

THURNTALER RAST

Restaurantgenuss mit Panoramablick

SPEISEKARTE WINTER 2025/26



Aus dem Suppentopf

| | |
|---|--------|
| pikante Gulaschsuppe | € 7,70 |
| 2 Tiroler Knödel <i>oder</i> 2 Leber Knödel in der Rindsuppe | € 9,20 |
| Knoblauchcremesuppe | € 7,70 |
| Frittatensuppe | € 6,40 |
| Nudelsuppe | € 6,40 |
| Karotten-Ingwersuppe | € 7,70 |

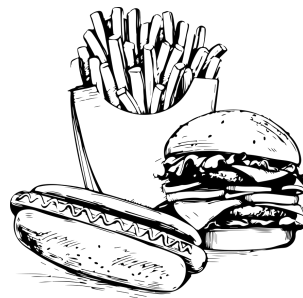


Nudeln

| | |
|-------------------------------|---------|
| 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 |



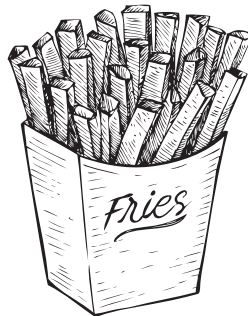
Burger und Toast

| | |
|--|---------|
| “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 <i>oder</i> 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

Sweet

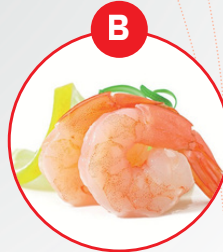
Die 14 Allergene

infocenter

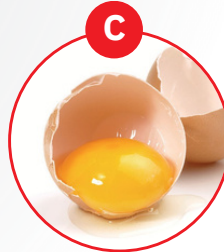


A
glutenhaltiges
getreide und
daraus gewonnene
erzeugnisse
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backerbsen,

Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B
Krebstiere
und daraus
gewonnene
erzeugnisse
z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen,
Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C
eier von geflügel und
daraus gewonnene
erzeugnisse
z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen,
Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen,
Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons,
Faschierter Braten, Burger,
Feinkostsalate, Pasteten, Quiches,
Soßen, Dressings, Desserts



D
fisch und daraus
gewonnene
erzeugnisse (ausser
fischgelatine)

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



E
erdnüsse
und daraus
gewonnene
erzeugnisse

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



F
sojabohnen und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck,
Feinkostsalate, Margarine,
Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli,
Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen,
Dressings, Marinaden, Mayonnaise,
Eis, Sportlernahrung, Diättrinks,
Kaffeeweißer



G
Milch von säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)

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



H
schalenfrüchte und
daraus gewonnene
erzeugnisse

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



L
sellerie und daraus
gewonnene
erzeugnisse

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



M
senf und daraus
gewonnene
erzeugnisse

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



N
sesam und
daraus gewonnene
erzeugnisse

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



O
schwefeldioxid und
sulfite

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



P
lupinen und
daraus gewonnene
erzeugnisse

z.B. Brot, Gebäck, Pizza,
Nudeln, Snacks, fettreduzierte
Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/
vegetarische Produkte, glutenfreie
Produkte, Desserts, milchfreier
Eiersatz, Kaffeeersatz,
Flüssiggewürze



R
weichtiere wie
schnecken, Muscheln,
tintenfische und
daraus gewonnene
erzeugnisse

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

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

Gastronomie 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.