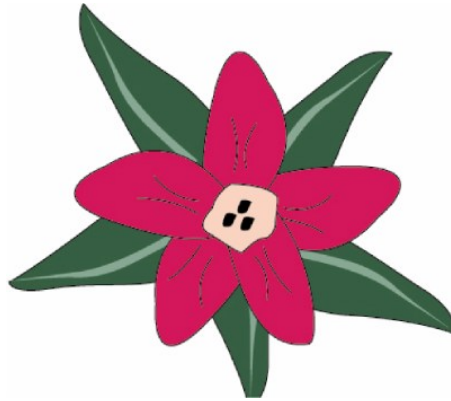


Griass enk

im Almrausch



**Schön, Dich in unserer urigen
„Almhütte“ zu haben!**

- Mittagskarte 11.00 bis 14.00 Uhr
- Kleine Karte 14.00 bis 18.00
- Grosse Speisekarte 18.00 bis 21.30 Uhr
- PIZZA vom Steinofen durchgehend von 11.00 bis 22.00 Uhr

Einkehrschwung auch mittags ♥

Talabfahrt Samnaun-Laret Nr. 60/6 | zum Mittagessen oder Après-Ski

VIP-SHUTTLESERVICE

Apéritiv

Ein Apéritiv - und nichts geht schief ...


Tomatensaft Gourmet 0.2l	5.00
Hauswein weiss oder rot pro 1/8l	5.90
Goldbeere Rosé 1/8l (0.75l Qualität, Roséwein, Schweiz)	7.20
Prosecco Piccolo 0.2l	12.50
Herrgöttli, Pfiff, Lady, Mini..... oder auch Bier 0.2 genannt	3.90
Cynar oder Campari pur 4cl	6.50
Cynar oder Campari Soda 4cl	7.00
Cynar oder Campari Orange 4cl	8.00
San Bitter pur oder Soda oder Orange	6.00 / 7.00 / 8.00
Martini bianco 4cl / Pernod 4cl / Limoncello 4cl	6.50
Tio Pepe Sherry 4cl	6.50
Aperolspritz oder Camparispritz (Prosecco mit Aperol oder Campari, Mineralwasser)	9.90
Hugo (Prosecco mit Holunderblütensirup, Mineralwasser & Minze)	9.90
Almspritz (Prosecco mit einem Schuss Blutorangensaft, Mineralwasser)	9.90
Limoncellospritz (Prosecco mit Limoncello, Mineralwasser)	9.90
Rosato Spritz (Prosecco mit Orangen-Hibiskuslikör, Mineralwasser)	9.90



schau auch in die Weinkarte


*Dort findest Du bestimmt einen guten Tropfen.
Wein, Grappa und Gin gibt's auch zum Mitnehmen für Zuhause*

Auf geat's

Klare Rinderbouillon ^{C,F,G,I} <i>clear beefbouillon</i>	7.00	
- mit Flädli ^{A,C,F,G,I} <i>with sliced pancake</i>	8.50	
- mit Käsepressknödel ^{A,C,F,G,I} <i>with cheesedumpling</i>	10.00	
Knoblauchcremesuppe ^G <i>mit Croûtons</i> <i>Cream soup of garlic with croûtons</i>	10.50	

Vorspeisen - Ollaweil guat!

BeefTartare <i>mit Toastbrot und Butter</i> ^{A,C,G,K} <i>Beef Tartare with toast and butter</i>	klein (120 g)	25.50
<i>Hotel Menu als Vorspeise + 10.00</i>	gross (240g)	48.50
<i>Hotel Menu als Hauptspeise + 18.00</i>		

Carpaccio vom Rind <i>mit Parmesan</i> ^{G,H,K,M} <i>Beef-Carpaccio with parmesan</i>		21.50	
<i>Hotel Menu als Vorspeise + 6.00</i>			

Rucola - "Kirsch" <i>Cherrytomaten, Parmesan & Pinienkerne</i> <i>Cherrytomatoes, parmesan and pine nuts</i>		13.00	
---	--	--------------	---

