

THURNTALER RAST

Restaurant enjoyment with panoramic

MENU WINTER 2025/26



Soups

goulash soup	€ 7,70
2 dumplings in beef broth (tyrolian <i>or</i> liver)	€ 9,20
cream of garlic soup	€ 7,70
soup with sliced pancakes	€ 6,40
noodle soup	€ 6,40
carot-ginger-soup 	€ 7,70

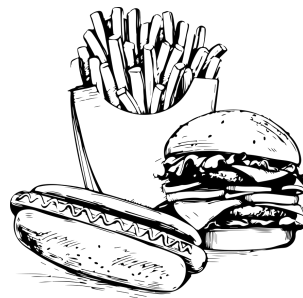


Noodles

homemade macaroni (bacon, sausage, onion, cream)	€ 14,00
spaghetti bolognese	€ 13,00
macaroni with tomatoe sauce	€ 13,00
spaghetti with tomatoes and garlic	€ 14,00
spaghetti with basil pesto and vegetables	€ 14,00
spaghetti bolognese - kids portion	€ 9,20

Classics

Grill plate "Thurntaler Grill Hit" (beef, pork, turkey) with potato wedges and barbecue sauces	€ 23,50
"Cordon bleu" with parsley potatoes (turkey schnitzel filled with ham and cheese)	€ 19,00
Viennese Schnitzel (pork) with fries	€ 18,00
Grilled pork loin steak with pepper sauce and rice vegetables	€ 19,20
Viennese Schnitzel (pork) with fries - kids portion	€ 11,00



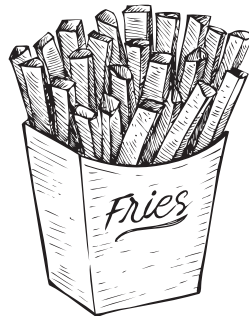
Burger & Toast

"Skihaserltoast" - toast with baked chicken breast, tomato, rocket, lime-mustard-dip	€ 17,80
"Runway Burger" with fries grilled strips of beef filet, salad, onion, tomato, sour cream-chili-dip	€ 18,80
"No Chicken Burger" with (vegan patty, salad, paprika, sweet-chili-dip)	€ 17,80



Sausage & Dumpling

2 tyrolian dumplings <i>or</i> 2 liver dumplings with sauerkraut	€ 12,00
Fried sausage with sauerkraut and tyrolian dumpling	€ 14,50
Fried sausage with curry sauce and fries	€ 11,50
Fried sausage with fries	€ 11,50
Frankfurter with fries	€ 11,50
Frankfurter with bun	€ 6,90
Hot Dog with fries	€ 7,50



Fries / Potato wedges

fries (big portion)	€ 6,20
fries (small portion)	€ 4,70
potato wedges (big portion)	€ 6,20
potato wedges (small portion)	€ 4,70

Salad from buffet

Salat - small portion € 6,90

Salad - big portion € 9,20

Sweets

Yeast dumpling

- with vanilla sauce and poppy € 9,50
- with melted butter and poppy

apple strudel *or* curd cheese strudel € 5,40

apple strudel *or* curd cheese strudel with cream € 6,40

apple strudel *or* curd cheese strudel
with vanilla sauce € 6,70

Cup of vanilla sauce € 3,60

cakes € 4,50

Sweet

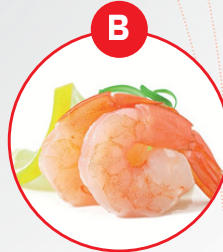
Die 14 Allergene

infomedia

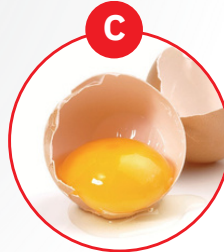


A
glutenhaltiges
getreide und
daraus gewonnene
erzeugnisse
z.B. Brot und Gebäck, Kuchen,
Teigwaren, Suppen, Soßen,
Paniermehl, Semmelbrösel,
Wurstwaren, Backerbsen,

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,
Kaffeeweißler



G
Milch von säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)

z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühe,
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 (Walddorf),
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, Gewürzbrat,
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. Würzpasten, 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.