Aperitifs

Glas Prosecco 0,1 l 3,80

A glass of sparkling wine

Champagner Piccolo 0,2 l 26,00

Campari Orange 4 cl 5.80

Martini trocken, bianco oder rot 5 cl 4.40

Martini dry, bianco or red

Portwein 5 cl 4,20

Sherry medium, trocken oder Cream Sherry 5,50

Sherry medium, dry or cream sherry

Veneziano (Aperol, Prosecco, Soda) 6,50

Vorspeisen

Starters

Carpaccio aus heimischem Rinderfilet 15,60
mit Kräuteröl und frischem Parmesan auf Rucola
Carpaccio of local beef filet served with herbed oil and fresh Parmesan cheese and Rucola (H,M)

Beef Tartare 17,50
pikant zubereitet aus feinstem Rinderfilet mit Toast
prepared spicy, with the most delicate beef filet and toast (C,M)

Vitello Tonato 15,60
Pochierte Scheiben vom Milchkalb in einer Thunfischcreme
poached slices of veal with tuna cream (D,)

Weinbergschnecken 15,60
gratiniert mit Knoblauchbutter dazu reichen wir Weißbrot
Edible snails au gratin with garlic butter, served with white bread (A,C,R)

Gebeizter Lachs auf Tomaten-Avocadosalat 15,60
Pickled salmon on tomato avocado salad (D,H,M,N)

gemischter Salat der Saison groß/klein 7,50/6,50
mixed salad of the season large/small (L)

Aus dem Suppentopf

Soups

Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotcroutons 6,50
Garlic cream soup with white bread croutons (A,G)

Graukäsesuppe mit Schwarzbrotkrusteln 6,50(A,G)

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Nudeln 5,50
Consommé with pancake stripes or noodles (A,L)

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 6,50
Tomato cream soup (G)

Traditionelles

Traditional cuisine

Wiener – Schnitzel 21,80
knusprig gebacken mit Preiselbeeren und Pommes frites
crispy baked, served with cranberries and french fries (A,C)

Cordon Bleu 24,90
gefüllt mit Serfauser Berkäse und geräuchertem Schinken (A,C,G)
dazu Salat oder Pommes frites und Preiselbeeren
filled with cheese and smoked ham, served with french fries or salad and cranberries

Alm – Lammrücken 30,80
auf Ratatouille mit Gnocchi
Filet of lamb on Ratatouille and Gnocchi (A,G,C,M)

Filetspieß „Haus Noldi“ 25,90
in Kräuteröl eingelegte Filetstücke am Spieß
mit Pommes frites und Kräuterbutter
Filet roasted on a spit “Haus Noldi” marinaded with herb oil, served with french fries and herb butter (A,G)

Feiner gekochter Tafelspitz vom Jungrind 24,60
mit Bratkartoffeln, Rahmblattspinat und Kren
Fine prime boiled beef “Tafelspitz” with roasted potatoes, spinach and horseradish (A,L)

Tiroler Zwiebelrostbraten 24,90
mit Bratkartoffeln
Tyrolean roast beef with onions served with roasted potatoes (A,G)

Noldis Hauspfandl 24,60
Medaillons vom Schwein mit Butterspätzle in Champignonrahmsauce
“Noldi’s Housepan” medaillons of pork with white mushrooms sauce and spätzle (A,C,G)

Currygeschnetzeltes vom Huhn mit Reis 21,80
Sliced chicken with rice (G)

Knoblauchspaghetti mit Scampi 22,50
und Basilikumpesto
Garlic spaghetti with shrimps served with basil pesto (A,B,C,E,G,H)

In Kräuterbutter geschwenkte Gnocchi 20,50
an einer Tomaten-Olivensauce und Schafskäse
Gnocchi with tomato-olives sauce and cheese from sheep (A,G,C)

Hausgemachte Käseknödel mit Blattspinat 19,50
Homemade Cheesedumpling with spinach leaves (A,C,G)

Aus dem heimischen Gewässer und Meer
From the local waters and the sea

Filet von der Bachforelle 23,50
aus der Butterpfanne mit Salzkartoffeln
Filet of the river trout roasted with butter and salt potatoes (D,G)

Gebratenes Lachsfilet 26,80
an einer Dillrahmsauce und Tagliattele nudeln
Roastet salmon on a dill sauce and Tagliatelle pasta (D,G,C)

Ganze Seezunge 41,50
in Olivenöl gebraten mit Petersilkartoffeln
Entire sole roasted with olive oil, served with parsley potatoes (A,D,G)

Zanderfilet in Kapernbutter gebraten 23,80
mit Nudeln und Gemüse
Roasted zander filet with noodles and vegetable (A,D,G)

Aus Tiroler Jagdrevieren
From the tyrolean forest

Wildgeschnetzeltes 31,80
mit Spätzle, Apfelrotkraut und Gemüsebouquet (A,C,G)

Ragout of local venison with Spätzle and beetroot

Hirschmedaillons 33,50
mit Apfelrotkraut an Lebkuchensauce und Kartoffelrösti
Deer Steak with apple flavoured red cabbage,
sauce of gingerbread and roasted potato (A,C)

Wildererpfandl - das Beste von Wald und Weide 35,90
rosa gebratene Rückenfilets von Gams, Hirsch und Lamm
mit Rotkraut und Spätzle
venison and lamb with red cabbage and spätzle (A,G,)

Das Besondere für 2 Personen

Something special for two persons

Noldi’s Hausplatte 68,00
das Beste aus der Küche reichhaltig – schmackhaft zubereitet
verschiedene Beilagen, Gemüse und Saucen
Houseplatter “Noldi” the best from the kitchen – prepared various and tasty
with several sides, vegetables and sauces (A,G)

Chateaubriand (500gr.) 72,00
das Beste von der Rinderlende, mit buntem Gemüsebouquet
und Kartoffelgebäck
the best of beef loins, with a colorful vegetable bouquet and potato pastry (A,G)

Erlesene Speisen auf Vorbestellung ab 2 Personen
Exquisite dishes to order in advance for at least two persons

Fondue „Chinoise“ pro Person 38,00
Feinste Scheiben aus Rind- und Schweinefilet, Garnelen und Gemüse,
verschiedene delikate Saucen.
Zum Abschluss wird die kräftige Suppe mit Sherry serviert
Finest slices from beef and pork filet, shrimps and vegetables,
different delicate sauces. Finally the strong soup with Sherry is served (G)

Käsefondue mit Weißbrotwürfel pro Person 32,00
dazu servieren wir eine Räucher- Selchfleischplatte
Cheesefondue with white bread crumbs served with a platter of smoked meat (A,G)

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Wir akzeptieren Kartenzahlungen ab €50;

Wir arbeiten in unserer Küche mit allen Allergenen, trotz großer Sorgfalt ist ein Kreuzkontakt nicht ganz auszuschließen.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Allergenkennzeichnung :

A: Gluten , B: Krebstiere ,C: Eier , D: Fisch , E: Erdnüsse , F:Soja , G:Milch ,

H: Schalenfrüchte , L: Sellerie , M: Senf, N: Sesam, O: Schwefeldioxid,P: Lupinen,

R: Weichtiere