**Umbestellungen & Änderungen der Gerichte werden extra verrechnet.
Danke für Ihr Verständnis.**

Herkunftsländer unserer Fleisch & Fischprodukte:

Rind: USA*, Australien*, Argentinien*, Uruguay, Brasilien* / Schwein: Österreich, Deutschland

Wild: New Zealand*, Österreich / Geflügel: Deutschland, Argentinien*

Lachs: Norwegen / Zander: Italien/Österreich/Vietnam/Kasachstan / Garnelen: Bangladesch / Brot: Schweiz / Österreich

*kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

*Als „Pizzaschinken“ verwenden wir Schulterblock (magere Schweinsschulterteile, mild gewürzt und schonend gegart)



AUF WUNSCH (bitte unbedingt bei unseren Mitarbeitern melden)

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Salate

Grüner Salat^{C,G,K,M}

Green salad

9.50



Gemischter Salat^{C,G,K,M}

Mixed salad

11.50



Caesar Salat mit Ei, Speck und Parmesanhobel^{F,G,I,K,M}

with egg, bacon and parmesan

17.50

- mit gegrillter Hühnerbrust^{C,F,G,I,K,M}

with chicken breast

23.50

- mit Riesengarnelen^{F,G,I,K,M,B}

with prawns

28.50

Almrauschs Nüsslisalat^{C,G,K,M}

mit gebratenem Speck, Ei & Kartoffeln

Field salad with roastet bacon, egg & potatoes

18.90

Insalata „Caprese“^{G,H,K,M}

Tomaten-Büffelmozzarella mit Pesto & Balsamico

Tomato buffalo mozzarella with pesto & balsamico

16.00



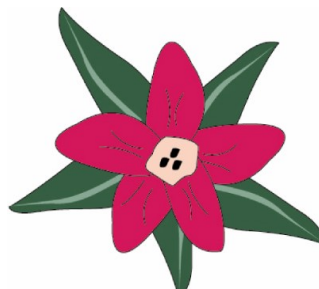
Dazu passt gut ein...

Knoblauch-Wurzelbaguette^{A,G}

von unserer Dorfbäckerei „Rechsteiner“

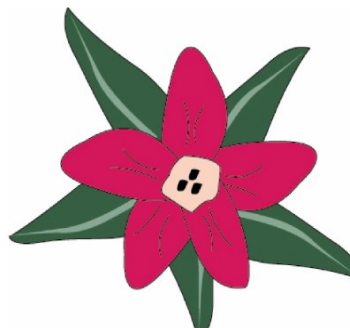
Garlic bread

7.50



Hausgemochts & Nudla

Hausgemachte Samnauner Bergkäseravioli ^{A,C,F,G} mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesan <i>Homemade mountain-cheese ravioli with arugula, cherrytomatoes & parmesan</i>	24.50	
Osttiroler Schlipfkrapfen ^{A,C,G} Teigtaschen mit Kartoffel-Kräuterfüllung, braune Butter, Parmesan <i>Dumpling filled with potatoes and herbs, brown butter and parmesan</i>	21.50	
Kaaaasspatzla ^{A,C,G} mit Röstzwiebeln <i>Homemade cheesespatzli with roasted onions - if you love cheese give it a go</i>	19.50	
Spinatknödel mit Cherrytomaten, brauner Butter, Parmesan <i>Spinach dumpling with cherrytomatos, brown butter, parmesan</i>	22.50	
Thunfisch Spaghetti ^{A,C,D,G} Spaghetti mit frischem Thunfisch & Cherrytomaten pikant gewürzt <i>Spaghetti with fresh tuna and cherrytomatoes (spicy)</i>	28.50	
Carbonara „Bündner Style“ ^{A, C, G} mit Bündnerfleisch und Pecorino <i>Carbonara Pasta with airdried beef and pecorino</i>	22.50	



