

BISTRO BAR ROYAL

Aus Liebe zu gutem Essen

Herzlich willkommen,
in unserem Bistro- und Barbereich!

Wir freuen uns, Sie in entspannter Atmosphäre
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Täglich ab 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

From 12.00 a.m. to 09.00 p.m.

Gerne servieren wir Ihnen frisches Brot, gesalzene Butter
und einen pikanten Aufstrich vorweg.

We are happy to serve you fresh bread, salted butter
and a spicy spread in advance.

Gedeckpreis | cover charge

€ 5,00

Martin Sieberer



VORSPEISEN

STARTERS

Salatherzen mit Limone, Krusteln
und gebratener Kaisergarnele

Lettuce hearts with lime, crusts and fried king prawn

€ 36,00

Burrata und Paradeiser mit Pesto, Pinienkernen
und Rucolasalat

Burrata and tomatoes with pesto, pine nuts and rocket salad

€ 24,00

Caesar Salad mit gegrilltem Maishuhn
und Grana Padano

Caesar salad with grilled corn-fed chicken and Grana Padano

€ 28,00

Bruschetta mit Tomate, Basilikum und Balsamicoessig

Bruschetta with tomatoes, basil and balsamic vinegar

€ 15,00

Salade Niçoise mit Blattsalate, Tomaten, Gurken, Oliven
und eingelegtem Thunfisch

Salade Niçoise with green salad, tomatoes, cucumber, olives
and marinated tuna

€ 29,00



KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

Angeräucherter schottischer Lachs
mit Ingwer, Waldblütenhonig und Senfsauce
Smoked Scottish salmon with ginger, forest blossom honey
and mustard sauce
€ 32,00

Paznauner Räucherplatte
Luftgetrocknetes und Geräuchertes mit Essiggemüse
Snack board with air dried and smoked local meat
and pickled vegetables
€ 34,00

Club Sandwich
mit gegrilltem Hühnerfilet, Blattsalat, Speck und Avocado
Club sandwich with grilled chicken filet, green salad,
bacon and avocado
€ 32,00

Steaksandwich
mit Tournedos vom Rinderfilet, Blattsalat
und Cocktailsauce
Steak sandwich with tournedos of beef filet, green salad
and cocktail sauce
€ 45,00

A so a Kas
eine Kleine Käseauswahl von
Huber Hermann's Käsespezialitäten
Small selection of Huber Hermann's cheese specialties
€ 22,00

SUPPEN & HERZERWÄRMENDES

SOUPS AND HEARTWARMING DISHES

Tafelspitzbouillon mit Kräuterfrittaten, Gemüse
und Schnittlauch
Clear soup of prime boiled beef with sliced herb pancakes,
vegetables and chives
€ 10,00

Suppentopf vom Maishuhn
mit Maishuhnessenz, Filet vom Maishuhn
und Fadennudeln

Soup pot of corn-fed chicken with chicken essence, chicken filet
and vermicelli

€ 19,00

Rahmsuppe vom Kürbis mit gebratener Garnele,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Cream soup of pumpkin with fried prawn, pumpkin seeds
and pumpkin seed oil

€ 17,00

Spaghetti oder Bandnudeln
Bolognese, Pomodoro oder Aglio Olio

Spaghetti or tagliatelle with Bolognese, Pomodoro
or Aglio Olio

€ 25,00

Riesengarnelen Diavolo mit gebratenem Gemüse, Chili
und Knoblauchbrot oder Bandnudeln

King Prawns "Diavolo" with roasted vegetables, chili
and garlic bread or tagliatelle

€ 45,00

DIE HEIMISCHEN KLASSIKER

PAZNAUN FAVOURITES

Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Erdäpfel,
Grantenmarmelade und Salat

Veal escalope with potatoes, cranberry jam and salad

€ 37,00

Rostbraten vom Paznauner Highlander mit Speck,
Kräutern, Zwiebel und Gemüsegröstl

Roast of local highland beef with bacon, herbs, onion
and roasted potatoes and vegetables

€ 37,00

Tafelspitz vom Paznauner Highlander mit Pressknödel,
Rösterdäpfeln, Spinat, Apfelkren und Schnittlauch

Prime boiled local highland beef with cheese dumplings,
roasted potatoes, spinach, apple horseradish and chives

€ 34,00

Sonntagshendl aus Zams knusprig gebacken
mit Erdäpfeln, Kresse, Gurken und Radieschen
Deep fried local "Sunday Chicken" with potatoes, cress,
cucumber and radish

Madln € 22,00

Buben € 32,00

Heimischer Bachsaibling
mit Tomate, Basmatireis und jungem Gemüse
Local brook char with tomatoes, basmati rice and vegetables
€ 37,00



SÜSSE GLÜCKSMOMENTE

SWEET MOMENTS

Kaiserschmarrn mit Karamell, Marillen und Vanilleeis

Caramelized cut-up pancake with apricots and vanilla ice cream

€ 26,00

Helles & dunkles Schokoladenmousse mit Beeren

White and dark chocolate mousse with berries

€ 16,00

Mohr im Hemd

Schokoladen Soufflé, Vanilleeis und Schokoladensauce

Hot steamed chocolate pudding with vanilla ice cream
and chocolate sauce

€ 16,00

Marillenpalatschinken

Austrian pancake with apricot jam

per Stück € 8,00 | per piece € 8,00

Sorbetvariation mit Früchten

Variation of sorbets with fruits

€ 20,00

Topfenstrudel oder Apfelstrudel

Sweet curd cheese strudel or apple strudel

€ 9,00

Portion Vanillesauce | Schlagobers

Vanilla sauce | Whipped cream

€ 5,00

Sollten Sie unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden,
bitten wir Sie darum uns im Voraus zu informieren.

