



Food & Drink

MENU



AUDI FIS
SKI
WELTCUP
GURGL

WWW.TMMM.AT

23./24.11.2024

ZWISCHENDURCH

IN-BETWEEN SNACKS



ÖTZTALER MAREND (A G M O P)

€ 19,00

Rohschinken, Karreespeck, Kaminwurzeln, 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)

€ 14,00

Tomate, Ei, Salat

HAM OR CHEESE BREAD, tomato, egg, salad

LACHSTATAR (A G H O D)

€ 26,00

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

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)

€ 28,00

Rucola, Parmesan, Toast und Butter

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

BEEF TATAR (A G M O C)

€ 27,00

Blattsalat, Kapern, Toast und Butter

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

SUPPEN

SOUP DELIGHTS



RINDERBOUILLON - BEEF BROTH (L)

€ 7,00

Kräuterfrittaten - herb pancakes (A C G)

€ 7,00

Fadennudeln - vermicelli (A C)

€ 8,50

Kaspressknödel - cheese dumpling (A C G)

€ 8,50

Speckknödel - bacon dumpling (A C G)

SUPPENTOPF VOM RIND (A C G L)

€ 9,80

Nudeln, Rindfleisch, Gemüse

BEEF BROTH BOWL - with vermicelli, beef and vegetables

SÜDTIROLER TOMATEN-GEMÜSESUPPE (L)

€ 8,50

Brot

SOUTH TYROLEAN TOMATO VEGETABLE SOUP - with bread

GULASCHSUPPE MIT BROT (A C G L F)

€ 9,80


GOULASH SOUP WITH BREAD




SALATE

FRESH SALAD



KLEINER GEMISCHTER SALAT (C G M O)  € 7,00
SMALL MIXED SALAD

CROSSPOINT SALAT (A G M O)  € 13,00


Blattsalat, Büffelmozzarella, Zwiebel, Brot-Croutons
Oliven, Cherry Tomaten, Gurke, Balsamico-Olivenöl Dressing

CROSSPOINT SALAD - with leaf salad, buffalo mozzarella, onion, bread croutons, olives, cherry tomatoes, cucumber, balsamic olive oil dressing

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)  € 17,00

Tomaten, Bufala 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) € 17,00

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*

gebratenes Lachsforellenfilet - *Salmon*

Streifen vom Rumpsteak - *Stripes of rumpsteak*

€ 22,00

€ 25,00

€ 29,00

KNÖDELSALAT (A G M O L)  € 17,00

Warmer Kaspresknödel mit buntem Blattsalat und Frenhdressing

DUMPLING SALAD - Hot fried cheese dumpling on mixed leaf salad with french dressing



KINDER

KIDS

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)  € 9,00

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)

Hackfleischsauce, Parmesan

SPAGHETTI BOLOGNESE - Minced meat sauce, parmigiano cheese

SPAGHETTI NAPOLETANA (A C G)

Tomatensauce, Parmesan

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA - Tomato sauce, parmigiano cheese

SPAGHETTI AGLIO OLIO (A C G)

Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie, Parmesan

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

PENNE CARBONARA (A C G O)

Speck-Rahmsauce, Parmesan

PENNE CARBONARA - Bacon cream sauce, parmigiano cheese

PENNE ALL ARRABBIATA (A C G)

Würzig scharfe Tomatensauce mit Frühlingszwiebel

PENNE ALL ARRABBIATA - spicy hot tomatoe sauce, spring onions

TIROLER KÄSESPÄTZLE (A C G)

Spätzle, Bergkäse, Röstzwiebeln

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

BAUERNSPÄTZLE (A D G)

Spätzle mit Schinken-Rahmsauce mit Waldpilzen und Kräuter

FARMER'S SPAETZLE - in a sauce of ham and cream wild mushrooms and herbs

PIZZA

PIZZA SELECTION

MARGHERITA (A G)

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum Öl

Tomato sauce and mozzarella cheese

€ 14,00

PROSCIUTTO E FUNGHI (A G)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

€ 17,00

SALAMI (mild oder pikant) (A G)

Tomatensauce, Mozzarella, Salami

Tomato sauce, mozzarella, salami

€ 17,30

CAPRICCIOSA (A G)

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, schwarze Oliven

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives

€ 18,50

CRUDO (A G)

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Parmesan

Tomato sauce, mozzarella, italian dry cured ham, rocket, cheese

€ 21,00

CROSSPOINT (A G)

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, scharfe Salami, rote Zwiebeln, Champignons

Homemade tomato sauce, cheese, spicy salami, red onions, mushrooms

€ 19,50

VERDURA MISTA VEGAN (A)

