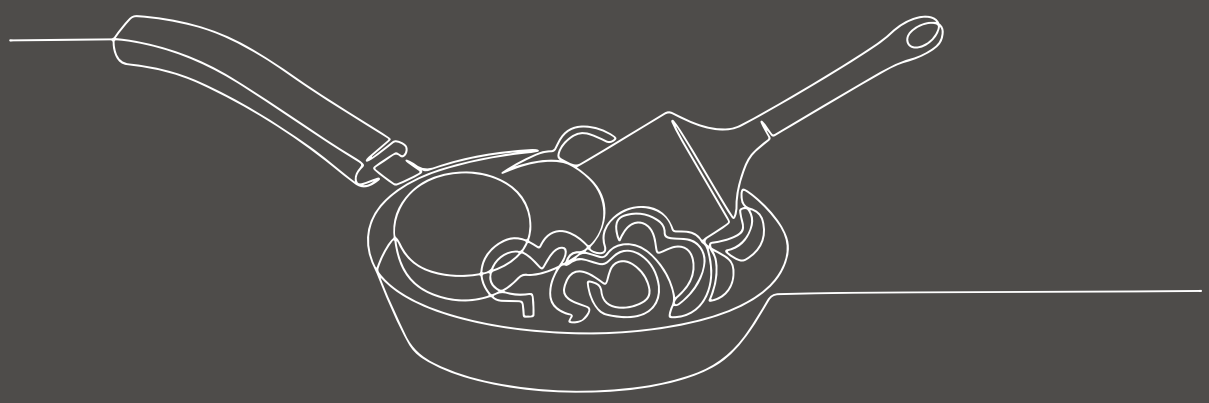
WIRTSHAUSKULINARIK

NATÜRLICH LOKAL & REGIONAL



SPEISEN — FOOD

Ausgezeichnet mit „Bewusst Tirol“

Heimat ist der Ort, an dem man sich wohl und zuhause fühlt. Zur Heimat gehören Gerüche, Geschmack, Traditionen und Genuss. Die alpine Kulinarik ist geprägt von ehrlichem Handwerk, hervorragenden Rohprodukten und innovativen Ideen. Wir als „Bewusst Tirol“ Betrieb bringen all diese Werte auf den Teller und pflegen hervorragende Beziehungen zur regionalen Landwirtschaft.

Mit ausgewählten Zutaten und dem Besten von heimischen Erzeugern, möchten wir Ihnen so das kulinarische Tirol nahebringen und kennzeichnen daher diese Gerichte mit unserem GENUSS AUS DER REGION Grauer-Bär-Siegel. Lassen Sie es sich schmecken, es erwartet Sie ein Stück Tirol auf Ihrem Teller!

Awarded with „Bewusst Tirol“

Home is the place where you feel comfortable and at home. Home includes smells, tastes, traditions and enjoyment. The alpine culinary art is characterized by honest craftsmanship, excellent raw products and innovative ideas. We as a „Bewusst Tirol“ company bring all these values to the plate and cultivate excellent relationships with regional agriculture.

With selected ingredients and the best from local producers, we would like to bring you closer to the culinary Tyrol and therefore mark these dishes with our GENUSS AUS DER REGION Grauer Bär seal. Enjoy it, a piece of Tyrol awaits you on your plate!

Digitale Speisekarte

Einfach den QR-Code scannen und die Speise- und Getränkekarte auf Ihrem Smartphone öffnen.

Digital Menu

Simply scan the QR code and open the food and drinks menu on your smartphone.

Natürlich schmeckt‘s besser!
Naturally tastes better!

Liebe Gäste,

die Basis unserer Natur, die kurzen Transport- und Produktionswege und die vielen regionalen Produkte garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität.

Fleisch:
- Kuprian Armin, Längenfeld
- Gstrein Arno, Sölden
- Gstrein Urban, Sölden

Kartoffeln und Gemüse:
- Kapeller Franz, Mieming
- Emil Rauch, Roppen
- verschiedene Bauern aus Haiming

Brot:
- Backstuba, Sölden

Milch:
- Familie Brüggler, Huben

Bier: Sölsch
- Bäckelar Brewery, Sölden

Bier:
- Starkenberger, Tarrenz

Vegane Gerichte

Wir erlauben uns an dieser Stelle Sie darauf hinzuweisen, dass wir seit Dezember 2014 laut Verordnung über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren müssen. Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können und Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen sein.