Unser gut geschultes Team berät Sie gerne!

HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Heiße Schokolade mit Milchschaum hot chocolate	€ 8,00
Heiße Schokolade mit Sahne hot chocolate with cream	€ 9,00
Kännchen Tee pot of tea	€ 8,00

NESPRESSO KAFFEE SPEZIALITÄTEN COFFEE SPECIALITIES

Ristretto	€ 6,00
Espresso	€ 6,00
Espresso Macchiato	€ 6,20
Doppelter Espresso	€ 7,00
Kaffee Lungo americano	€ 7,00
Cappuccino	€ 9,00
Latte Macchiato	€ 9,00
Koffeinfreier Kaffee decaffeinated coffee	€ 7,00
Irish Coffee	€ 18,00

Wir servieren zum Kaffee 1 Glas homöopathisch
revitalisiertes Dr. Ellmauer Wasser.

SÄFTE | JUICES

Apfel-, Orange-, Johannisbeer-, Rhabarbersaft apple, orange, black berry, rhubarb juice	0,2 lt	€ 7,00
„Kohl“ Jonagold & Rouge Gourmet Bergapfelsäfte natural alpine apple juices	0,2 lt	€ 9,00
Frisch gepresster Obst-Gemüsesaft freshly squeezed fruit & vegetable juice	0,2 lt	€ 12,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON ALCOHOLIC DRINKS

Coca-Cola /Zero	0,2 lt	€ 7,00
Almdudler	0,35 lt	€ 7,00
San Pellegrino/Acqua Panna	0,25 lt	€ 5,00
San Pellegrino/Acqua Panna	0,7 lt	€ 10,00
Vöslauer prickelnd/still sparkling/still	0,33 lt	€ 5,00
Vöslauer prickelnd/still sparkling/still	0,7 lt	€ 10,00
Fanta / Sprite	0,2 lt	€ 7,00
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	0,2 lt	€ 7,00
Red Bull	0,25 lt	€ 7,00

BIER | BEER

Gösser Gold vom Fass Gösser on tap	0,2 lt	€ 5,00
Gösser Gold vom Fass Gösser on tap	0,3 lt	€ 7,00
Veltins vom Fass Veltins on tap	0,2 lt	€ 5,00
Veltins vom Fass Veltins on tap	0,3 lt	€ 7,00
Hefeweizen Wheat beer	0,3 lt	€ 7,00
Weizen alkoholfrei Non-alcoholic wheat beer	0,3 lt	€ 7,00
Alkoholfreies Bier Non-alcoholic beer	0,3 lt	€ 7,00
Kristallweizen Wheat beer	0,5 lt	€ 9,00

QUALITÄTSWEINE GLASWEISE (0,125 lt.)

WINE PER GLASS

Weißweine | **White wines**

2021 Grüner Veltliner „Kammern“ Weingut Hirsch, Kamptal	€ 9,00
2021 Riesling „Steinhaus“ Weingut Hiedler, Kamptal	€ 10,50
2024 Sauvignon Blanc Weingut Sattlerhof, Südoststeiermark	€ 10,00
2020 Chardonnay „Sinner“ Weingut Prieler, Burgenland	€ 9,50

Rotweine | **Red wines**

2022 Pinot Noir „Hofweingarten“ Weingut Paul Achs, Neusiedlersee	€ 10,00
2013 Blaufränkisch „In signo Sagittarii“ Weingut Bayer, Mittelburgenland	€ 11,50
2018 Cuvee „Phoenix“ BF/CS/ME/SY Weingut Reumann, Mittelburgenland	€ 11,00
2022 Sedàra DOC CS/ME/SY/CA Weingut Donnafugata, Marsala, Sizilien	€ 9,50

Gerne bringen wir Ihnen unsere Weinkarte.

We are pleased to bring you our wine list.

MAGENBITTER (4 cl) | BITTERS

Fernet Branca / Menta	€ 12,00
Jägermeister	€ 12,00
Averna	€ 12,00
Ramazzotti	€ 12,00
Cynar	€ 12,00
Gölles Edelbitter	€ 12,00

HÄMMERLE SPIRITUOSEN (2 cl) | SPIRITS

Jonagold 3 Jahre apple	€ 13,00
Vogelbeere rowanberry	€ 13,00

ZIEGLER SPIRITUOSEN (2 cl) | SPIRITS

Haselnuss hazelnut	€ 10,00
Waldhimbeergeist raspberry	€ 15,00



Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Urlaub!
We wish you a nice and restorative stay!