Tomatensauce, Paprika, Blattspinat, Artischocken, Champignons, schwarze Oliven

Sweet pepper, fresh leaf spinach, artichoke, black olives, tomato sauce

€ 17,50



TRADITIONELLES UND BURGER

TRADITIONAL AND BURGER

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

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

VIENNESE PORK SCHNITZEL - parsley potatoes, cranberries

RUMPSTEAK (A O G L) € 38,00

Kräuterbutter, Ratatouillegemüse, Ofenkartoffel mit Sauerrahm

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

TIROLER GRÖSTL (L C O G) € 18,00

Spiegelei, Kraut-Salat

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

HÜHNERBRÜSTCHEN (A L M G) € 27,50

Ratatouillegemüse, Basmatireis, Naturjus

MARINATED CHICKEN BREAST - ratatouille, basmati rice, natural jus

LAUWARMER BIO-RAUHLACHS VON DER ÖTZTALER FISCHEREI (A D G) € 23,00

Kartoffelrösti, Gartenkresse, Sauerrahm-Schnittlauch-Dip

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

ÖTZTALER LACHSFORELLENFILET (A D G) € 28,00

Salzkartoffeln, Zitronen-Petersilien-Butter

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

OFENKARTOFFEL € 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

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

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

GORGONZOLA BURGER (A C G O M) € 23,00

Brioche-Brötchen, Rinder-Patty, Gorgonzola, karamellierte Zwiebel, Thousand Island Dip, Pommes frites

GORGONZOLA BURGER - brioche bun, beef patty, gorgonzola cheese, caramelized onion, thousand island dip, french fries

BÉYOND BURGER (A C F G M O P) € 21,00

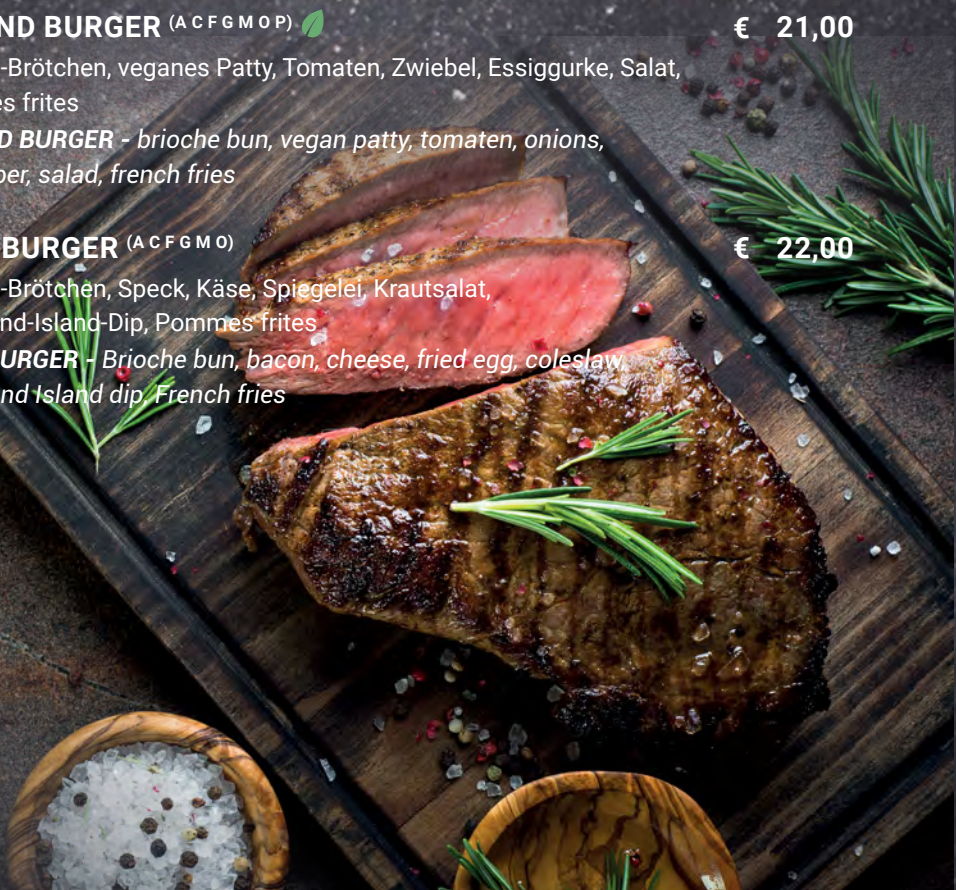
Brioche-Brötchen, veganes Patty, Tomaten, Zwiebel, Essiggurke, Salat, Pommes frites