Alle Preise sind Inklusivpreise in EURO.

Dear guests,

the basis of our nature, the short transport and production routes and the many regional products guarantee you excellent quality.

Meat:
- Kuprian Armin, Längenfeld
- Gstrein Arno, Sölden
- Gstrein Urban, Sölden

Potatoes and vegetables:
- Kapeller Franz, Mieming
- Emil Rauch, Roppen
- various farmers from Haiming

Bread:
- Backstuba, Sölden

Milk:
- Fam. Brüggler, Huben

Beer: Sölsch
- Bäckelar Brewery, Sölden

Beer:
- Starkenberger, Tarrenz

Vegan dishes

We kindly inform you that according to national law we must provide our guests with details on allergen ingredients of meals and beverages since December 2014. We are happy to tell you personally all important facts on our food, and we would like to point out already in advance that all meals and beverages offered may contain allergens and that cross contamination can’t be avoided.

All prices are inclusive in EURO.

TAKE-AWAY:
alle Speisen auch zum Mitnehmen!
+43 (0) 5254 2564

www.grauer-baer.com

Vorspeisen
Starters

Weinbergschnecken
mit Knoblauch-Cognacbutter gratiniert und Toastbrot 13,90

Escargots
gratinated with garlic and cognac-flavored butter,
toasted bread

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel
auf Salatbouquet mit Balsamico-Vinaigrette 18,90

Pan-fried sheep‘s cheese in a coat of bacon
on salad garnish with balsamic vinaigrette

Beefsteak Tatar
würzig mariniertes Rinderhackfleisch, Wachtelei,
Wasabi Mayonnaise, Buchweizen, Butter und Toastbrot 24,50

Beefsteak tatar
spicy minced beef (raw) served with quail egg,
wasabi mayonnaise, buckwheat, butter and toast

Veganes Beef Tatar
mit Senfmayonnaise, Sprossen, Margarine und Toastbrot 24,50

Vegan beef tatar
with mustard mayonnaise, sprouts, margarine and toast

Burrata Caprese
italienischer Frischkäse mit cremiger Fülle
an Tomatenscheiben, Pesto und Balsamico-Vinaigrette 16,50

Burrata caprese
italian cream cheese with liquid core
on tomato slices, pesto and balsamic vinaigrette

WÜRZIG

Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Suppen
Soups

Tagessuppe 6,90
Soup of the day

Klare Rindssuppe
mit Frittaten 6,90
mit Fadennudeln 6,90
mit Backerbsen 6,90

Clear beef broth
with strips of pancake
with vermicelli
with soup pearls

Omas Suppentopf
klare Rindssuppe mit Fadennudeln,
gekochtem Rindfleisch und Gemüse 12,80

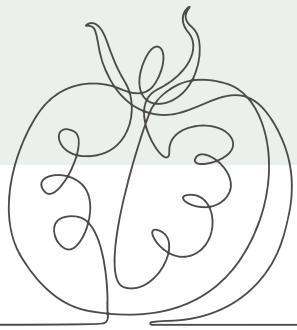
Grandma‘s soup bowl
clear beef broth with vermicelli,
cooked beef and vegetables

Kürbis-Kokos Cremesuppe
mit Kernöl und Grissini 8,90

Pumpkin-coconut cream soup
with pumpkin seed oil and breadsticks

Knoblauchcremesuppe
mit Croûtons 8,90

Creamy garlic soup
with croutons



Salate
Salad

Typisch Ötztalerisch
Kaspressknödel auf bunt gemischtem
knackigem Salat mit Schnittlauchdip 19,50

Typically Ötztal
fried cheese dumpling on a variety of
crispy salad with chive dip

Griechischer Salat
Gurken, Zwiebel, Tomaten, Oliven, Paprika,
Schafkäse, Essig und Öl Vinaigrette 19,50

Greek salad
cucumbers, onions, tomatoes, olives, bell peppers,
feta cheese, oil-vinegar dressing

Gemischter Salat 8,50
Mixed salad

Blattsalat 7,50
Leaf salad

Dazu empfehlen wir ...
In addition we recommend ...

