

# THURNTALER RAST

## Restaurantgenuss mit Panoramablick

### SPEISEKARTE WINTER 2025/26



## Aus dem Suppentopf

pikante Gulaschsuppe € 7,70

2 Tiroler Knödel *oder* 2 Leber Knödel  
in der Rindsuppe € 9,20

Knoblauchcremesuppe € 7,70

Frittatensuppe € 6,40

Nudelsuppe € 6,40

Karotten-Ingwersuppe  € 7,70



## Nudeln

Hausmakkaroni € 14,00

Spaghetti mit Fleischsauce € 13,00

Makkaroni mit Tomatensauce € 13,00

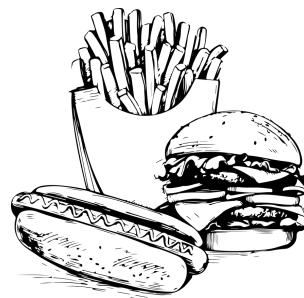
Tomaten-Knoblauch-Spaghetti € 14,00

Basilikumspaghetti mit Gemüse € 14,00

Kinderspaghetti € 9,20

## Fleischgerichte

“Thurntaler Grill Hit” (Rind, Schwein, Huhn) mit Wedges und pikanten Saucen	€ 23,50
Schinken-Käse-Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln	€ 19,00
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites	€ 18,00
Gegrillter Schweinerücken mit Pfeffersauce und Gemüsereis	€ 19,20
Kinderschnitzel mit Pommes frites	€ 11,00



## Burger und Toast

“Skihaserltoast” - gebackene Hühnerbrust auf Toastbrot mit Tomaten, Rucola und Limetten-Senf-Dip	€ 17,80
--	---------

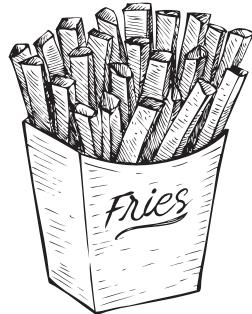
“Pistenburger” mit Pommes frites gegrillte Rinderstreifen, Salat, Zwiebel, Tomaten und Sauerrahm-Chili-Dip	€ 18,80
--	---------

“No Chicken Burger” mit Pommes frites (Burgerpatty, Salat, Paprika und Sweet-Chili-Dip)	€ 17,80
--	---------



## Wurst und Knödel

2 Tiroler Knödel oder 2 Leberknödel mit Sauerkraut	€ 12,00
Bratwurst mit Sauerkraut und Knödel	€ 14,50
Currywurst mit Pommes frites	€ 11,50
Bratwurst mit Pommes frites	€ 11,50
Frankfurter mit Pommes frites	€ 11,50
Frankfurter mit Senf und Semmel	€ 6,90
Hot Dog mit mit Pommes frites	€ 7,50



## Pommes / Wedges

Portion Pommes groß	€ 6,20
Portion Pommes klein	€ 4,70
Portion Wedges groß	€ 6,20
Portion Wedges klein	€ 4,70

## Salat vom Buffet

Salat klein € 6,90

Salat groß € 9,20

## Etwas Süßes

### Germknödel

- mit Vanillesauce und Mohn € 9,50
- mit brauner Butter und Mohn

Apfel- oder Topfenstrudel € 5,40

Apfel- oder Topfenstrudel mit Sahne € 6,40

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce € 6,70

Tasse Vanillesauce € 3,60

Kuchen & Torten € 4,50

süßes

# Die 14 Allergene



glutenhaltiges  
getreide und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

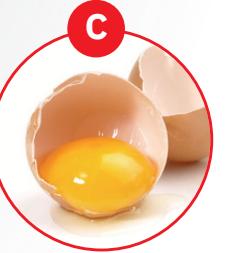
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen,

Frischkombreibre, Desserts, Schokolade



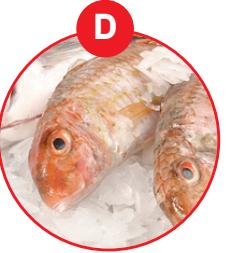
Krebstiere  
und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



eier von geflügel und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierte Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



fisch und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse (außer  
fischgelatine)

z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpастeten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



erdnüsse  
und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealiens, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Sätesause, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



sojabohnen und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, Bratwürste, Müsli, Schokoladenkekse, Käse, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, Diätdrinks, Kaffeeweißer



Milch von säugetieren  
und Milcherzeugnisse  
(inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Auflaue, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



schalenfrüchte und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnuss), Pasteten, Feinkostsalate (Walnuss), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



sellerie  
und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



senf und daraus  
gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essigurken



sesamsamen und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



schwefeldioxid und  
sulfite

z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



lupinen und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischzubereitungen, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eierersatz, Kaffeersatz, Flüssigewürze



weichtiere wie  
schnecken, Muscheln,  
tintenfische und  
daraus gewonnene  
erzeugnisse

z.B. Würzpастeten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.