppa di zucca, canederli di

fegato in brodo e zuppa di cipolle gratinata ❖ Composición de tres sopas: sopa de

calabaza, Conso,mmé con albondiguillas al higado y sopa de cebolla al gratin

Frische knackige Salate

Salads ❖ Insalate ❖ Salades ❖ Ensaladas

Frische bunte Blattsalate mit gegrillten Knoblauchgarnelen € 11,90

Leaf salads with grilled garlic prawns and basil dressing ❖ Insalate verde con

gamberi grigliati all'aglio e slasa di basilico ❖ Salade aux crevettes roses grillées à ail et

sauce au basilica ❖ Ensaladas con camerones al ajo a la parilla y salsa a albahaca

Букет из различных сортов листового салата, с поджареными

в чесночном масле королевскими креветками

Knackiger Eissalat und Rucola € 11,30

mit geräucherten Entenbrustscheiben, dazu Parmesanspäne und geröstete Weißbrotwürfel

Crunchy salad and rocket with slices of smoked duck,
with parmesan cheese and roasted bread croutons

Insalata verde e rucola con fette di petto d'anatra affumicata,
con parmigiano e crostini di pane bianco

Salade verte et roquette avec tranches de suprême de canard fumé,
copeaux de parmesan et croûtons de pain blanc

Ensalada verde y rucola con lonchas de pato ahumado,
parmesan y dados de pan asados

из различных сортов салата

„Andreas Hofer Feinschmeckersalat“ € 8,80

knackiger Eissalat, frischer Vogelsalat, Oma's Käferbohnen, Schaffrischkäse, Apfeldressing

„Andreas Hofer Gourmet Salad“

fresh green salad, fresh lamb's lettuce salad, grandma's beans, feta cheese, apple dressing

“Insalata Andreas Hofer”

salade verte fraîche, salade de mâche, haricots de grandmere, fromage de brebis, sauce des pommes

«Salade Andreas Hofer» insalata verde fresca, insalata di soncino, fagioli della nonna,
pecorino, condimento di mela

Gemischter Salatteller mit Balsamico- oder Frenchdressing € 4,30

Mixed salad with basil or french dressing ❖ Insalata mista con dressing di basilica o vinaigrette

Salade mixte ❖ Ensalada mista ❖ Блюдо-ассорти из различных сортов салата

Goldener Adler Spezialitäten & regionale Küche

Main dishes ❖ Secondi ❖ Plat principal ❖ Platos principales

“Adler Variation“ € 11,90

Spinatknödel, Schlutzkrapferln, Käsepressknödel,
Blattln mit Sauerkraut, brauner Butter & Bergkäse

Spinach dumplings, tyrolean ravioli, fried cheese dumpling and

Tyrolean fritters with sauerkraut ❖ Canederli di spinaci, ravioli tirolesi, canederli

fritti di formaggio e frittelle tirolesi con crauti ❖ Ravioles farcies, quenelles aux
épinards, quenelles frites au fromage et beignets tyroliens avec choucroute

Ravioles tirolesas, albóndigas de espinacas, albóndigas fritas
de queso y bunuelos tirolesas con chucrut

Вариации «Орла» Клецки из шпината, пышечки с начинкой из шпината,
клецки из хлебных гренок с сыром и картофельная поджарка,
с квашеной капустой, коричневым маслом и горным сыром

Tiroler Gröstl mit Spiegelei & Speckkrautsalat € 10,70

Slices of roast beef and roast potatoes with fried egg and cabbage salad with bacon

❖ Piatto tipico tirolese con patate arroste e fettine di manzo, uovo fritto e insalata di cavolo e pancetta ❖ Sauté de boeuf bouilli et de pommes de terre, oeuf sur le plat et salade de chou aux petits lardons

Patatas a la tirolesa con carne de vaca cocida, huevo frito y ensalada de col y tocino
Картофельная поджарка по-тирольски, с яичницей и салатом из капусты и шпека