Ofenfrisches Knoblauchbaguette (2 Stk.) 7,00
Garlic baguette fresh from the oven (2 pcs.)

Portion Brot 3,00
Portion of bread

Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Vegetarische Gerichte
Vegetarian Dishes

Ötztaler Käsespätzle
hausgemachte Eierspätzle mit Jungzwiebeln und
würzigem Käse, dazu Röstzwiebel 19,50

Ötztal cheese spaetzle
homemade egg spaetzle pan-roast with spring onion and
spicy cheese, served with fried onions

Mediterrane Gemüselasagne
an Tomatensauce 19,50

Mediterranean vegetable lasagne
on tomato sauce

Spaghetti
mit Tomatensauce 14,20

Spaghetti
on tomato sauce

Linsencurry
mit Mango und Kokosmilch, dazu Basmatireis 18,50

Lentil curry
with mango and coconut milk on Basmati rice

Kaiserschmarren
mit Apfelmus und Preiselbeeren 16,40
(kann bis 21.15 Uhr bestellt werden, ca. 20 min Zubereitungszeit)

Scrambled pancake
served with apple purée and cranberries
(can be ordered until 9:15 pm, preparation time approx. 20 min)

Fischgerichte
Fresh Fish

Lachsforellenfilet
gegrilltes Lachsforellenfilet, dazu Fettuccine,
Rucola, Pinienkerne, Feta und Honig-Curry-Limetten Sauce 29,50

Fillet of salmon trout
grilled salmon trout fillet, served with fettuccine,
arugula, pine nuts, feta and honey-curry-lime sauce

Naturgebratenes Saiblingsfilet
mit Mandelmilch-Kürbisrisotto 30,20

Naturally roasted char fillet
with almond milk and pumpkin risotto

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Rahm-Blattspinat, dazu Butterkartoffeln
aus dem Oberinntal 25,50

Pan-fried pikeperch fillet
on creamy leaf spinach, served with buttered potatoes
from the Oberinntal Region

FRISCH

Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Hauptgerichte
Main Dishes

Wiener Schnitzel

paniert, im Butterschmalz gebacken an Zitronen-Preiselbeergarnitur,
dazu gibt's Pommes frites

vom Schwein	21,90
vom Kalb	30,90

Viennese schnitzel

breaded and pan-fried in clarified butter on a lemon and
cranberry garnish, served with French fries

pork
veal

Cordon Bleu

paniert, im Butterschmalz gebacken mit Schinken und Käse gefüllt,
an Zitronen-Preiselbeergarnitur, dazu gibt es Pommes-frites

vom Schwein	23,50
vom Huhn	23,90

Cordon bleu

breaded and pan-fried in clarified butter, filled with ham and cheese,
on a lemon and cranberry garnish, served with French fries

pork
chicken

Bauern Cordon Bleu

paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel
mit Speck und Alpenkäse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,
dazu gibt's Pommes frites 24,50

Farmer's cordon bleu

breaded pork schnitzel, pan-fried in clarified butter,
filled with bacon and alpine cheese, on a lemon and
cranberry garnish, served with French fries

Hauptgerichte
Main Dishes

Tiroler Gröst‘l
blättrig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch und
Kartoffeln aus dem Oberinntal, geröstet mit Zwiebel,
dazu gibt’s ein Spiegelei 21,50

Tirolean groestl
thinly sliced cooked beef and potatoes
from the Oberinntal Region, with roast onions,
topped with a fried egg

Schlemmerreindl Grauer Bär
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce
auf hausgemachten Eierspätzle, mit Käse gratiniert 23,50

Grauer Bär gourmet pan
sliced pork fillet in creamy mushroom sauce
on homemade egg spaetzle, gratinated with cheese

Spaghetti Bolognese
mit Fleischsauce 16,20

Spaghetti bolognese
on meat sauce

GENUSS

Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Hauptgerichte
Main Dishes

Rumpsteak

medium gegrilltes Rumpsteak,
dazu eine Folienkartoffel aus dem Oberinntal
mit Sauerrahmdip und Gemüse 38,20

Rump steak

medium grilled rump steak,
served with baked potato from the Oberinntal Region
on sour cream dip and vegetables

Mixed Grill

gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und
Landhendl mit Kräuterbutter und Paprikaragout,
dazu gibt's Pommes frites und Gemüse 30,50