Hauptgerichte

„Hirtenpfannli“ ^{A,C,G} Medaillons vom Schweinefilet im „Pfannli“ mit Champignonrahmsauce & Spätzli <i>Porcfilets with spätzli & creamy mushroom sauce</i>	Hotel Menu + 3.00	33.50
Thunfischsteak in Sesamkruste ^{D,E,C,L} mit Siracha-Mayonnaise, Gemüse und Reis <i>Tuna steak in sesame crust, vegetable and rice</i>	Hotel Menu + 5.00	36.00
Red Thai Curry ^{B,F} rotes Curry, Gemüse und Jasminreis <i>red curry, vegetables and rice</i>		26.50
-mit Rinds-Entrecôtestreifen <i>with beef entrecote strips</i>	Hotel Menu + 6.00	36.50
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A,C} (<i>pork</i>) mit Pommes und Preiselbeeren <i>with pommes & cranberries</i>		28.00
Cordon Bleu vom Schwein ^{A,C,G} (<i>pork</i>) mit Pommes und Preiselbeeren <i>with pommes & cranberries</i>		32.50
Entrecôte „Almrausch“ ^{A,C,G,K} 200g - vom Grill (medium) dazu Pommes oder Potato Wedges <i>grilled (medium)</i> mit Kräuterkruste und Gemüse der Saison <i>with herb crust and seasonal vegetables with french frites or potato wedges</i>	Hotel Menu + 9.00	39.00



Burger

keine Umbestellungen möglich


„Wilderer Burger“ ^{A,C,G} Wildfleisch Patty, Brie, knackiger Rotkraut-Salat und Preiselbeersauce <i>Venison patty, brie, crispy red cabbage salad and cranberry sauce</i> mit Pommes oder Wedges		24.50
Wagyu-Beef „Almburger“ ^{A,C,G} Brioche mit Wagyu Beef Patty, feiner Miso-Chili-Mayo, Salat, Tomate, Röstzwiebel <i>Brioche with Wagyu beef patty, fine miso mayo, lettuce, tomato, roasted onions</i> mit Pommes oder Wedges		25.50
		30.50

Möchtest Du eine **andere Garstufe** beim **Entrecôte „Almrausch“**
wähle bitte einen „HEISSEN STEIN“
um das Fleisch genau nach Deinen Wünschen zu grillieren.
If YOU want a **different cooking level** by the **Entrecôte „Almrausch“**,
choose a "HOT STONE" to grill the meat exactly according to your wishes.

„Hot Stone“

...das ultimative Erlebnis
einfach selber grillieren!



XXL Heisser Stein mit Rindsfilet (500g) High Quality Beef	74.50
<i>Hot Stone with beef tenderloin 500g</i>	<i>Hotel Menu + 44.00</i>
XL Heisser Stein mit Rindsfilet (300g) High Quality Beef	54.50
<i>Hot Stone with beef tenderloin 300g</i>	<i>Hotel Menu + 24.00</i>
Heisser Stein mit Rindsfilet (200g) High Quality Beef	44.50
<i>Hot Stone with beef tenderloin 200g</i>	<i>Hotel Menu + 14.00</i>
Heisser Stein mit Riesengarnelen (6 Stück)^B	38.50
<i>Hot Stone with prawns (6 pieces)</i>	<i>Hotel Menu + 8.00</i>
Heisser Stein mit Entrecôte (200g)	38.50
<i>Hot Stone with beefsteak (sirloin) 200g</i>	<i>Hotel Menu + 8.00</i>
Heisser Stein mit Schweinerückensteak	31.50
<i>Hot Stone with steak of pork</i>	
Heisser Stein mit Filets vom Schwein	35.00
<i>Hot Stone with fillets of pork</i>	<i>Hotel Menu + 5.00</i>
Heisser Stein mit Hühnerbrustfilet	27.00
<i>Hot Stone with chicken breast</i>	
Heisser Stein „Vegetarisch“	27.00
<i>Hot Stone with vegetables</i>	
Surf & Turf vom „Heissen Stein“^B	48.00
180g Entrecôte, 3 Garnelen	<i>Hotel Menu + 18.00</i>
<i>Hot Stone „Surf & Turf“ with beefsteak (sirloin) 180g, 3 prawns</i>	