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln & gemischten Salat

vom Schwein (pork | maiale | porc | cerdo | Из свинины) € 11,10

vom Kalb (veal | vitello | veau | ternera | Из телятины) € 15,80

Wiener Schnitzel (pork or veal) with parsley potatoes and mixed salad

Scaloppina alla Viennese (maiale o vitello) con patate al prezzemolo e insalata mista

Escalope à la viennoise (porc ou veau) avec pommes de terre persillées et salade mixte

Escalope empanada (cerdo o ternera) con patatas al perejil y ensalada

Шницель по-венски, с отварным картофелем с

петрушкой и ассорти из различных сортов салата

Pfeffer- oder Filetsteak € 23,90

dazu Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm und Speckbohnenröllchen

Pepper steak or fillet steak with jacket potatoes and bacon-bean rolls

Filetto di manzo al pepe o bistecca con patate al cartoccio e involtini di fagioli allo speck

Steak au poivre ou filet-mignon avec pommes de terre en papillote, rouleaux de haricots au lards

Bistec a la pimenta o solomillo con patatas laminadas y rollitos de judias con bacon

Перченый антрекот или филейный антрекот, с испеченным в фольге картофелем и нежной стручковой фасолью со шпеком

weitere Goldener Adler Schmankerln

Main dishes ❖ Secondi ❖ Plat principal ❖ Platos principales

Tiroler Rostbraten € 15,50

mit Speck-Zwiebelsauce & Bratkartoffeln

Sirloin steak tyrolean style with onion and bacon sauce and roast potatoes

Bistecca di manzo alla tirolese con salsa di cipolle e speck, patate arroste

Boeuf rôti à la Tyrolienne en sauce aux oignons et lard, pommes de terre sautées

Entrecote a la tirolesa con salsa de cebollas y tocino, patatas asadas

Жаркое по-тирольски, с луково-шпековым соусом, в качестве гарнира – жареный картофель

Tiroler Gebirgsforellenfilet € 15,30

mit Mandelbutter & Petersilienkartoffeln

Mountain trout fillet amandine with parsley potatoes ❖ Filetto di trota di montagna alla mandorle con patate al prezzemolo ❖ Filet de truite de montagne aux amandes et pommes

de terre persillées ❖ Filete de trucha de montana con almendras y patatas al perejil

Филе горной форели по-тирольски, со сливочным маслом с миндалем и отварным картофелем с петрушкой

Hirschragout € 15,80

in Rotweinsauce, mit sautierten Pilzen, dazu Butterspätzle und Preiselbeeren

Venison ragout in red wine sauce with sauted mushrooms, buttered spetzli and cranberries
Stufato di cervo in salsa di vino rosso con funghi saltato in padella, spetzli al burro e mirtilli rossi
Ragoût de cerf en sauce au vin rouge et champignons sautés, spetzli et aïrelles
Ragú de ciervo en salsa de vino tinto e setas salteadas, spetzli y arándano rojo
Рягу из оленины в соусе из красного вина, с поджаренными на сильном огне грибами, лапшой домашнего приготовления и брусникой

“Tiroler Zopfbraten” € 17,30

(Schweinefilet, Puten- und Rostbratenstreifen)
nach altem Hausrezept, dazu Serviettenknödel und Gemüsebouquet

Fillet of pork and slices of turkey and beef, (made after traditional recipe)
served with bread dumpling and vegetables ❖ Filetto di maiale, strice di tacchino e di manzo
(una ricetta tradizionale della casa) con canederli e verdura ❖ Filet de porc et tranches de dinde
et de boeuf (d'une recette traditionnelle de la maison) avec boulettes de pain et légumes
Entrecote tenzado a la tirolesa con salsa de hierbas, albóndigones de pan, verduras
Тирольское жаркое-косичка (свиное филе – индюшка & ломтики ростбифа) со сливочным, соусом из грибов сморчков, клёцки со шпинатом, приготовленные в салфетке, и овощи