Mixed grill

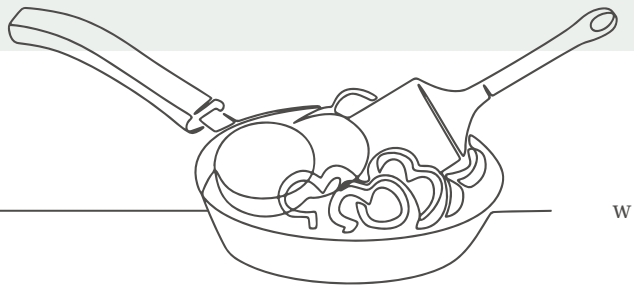
fine pieces of grilled beef, pork and
farm chicken on herb butter and sweet pepper ragout,
served with French fries and vegetables

Gipfel Rind Burger

saftiges Rindfleisch-Patty, Senfmayonnaise,
rote Zwiebel, knackiger Salat, Tomaten, Cheddar,
dazu Dip-Pommes 22,90

Summit beef burger

juicy beef patty, mustard mayonnaise,
red onion, crisp lettuce, tomatoes, cheddar
served with dip fries



Hauptgerichte
Main Dishes

Black Wild Burger
Wild-Patty vom Reh und Wildschwein
mit Feigensenf, Rotkraut, Grauvieh Camembert
und Dip-Pommes 23,20

Black venison burger
venison patty of deer and wild boar
with fig mustard, red cabbage, grey cattle camembert
and dip fries

Steaktoast
Rinderbeiried und Schweinefilet auf Knoblauchbaguette
mit Salatgarnitur, Cocktailsauce und Kräuterbutter 29,40

Steak toast
beef tenderloin and pork fillet on garlic baguette
with salad garnish, cocktail sauce and herb butter

Wildgulasch
mit feinem Rotkraut und Preiselbeer-Kroketten
(Kroketten sind mit Preiselbeeren gefüllt) 25,80

Venison goulash
with fine red cabbage and cranberry croquettes
(croquettes filled with cranberries)

Hirschentrecôte
mit Rotkraut, Polentapuffer und kräftiger Rotweinsauce 38,50

Red deer entrecôte
with red cabbage and polenta fritters on a rich red wine sauce

WILD

Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Gerichte für zwei ...
Dishes for two ...

Bärenplatte

gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl,
kleine Wiener Schnitzel, Langkornreis, Pommes frites
und Gemüse auf der Platte angerichtet mit
Pfefferrahmsauce dazu eine gemischte Salatschüssel 72,00

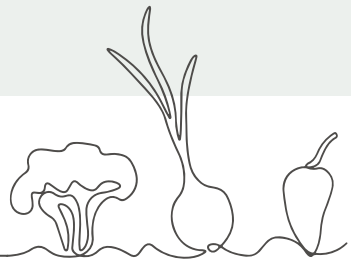
Grauer Bär gourmet plate

fine pieces of grilled beef, pork and farm chicken,
small Viennese schnitzel, long grain rice, French fries and
vegetables served on a big plate in creamy pepper sauce
with a mixed salad bowl

Zusätzliche Beilagenwünsche
Additional side dishes

Portion Pfeffersauce oder Champignonsauce	4,70
Portion Preiselbeeren oder Apfelmus	3,00
Portion Pommes, Folienkartoffel, Spätzle, Gemüse, Nudeln	5,70
Portion Brot	3,00

Portion of pepper sauce or mushroom sauce
Portion of cranberries or apple puree
Portion of French fries, baked potato, spaetzle, vegetables, pasta
Portion of bread



Auf Vorreservierung ab zwei ...
For two on advance reservation ...

Kalbshaxenplatte

im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Reis,
Kartoffelrösti und Gemüse — für 2 Personen — 72,00

Calf shank plate

oven-baked calf shank served with rice,
potato roesti and vegetables — for 2 persons

Im Ofen gebratene Schweinshaxe

dazu ein Semmelknödel und Sauerkraut,
Senf und frisch geriebenen Kren aus
der Steiermark — pro Person — 26,90

Oven-baked pork shank

served with semolina dumpling and sauerkraut,
mustard and freshly grated horseradish
from Styria — per person

Wir bitten Sie, uns Ihre Vorbestellung
mindestens einen Tag vorher mitzuteilen!