Alle „HEISSEN STEINE“ werden mit verschiedenen Saucen
& kleiner Gemüsegarntur serviert. Als Beilage wähle zwischen:

Pommes frites^A oder Potato-Wedges^A

*Grill it yourself! All "HOT STONES" are made with different sauces
& small vegetable set served. As a side dish choose between:*

French fries or potato wedges



Fondueplausch im Almrausch

ab 2 Personen

Käsefondue Cheese Fondue

Käsefondue 300g

Käsefondue XL 400g

nach Art des Hauses
by type of house

pro Person

pro Person

27.90

33.90



Kräuterfondue 300g

Kräuterfondue XL 400g

Käsefondue mit Bergkräuter
with native herbs

pro Person

pro Person

32.90

38.90



Bündner-Fondue 300g

Bündner-Fondue XL 400g

Käsefondue mit 50g Bündnerfleisch
with air dried „grischuna“ meat (50g)

pro Person

pro Person

36.90

42.90

Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) *Portion of spring potatoes (200g)*

Portion Essiggemüse *Portion vinegar vegetables*

Bündnerfleisch pro 10g *"Grischuna" air dried beef per 10g*

9.50

5.00

2.50

♥ auch mit
Kirschwasser erhältlich

Pizza vom "Stoanofa"

Pizzabrot ^{A,H} mit Knoblauch und Kräuter - <i>with garlic and herbs</i>	13.50	
Marinara ^{A,H} Tomaten, Knoblauch - <i>tomatoes, garlic</i>	13.50	
Margherita ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella - <i>tomatoes, mozzarella</i>	14.90	
Prosciutto ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter* <i>Tomatoes, mozzarella, ham</i>	18.50	
Milano ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami <i>Tomatoes, mozzarella, salami</i>	18.00	
Bauernpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, onions, bacon, garlic</i>	19.50	
Laret ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Champignons, Speck, Schweineschulter*, Zwiebeln, Knoblauch <i>Tomatoes, mozzarella, champignons, onions, ham, bacon, garlic</i>	20.50	
Hirtenpizza ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Feta, Oliven, Zwiebeln, Salami, Knoblauch <i>Herdsmanshipizza with tomatoes, mozzarella, feta, olives, onion, salami, garlic</i>	20.50	
Quattro Formaggi ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Bergkäse, Parmesan <i>Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, mountain cheese, parmesan</i>	19.50	
Diavola (scharf) ^{A,G,H} Tomaten, Mozzarella, Salami picante, Pfefferoni <i>Tomatoes, mozzarella, spicy salami, hot peppers</i>	19.50	



Downhill to Samnaun-Laret

SLOPE Nr. 60/61 for Lunch or Après Ski.

VIP-SHUTTLESERVICE

Luigi ^{A,G,H}	19.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola Tomatoes, mozzarella, salami, gorgonzola	
Capricciosa ^{A,G,H}	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Artischocken Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts	
Calzone (zugedeckt) ^{A,G,H}	19.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schweineschulter* Covered pizza with tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham	
Hawaii ^{A,G,H}	19.50
Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Ananas Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple	
Vier Jahreszeiten ^{A,D,G,H}	20.50
Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons, Sardellen, Artischocken Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, anchovy, artichoke hearts	
Vegetaria ^{A,G,H}	19.50 
Tomaten, Mozzarella, Gemüse Tomatoes, mozzarella, mixed vegetables	
Erotica ^{A,D,G,H}	24.90
Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat, Knoblauch Tomatoes, mozzarella, salmon, spinach, garlic	
Prosciutto & Funghi ^{A,G,H}	19.00
Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms	
Mafia ^{A,C,H,N}	24.50
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Mortadella, Pistazien Tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, mortadella, pistachios	
Heidi ® ^{A,G,H}	25.00
Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola Tomatoes, mozzarella, dried beef, arugula	
Cipolla ^{A,G,H}	15.50 
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln tomatoes, mozzarella, onions	
Rustica ^{A,G,H}	21.50
Tomaten, Mozzarellea, Speck, Brie, Trauben Tomatoes, mozzarella, bacon, brie, grapes	