Kalbsleber nach “Tiroler Art” € 15,80

mit gebackenen Zwiebelringen, Speck, Tomatenscheiben und Butterreis

Roasted calf's liver Tyrolean style with fried onion rings, bacon, tomatoes and buttered rice ❖ Foie de veau rôti á la tyrolienne avec oignons frits, lardons, tomates et riz au beurre ❖ Fegato di vitello arrosto alla tirolese, con cipolle fritte, speck, pomodori e riso al burro ❖ Hígado de ternera con cebollas fritas, tocino y tomates, arroz a la mantequilla

Gekochter Tafelspitz € 14,90

dazu Röstkartoffeln, Rahmblattspinat und Apfelkren

Boiled beef with roasted potatoes, creamy leaf spinach and apple horseradish ❖ Boeuf bouilli ave pommes de terre sautées, épinards à la crème et raifort aux pommes ❖ Bollito di manzo con patate arroste, spinaci alla panna e rafano con mele ❖ Filete de ternera cocido con patatas salteadas y espinacas con nata y rabano con manzanas

Schweinefiletspitzen à la “Stroganoff” € 14,90

dazu Gemüsefettuccine

Pork fillet tips á la “Stroganoff” with vegetable fettuccine ❖ Filet de porc “Stroganoff” avec fettuccine aux légumes ❖ Arrosto di maiale alla “Stroganoff” con fettuccine alla verdura ❖ Tiras de cerdo a la “Stroganoff” con fettuccine di verdura

Rinderfiletspitzen in Steinpilzsauce € 19,80

mit Kräuterschupfnudeln und feinem Gemüse

Beef filets mignon in boletus sauce with potato noodles and vegetables ❖ Filet de bœuf coupé en lamelles, sauce aux cèpes avec nouilles de pomme de terre et légumes ❖ Punte di filetto di manzo in salsa ai funghi porcini con gnocchi di patate e verdure ❖ Puntas de filete de ternera con salsa de setas con pasta de patata y legumbres

HAVE YOU SEEN OUR FIRST FLOOR RESTAURANT?? STYRIAN SPECIALITIES ON FIRST FLOOR RESTAURANT



HERZLICH WILLKOMMEN! WELCOME! BIENVENUE! BENVENUTO!

COLD STARTERS - ANTIPASTI FREDDI

SULZ VOM MANGALITZA SCHWEIN € 7,90
MANGALITZA PIG ASPIC
with pumpkin pesto, horseradish and salad bouquet
ASPIC DI MAIALE MANGALITZA
con pesto alla zucca, rafano e bouquet d'insalata

MUSKATKÜRBISMOUSSE € 8,50
MOUSSE OF PUMPKIN
with courgettetartare and
chutney of tomatoes and sweet peppers
MOUSSE ALLA ZUCCA
con tartara di zucca
e chutney di pomodori e peperoni

GEFLÜGELBERTERRINE € 9,10
CHICKEN LIVER ASPIC
In a pumpkin crust with grapes salad
ASPIC DI FEGATINO DI POLLO
in crosta di zucca con insalata delle uve

„STEIRISCHER FEINSCHMECKERSALAT“ € 8,80
"STYRIAN SALAT" Green salad,
lamb's lettuce salad, grandma's beans,
feta cheese, apple dressing
"INSALATA ALLA STIRIA" Insalata verde,
valerianellea, fagioli della nonna,
pecorino, condimento di mela

OMA'S KÄFERBOHNENSALAT € 4,90
GRANDMA'S BEAN SALAD
with onions and pumpkin seed oil
INSALATA DI FAGIOLI DELLA NONNA
con cipolle e olio di semi di zucca

HOT STARTERS - ANTIPASTI CALDI

KÜRBISRISOTTO € 10,20
PUMPKINRISOTTO with Vulcano ham
RISOTTO DI ZUCCA con prosciutto Vulcano
TRAUBENLINGUINI € 10,80
LINGUINI WITH GRAPES with a small wild boar piccata
LINGUINI CON UVE e piccola piccata di cinghiale