Reservierungen: +43 (0) 5254 2564

Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Auf Vorreservierung ab zwei ...
For two on advance reservation ...

Fondue á la Bourguignonne

Österreichisches Rinderfilet (250 g pro Person)
in Würfel geschnitten, dazu servieren wir verschiedene
Saucen, Pommes frites und Salat — pro Person — 50,00

Fondue á la bourguignonne

Austrian beef fillet (250 g per person) cut into cubes,
served with varied sauces, French fries and salad — per person

Ötztaler Käsefondue

serviert mit Kartoffeln aus dem Oberinntal,
Blumenkohl, Weißbrot
und Kirschschnaps — pro Person — 29,00

Ötztal cheese fondue

served with potatoes from the Oberinntal Region,
cauliflower, white bread
and cherry schnaps — per person

Please reserve our theme menus
at least one day in advance!

Call: +43 (0) 5254 2564

Nachspeisen
Desserts

Schokoladenmousse
Mousse von der Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten, Fruchtsauce und Schokogarnitur 12,50

Chocolate mousse
mousse of chocolate with fresh fruits,
fruit sauce and chocolate garnish

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Schlagobers 7,20
mit einer Kugel Vanilleeis 7,60
mit Vanillesauce 7,60

Homemade apple strudel
with whipped cream
with one scoop of vanilla ice cream
with vanilla sauce

Schokosoufflé
mit weißem Schokokern, Schlagobers
und Schokoladensauce 9,50

Chocolate soufflé
with white chocolate core, whipped cream
and chocolate sauce

In unserer eigenen Dessertkarte finden
Sie all unsere Leckereien & Eiskreationen.
Fragen Sie einfach unser Restaurantteam
und lassen Sie sich verführen.

TASTY

Ausgewählte Gerichte servieren wir auch als kleine Portion abzüglich € 1,50.

We also serve a choice of dishes as small portions, minus € 1.50.

Nachspeisen
Desserts

Eispalatschinken
mit Vanilleeis, Schlagobers,
gerösteten Mandelsplittern
und Schokoladensauce 9,40

Ice pancakes
with vanilla ice cream,
whipped cream, roasted almond slices
and chocolate sauce

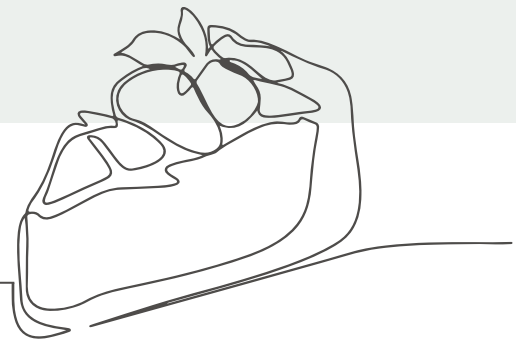
Marillenpalatschinken
mit Staubzucker 6,90

Apricot pancakes
with icing sugar

Kaiserschmarren
mit Apfelmus und Preiselbeeren 16,40
(kann bis 21.15 Uhr bestellt werden, ca. 20 min Zubereitungszeit)

Scrambled pancake
served with apple purée and cranberries
(can be ordered until 9:15 pm, preparation time approx. 20 min)

You will find all of our delicacies & ice cream creations on the separate dessert menu list. Just contact our restaurant staff and let our sweets tempt you.



Alpines Wohngefühl inklusive Halbpension und Wellness!

Urlaub, wie er sein soll: mitten in der abwechslungsreichen Erlebniswelt der Ötztaler Alpen. Ganz nah am Berg und nur wenige Schritte von der Gaislachkogelbahn entfernt.

Kostenloser
Garagenplatz
je Zimmer bzw. Suite

Tiroler Stil und modernes Wohlfühlambiente vereinen sich in unserem Hotel in Sölden auf besonders geschmackvolle Weise und lassen mit großen Fenstern und wundervollen Panoramen die Ötztaler Berge hochleben. Viel Sonnenschein und liebevolle Details machen unsere Zimmer in Sölden zu gemütlichen Wohlfühlräumen für Ihren Urlaub in Tirol. Seien Sie Gast in unserem Haus und freuen Sie sich auf schöne Tage.