Almrausch ^{A,G,H} **25.50**

Tomaten, Mozzarella, Bergkäse, Bündnerfleisch, Salsiz
Tomatoes, mozzarella, mountain cheese, dried beef, salsiz sausage

Mare ^{A,B,G,H} **25.90**

Tomaten, Mozzarella, 4 Riesengarnelen, Knoblauch
Tomatoes, mozzarella, 4 prawns, garlic

Tonno ^{A,D,G,H} **19.00**

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, tuna, onions

Goliath ^{A,D,G,H} **23.90**

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Champignons,
Sardellen, Knoblauch, Pfefferoni, Salami picante
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, anchovy, hot peppers, spicy salami, garlic

Americana ^{A,G,H} **20.00**

Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Zwiebeln, Knoblauch, Mais
Tomatoes, mozzarella, salami, hot peppers, onions, corn, garlic

O sole mio ^{A,C,G,H} **22.50**

Tomaten, Mozzarella, Schweineschulter*, Spargel, Ei
Tomatoes, mozzarella, ham, asparagus, egg

Stroganoff ^{A,G,H} **27.90**

Tomaten, Mozzarella, Rindsfiletspitzen, Champignons, Paprika
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, sweet pepper, slices of beef filet


San Daniele ^{A,G,H} **23.50**

Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Philadelphia
Tomatoes, mozzarella, raw ham, arugula, philadelphia

Funghi ^{A,G,H} **17.50** 

Tomaten, Mozzarella, Champignons
Tomatoes, mozzarella, mushrooms

Glutenfreie Pizza (Ø 25cm) + 3.00

Für glutenfreie Pizza verwenden wir Fertigteigrohlinge der Firma Schär! Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Mehlrückstände am Pizzaposten, in der Küche oder auch im Steinofen vorhanden sind, so dass es bei uns **keine 100%-ige Sicherheit** für „glutenfrei“ gibt. 

Extra Zutaten werden individuell berechnet.

Lactosefreie Pizza bereiten wir ohne Käse zu.

Für Pizza verwenden wir Schulterblock (magere Schweinsschulterterteile, mild gewürzt und schonend gegart)

♥ Je nach Andrang und bei
gemischten Bestellungen mit Pizzen- & Speisen aus der Küche
kann es zu Wartezeiten und unterschiedlicher Servicezeit kommen.

Danke für Dein Verständnis. ♥

Raclette & Fondue

auf Vorbestellung ab 2 Personen

„ordering in advance“

Raclette vom Tischofen

250g Raclettekäse
mit Frühlingskartoffeln & Essiggemüse
*Raclette from the table-oven
with spring potatoes & vinegar vegetables*

pro Person

36.00

Hotel Menu + 6.00



Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) 9.50

Portion of spring potatoes

Früchteteller extra (200g) 10.50

Extra fruit plate

Hüttenfondue Chinoise

250g Fleisch pro Person
Rind, Schwein, Huhn mit Pommes frites^A & Potato Wedges^A,
verschiedenen Saucen & Früchte
*beef, pork, chicken with French fries, potato wedges,
various sauces & fruits*

pro Person

48.00

Hotel Menu + 18.00

Beilagen:

Portion Frühlingskartoffeln (200g) 9.50

Portion of spring potatoes

Portion Schwein oder Huhn pro 50g 6.00

Portion pork or chicken per 50g

Portion Rindfleisch pro 50g 8.00

Portion beef meat per 50g

Portion Garnelen 3 stk.^B 10.50

Portion of prawns 3 pcs.