BREINWURSTTASCHERLN € 8,50
NOODLES STUFFED with stuffed noodles
on sweet pepper cabbage
RAVIOLI FARCITI con salsicchio della Styria
con cavolo al peperoni

LAUWARM GEBEIZTER SAIBLING € 11,50
WARM MARINATED CHAR
on apple salad with lamb's lettuce
and rocket with horseradish sauce
SALMERINO MARINATO TIEPIDO
con insalata di mela, valerianella
e rucola, con salsa di rafano

SOUPS - POTAGES - ZUPPE

KRENWÜRZENSCHAUMSUPPE € 3,80
HORSERADISH CREAM SOUP with bread slices
CREMA DI RAFANO con fette di pane
MUSKAT-GEWÜRZ-KÜRBISUPPE € 3,60
PUMPKIN CREAM SOUP
CREMA DI ZUCCA
A KRÄFTIGE RINDSSUPP'N € 3,50
mit Fleischstrudel
oder Griesnockerl oder Fritatten
SOUP with meat strudel
or semolina dumpling or shredded pancake
BRODO con strudel di carne
o gnocchi di semolino o frittatine

CLASSICS - CLASSICI

KLACHLSUPPE € 5,90
SOUR SOUP
with boiled pieces of leg of pork, with polenta
ZUPPA AGRA
con fette di stinco di maiale, polenta
HALBES STEIRER-BACKHENDL € 12,50
HALF FRIED CHICKEN
Styrian style with potato-leaf salad
MEZZO POLLO FRITTO
della Stiria con insalata di patate e verde
STEIRISCHES WURZELFLEISCH € 10,50
BOILED PORK STYRIAN STYLE
with root vegetables
and freshly grinded horseradish
MAIALE BOLLITO DELLA STIRIA
con verdure e rafano grattugiato

MAIN DISHES-SECONDI

SCHWEINEFILET IM KÜRBISKERNMANTEL € 15,20
FILET OF PORK IN A PUMPKIN SEED CRUST
with polenta and vegetable bouquet
FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI SEMI DI ZUCCA
con polenta e verdure

SCHWEINSBACKERLN € 12,10
PORK CHEEKS IN RED WINE SAUCE
with potato-horseradish-mousseline
GUANCE DI MAIALE IN SALSA AL VINO ROSSO
con puree di patate e di rafano

STEIR. ROSTBRATEN "ALMO-OCHSEN" € 16,90
PRIME RIB OF "ALMO-OCHSEN"
with marinated herbs, sour cream
and cider vinegar, roast potatoes
BISTECCA DI MANZO DI "ALMO-OCHSEN"
con erbe marinate, panna acida
e aceto di mosto, patate arroste

MERLHOFFER LENDENSCHNITTEN € 23,90
FILLET OF BEEF IN BACON COAT
with sauce of beetroot and carrots,
parsnips, cidersauce, roast potatoes
FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI SPECK
con salsa di barbatietole,
pastinaca, salsa di mosto e patate arroste



HIRSCHRÜCKENFILET € 24,50
SADDLE OF VENISON
In a pumpkin seed-pepper crust,
bread-curd cheese dumpling, red cabbage
SELLA DI CERVO
In crosta di semi di zucca e pepe,
con canederli di pane e ricotta, cavolo rosso

GEBRATENES ZANDERFILET € 15,80
FILLET OF GRILLED PIKE-PERCH
with barley-pumpkin risotto
FILETTO DI LUCIOPERCA ALLA GRIGLIA
con risotto d'orzo e zucca

STEIRISCHES SAIBLINGSPICCATA € 15,50
PICCATO OF STYRIAN CHAR
with spicy pumpkin ragout
and caraway potatoes
PICCATO DI SALMERINO DELLA STIRIA
con ragout di zucca piccante
e patate al comino