BÉYOND BURGER - brioche bun, vegan patty, tomaten, onions, cucumber, salad, french fries

CHEF BURGER (A C F G M O) € 22,00

Brioche-Brötchen, Speck, Käse, Spiegelei, Krautsalat, Thousand-Island-Dip, Pommes frites

CHEF BURGER - Brioche bun, bacon, cheese, fried egg, coleslaw, Thousand Island dip, French fries



BIER

TRUMER PILS VOM FASS ^(A)	0,30 l	€ 5,50
TRUMER PILS VOM FASS ^(A)	0,50 l	€ 6,40
RADLER ^(A)	0,30 l	€ 5,50
RADLER ^(A)	0,50 l	€ 6,40
BIER ALKOHOLFREI (Flasche) ^(A)	0,33 l	€ 5,80
WEISSBIER NATURTRÜB ^(A)	0,30 l	€ 5,60
WEISSBIER NATURTRÜB ^(A)	0,50 l	€ 6,60
UNERTL ORIGINAL WEISSBIER ^(A)	0,50 l	€ 6,80
WEISSBIER ALKOHOLFREI (Flasche) ^(A)	0,50 l	€ 6,60



SCHNEIDER
WEISSE

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT
Epernay - France

OFFENE WEINE, SEKT

HAUSWEIN ROT ODER WEISS ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 4,80
ROT- ODER WEISSWEIN GESPRITZT ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 4,80
HUGO ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 6,70
VENEZIANO APEROL ⁽⁰⁾	1/4 l	€ 8,80
SAUVIGNON BLANC ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,50
CHARDONNAY ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,40
ROSÉ ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,40
ZWEIGELT ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,50
HEIDEBODEN CUVÉE ⁽⁰⁾	1/8 l	€ 6,80
PROSECCO BOLLA (Glas) ⁽⁰⁾	0,1 l	€ 6,80
CHAMPAGNER PERRIER JOUËT (GLAS) ⁽⁰⁾	0,1 l	€ 14,00

HOCHPROZENTIGES

RUM (vol. 54 %)	2 cl	€ 2,20
OBSTLER	2 cl	€ 3,90
WILLIAMS MIT BIRNE	2 cl	€ 4,60
MARILLE	2 cl	€ 4,20
TIROLER ZIRBELER (Hausgemacht)	2 cl	€ 4,20
FLÜGERL ^(A)	2 cl	€ 5,60
HASELNUSS MIT NUSS	2 cl	€ 4,20
ENZIANBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 8,20
HIMBEERBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 8,20
VOGELBEERBRAND (Hämmerle)	2 cl	€ 8,40
ALTE ZWETSCHKE (Gölles)	2 cl	€ 7,80
GRAPPA ⁽⁰⁾	2 cl	€ 6,10
FERNET MENTA	2 cl	€ 4,60
FERNET BRANCA	2 cl	€ 4,60
JÄGERMEISTER MINI	2 cl	€ 4,60
RAMAZZOTTI MIT ZITRONE	2 cl	€ 4,60
BAILEYS ^(A G H)	2 cl	€ 4,90
FLYING HIRSCH	2 cl	€ 5,80
WODKA LEMON ^(A)	4 cl	€ 11,70
GIN TONIC ^(A)	4 cl	€ 15,50
BACARDI COLA ^(A)	4 cl	€ 11,70
WHISKY COLA (Jameson) ^(A)	4 cl	€ 11,70
CAMPARI ORANGE ^(A)	4 cl	€ 11,70
CAMPARI SODA	4 cl	€ 7,70
REMY MARTIN VSOP ^(A)	4 cl	€ 9,90
LAGAVULIN SINGLE HIGHLAND MALT ^(A)	4 cl	€ 10,90
BASIL HAYDEN ^(A)	4 cl	€ 9,90
JAMESON ^(A)	4 cl	€ 8,20
JOHNNY WALKER ^(A)	4 cl	€ 8,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT/JOHANNISBEER GESPRITZT	0,30 l	€ 4,80
APFELSAFT/JOHANNISBEER GESPRITZT	0,50 l	€ 6,20
APFELSAFT	0,30 l	€ 5,10
SILBERQUELLE G'SPRITZT GRAPEFRUIT	0,33 l	€ 5,20
SILBERQUELLE G'SPRITZT ZITRONE/INGWER	0,33 l	€ 5,20
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,30 l	€ 4,80
COLA, COLA MIX, KRÄUTERLIMO, ORANGENLIMO, ZITRONENLIMO	0,50 l	€ 6,20
COCA COLA ZERO (Flasche)	0,33 l	€ 5,50
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,33 l	€ 4,70
MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL (Flasche)	0,75 l	€ 7,30
ICE TEA PFIRSICH	0,30 l	€ 4,70
ICE TEA PFIRSICH	0,50 l	€ 6,10
ORANGE ODER MULTIVITAMINSAFT (Flasche)	0,20 l	€ 5,10
GLAS MILCH ^(G)	0,30 l	€ 3,70
GLAS MILCH ^(G)	0,50 l	€ 5,90
SKIWASSER	0,30 l	€ 4,50
SKIWASSER	0,50 l	€ 5,80
QUELLWASSER	0,50 l	€ 2,00