Früchteteller extra (200g) 10.50

Extra fruit plate

♥ **JEDEN Montag & Dienstag
gibt's 10% Rabatt**

auf unser **Hüttenfondue Chinoise** und auch auf den **Feinschmeckerspiess**
nur auf Vorbestellung

Hüttenhits

auf Vorbestellung

„ordering in advance“



Feinschmecker Spiess 46.00

„vom heißen Stein“

Hotel Menu + 16.00

Spiess (280g) mit Rinds-, Schweins-, Hühnerbrustfilets,
Riesengarnele^B & diversen Saucen
*with beef, pork, chicken breast fillets,
prawns & various sauces*

Als Beilage wähle zwischen:

Pommes frites^A, Potato-Wedges^A oder

As a side dish choose between: French fries, potato wedges

♥ auch im Sommer geöffnet!

Angebote mit Frühstück im **Hotel Cresta** (100m entfernt)
und Abendessen hier im **Almrausch**:



ZF: ab CHF 50.- / HP ab CHF 90.- p.P.

**Zimmer-Frühstück
& 3-Gang-Halbpensionsmenü**

**Bergbahnen bis nach Ischgl,
Schwimmbad, Wanderungen und vieles
mehr im „All-Inklusive Angebot“!**

Gerne beraten wir Euch ♥

Erlesene Grappe 2cl

Berta „Paolo Berta“ Barrique Nebbiolo, Barbera d'Asti 45%	18.00
Berta „Magia“ Barrique Barbera, Mavasia, Brachetto 45%	16.00
Berta „Tre Soli Tre“ Barrique Nebbiolo da Barolo 45%	12.00
Berta „Bric del Gaian“ Barrique Moscato d'Asti 45%	12.00
Berta „Giulia“ 40%	7.50

Grappe 2cl

Grappa di Sassicaia Barrique Cabernet 40%	14.00
Grappa di Chardonnay Barrique Nonino 40%	7.00

Destillerie Stainer 2cl

Vogelbeer 40% / Himbeer 40%	14.50
------------------------------------	--------------

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	2cl	8.00
Rum Millionario Solera 15	2cl	9.00
Rum Zacapa Centenario XO 40%	2cl	12.00
Davidoff XO 40%	2cl	13.00
Red Wood Austrian Whisky Destillerie Pfanner	4cl	12.00
Beluga Vodka	4cl	8.00
Vege Swiss Premium Gin aus Samnaun by Tumler	4cl	11.00
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4cl	12.00
Ophir Oriental Spiced Gin	4cl	9.00
TIP: Thomas Henry Premium Tonic Water	Flasche 0.2l	5.50

... Süsse Verführungen ... 

Findest Du in unserer Dessertkarte

Allergene



A. Gluten und daraus gewonnene Erzeugnisse
A. Cereals containing gluten and products derived therefrom



B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
B. Crustaceans and products derived therefrom



C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
C. Eggs and products derived therefrom



D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
D. Fish and products derived therefrom



E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
E. Peanuts and products derived therefrom



F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
F. Soybeans and products derived therefrom



G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
G. Milk and products derived therefrom



H. Hartschalenobst oder Nüsse
H. Hard-shell fruit and Nuts



I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
I. Celery and products derived therefrom



K. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K. Mustard and products derived therefrom



L. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
L. Sesame and products derived therefrom



M. Schwefeldioxide und Sulfite
M. Sulphur dioxide and sulphites



N. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
N. Lupin and products derived therefrom



O. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
O. Molluscs and products derived therefrom

Vegetarisch	
Laktosefrei	
Glutenfrei	
Vegan	

Allergien und Unverträglichkeiten

Die Allergene werden pro Gericht mit den jeweiligen Buchstaben gekennzeichnet.
Bei Unklarheiten zu Unverträglichkeiten oder weiterführenden Information,
können Sie sich jederzeit an unser Personal wenden.