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE ^(F G H)		€ 4,50
CAPPUCCINO ^(F G H)		€ 4,90
LATTE MACCHIATO ^(F G H)		€ 5,60
ESPRESSO ^(F G H)		€ 3,50
DOPPELTER ESPRESSO ^(F G H)		€ 5,00
AFFOGATO ^(G)		€ 5,80
HEISSE SCHOKOLADE mit Sahne ^(F G H)		€ 5,00
HEISSE SCHOKOLADE mit 2 cl Rum (vol. 54 %) ^(F G H)		€ 7,20
TEE ^(F G H) Assam-, Früchte-, Kräuter-, Kamille-, Pfefferminz- oder Grüner Tee		€ 4,60
HEISSE ZITRONE		€ 4,60
JAGERTEE	0,25 l	€ 7,00
GLÜHWEIN ^(O)	0,25 l	€ 6,70

ENERGY DRINKS

RED BULL® Energy Drink	0,25 l	€ 5,80
RED BULL® Sugarfree	0,25 l	€ 5,80
RED BULL® Edition	0,25 l	€ 5,80

The ORGANICS BY RED BULL

SIMPLY COLA	0,25 l	€ 5,80
BITTER LEMON	0,25 l	€ 5,80
EASY LEMON	0,25 l	€ 5,80
GINGER ALE	0,25 l	€ 5,80
TONIC WATER	0,25 l	€ 5,80
BLACK ORANGE	0,25 l	€ 5,80
PURPLE BERRY	0,25 l	€ 5,80

Seite 1

VERY BERRY ^(O)	1/4 l	€ 9,40
Rosé Lillet, ORGANICS Purple Berry, Frische Beeren		
VERMUT TONIC ^(O)	1/4 l	€ 9,40
Wermut, ORGANICS Tonic, Zitronenscheibe		
LIMONCELLO SPRITZ ^(O)	1/4 l	€ 9,40
Limoncello, Prosecco, ORGANICS Bitter Lemon, Limette		

DESSERT- UND EISKARTE

DESSERT MENU

APFELSTRUDEL (ohne Rosinen) (A C G O H)	€ 7,50
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 8,50
HOMEMADE APPLE STRUDEL (without raisins) on vanilla sauce or whipped cream	
TOPFENSTRUDEL (A C G O H)	€ 7,50
Vanillesauce oder Schlagsahne	€ 8,50
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	€ 9,80
HAUSEGEMACHTER 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)	€ 15,00
mit Waldbeerenragout und Schokokuchen	
CHOCOLATE MOUSSE with wildberry ragout and chocolate cake	
WALDBEEREN-BECHER (A C G O H)	€ 10,50
Vanilleeis, warmen Waldbeeren-Ragout, Schlagsahne, Waffel	
COUPE DÄNEMARK (A C G O H)	€ 9,50
Vanilleeis, warme Schokoladensauce, Schlagsahne, Waffel	
BANANENSPLIT (A C G O H)	€ 9,80
Schokoladeneis, Vanilleeis, Banane, Schokoladensauce, Schlagsahne, Mandelsplitter, Waffel	
STRACCIATELLA-BECHER (A C G O H)	€ 11,00
Stracciatella-Eis, Vanilleeis, Cookies-Eis, Eierlikör, Schokoladensauce, Schlagsahne, Waffel	
POPCORN-BECHER (A C G O H)	€ 9,50
Cookies-Eis, Vanille-Eis, salzige Popcorn, Karamellsauce, Schlagsahne, Waffel	
SORBET-BECHER (A C G O H)	€ 11,00
Fruchtige Mango, Erdbeere, Zitronensorbet, Frische Erdbeeren, Waffel	
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, Schokolade, Stracciatella oder Mango-, Zitronen-, Erdbeersorbet	€ 2,80



BEWERTE UNS

Scan me



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