



POSTHOTEL KASSL

★★★★
SUPERIOR

OETZ · ÖTZTAL · TIROL



La puissance et la force de la
patrie résident dans l'agriculture.

~Peinture de facade - Posthotel Kassl~

...c'est pourquoi nous attachons une grande importance à la
régionalité.

Le restaurant « Zum Kassl »

Localité – Qualité – Conscience tyrolienne

Trois mots-clés qui décrivent très bien notre restaurant. Au premier plan, il y a toujours nos agriculteurs de la région, qui nous fournissent depuis des années leurs produits frais et donnent le meilleur d'eux-mêmes chaque jour.

Il est important pour nous de préserver la tradition tyrolienne dans notre cuisine et de surprendre nos invités à nouveau avec des plaisirs gustatifs d'antan. Être traditionnel ne signifie toutefois pas rester immobile ; c'est pourquoi nous travaillons chaque jour à réinterpréter nos anciennes recettes pour vous.

Nous avons soigneusement sélectionné pour vous des vins raffinés d'Autriche et du monde entier et vous invitons à prendre le temps de les découvrir à votre rythme. Notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller.

Par ailleurs, nous espérons que la nourriture et les boissons vous procureront autant de plaisir qu'à nous et nous vous souhaitons un agréable moment au restaurant « Zum Kassl ».



„Bewusst Tirol“ est une distinction décernée aux restaurateurs et hôteliers qui privilégient les produits régionaux dans leur cuisine.

Nos partenaires solides de la région :

Viande d'Autriche

Boucherie de village Kuprian | Längenfeld
À la carte Haiming | Haiming

Truites | Ombles | Poissons fumés

Mrak Raimund | Längenfeld

Produits laitiers

Griesserhof | Oetz

Fromage de chèvre

Huber | Galtür
Kuen | Längenfeld

Oeufs

Griesserhof | Oetz
Wöber Josef | Arzl

Pommes de terre

Griesserhof | Oetz
Rauch | Roppen

Pain

Ötztal Bäck

... et bien sûr, nous soutenons également de nombreux petits agriculteurs de la région.

Indication des prix :

Tous les prix incluent la TVA en EURO.

Règlement pour les allergiques :

Si vous avez des allergies, veuillez-vous adresser à notre responsable des allergies ou demander notre menu pour allergiques.

Obligation de remise du reçu :

Depuis le 01.01.2016, l'Autriche applique l'obligation de remise de reçu. Nous vous prions donc d'emporter le reçu lorsque vous quittez nos locaux. Un reçu collectif par table est autorisé. Les corrections manuscrites ne sont pas permises.

Protection des mineurs :

Aucune distribution d'alcool aux moins de 16 ans.
Aucune distribution de tabac ou de spiritueux – même dans des cocktails – aux moins de 18 ans.
Horaires de sortie : Jusqu'à 14 ans – 23h00
Jusqu'à 16 ans – 01h00
Les parents peuvent fixer des limites plus strictes.

ENTREES

CARPPACIO DE BOEUF

Citron vert | huile d'olive | Parmesan | pain grillé
€ 19,90

FROMAGE DE DE CHEVRE FONDU

Mâche | huile de graines de potiron | pain traditionnel croustillant
€ 19,90

TATAR DE BOEUF

Œuf de caille croustillant | mayonnaise à l'ail noir | Baguette
€ 24,00

FILET DE TRUITE FUMEE

oignons rouges marinés | mousse au raifort
€ 18,50

SOUPES

UN APERITIF, PEUT-ETRE?

GLAS PROSECCO DOC

Massotina | sec
0,1 l | € 5,50

MARTINI BIANCO

€ 6,00

CAMPARI SODA

€ 6,00

SANBITTER SODA

san alcool
€ 6,00

BOUILLON DE BŒUF CLAIR

avec lanières de crêpes
€ 7,90

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE

avec toast au fromage
€ 8,90

SOUPE A L'AIL

Croûtons de pain blanc
€ 8,90

SOUPE DE TOMATES

Crème fouettée
€ 8,90

LES CLASSIQUES DU KASSL

„SCHÖPSERNES“

DE L'AGNEAU DE MONTAGNE TYROLIEN

(Jarret d'agneau ou ragoût selon disponibilité)

Sauce épicée | pommes de terre rôties en robe des champs | légumes

€ 27,90

RAGOUT DE GIBIER

Sauce corsée au vin rouge et aux airelles |
quenelles au pain blanc et chou rouge | marrons caramélisés

€ 28,50

TETE DE VEAU PANEE

Salade de pommes de terre | sauce tartare

€ 24,50

POINTE DE COTE DE BOEUF

Dans un bouillon de légumes | pommes de terre rôties | raifort

€ 27,50

TRUITE A LA MEUNIERE

Avec ou sans ail

beurre fondu | pommes de terre au persil

€ 25,50

FOIE DE PORC

Sauce épicée | oignons | tranches de lard
pommes de terre rôties

€ 19,90

ROTI DE BŒUF AUX OIGNONS

Sauce aux oignons et au vin rouge | pommes
de terre rôties | oignons frits

€ 29,90

UN VERRE DE VIN BLANC, PEUT-ETRE ?

MANINCOR LA MANINA IGT

Kaltern

PB | CH | SB

sec

1/8 l | € 7,50

SAUVIGNON BLANC

Weingut Nekrep

Gamlitz | Südsteiermark

sec

1/8 l | € 6,90

PLATS PRINCIPAUX

POST PFAND'L

Médailles de longe de porc | sauce à la crème | spaetzle (gnocchi au farine)
au beurre | gratinés avec du fromage épicé
€ 23,50

ESCALOPE VIENNOISE DE PORC

Frites | aïelles rouges
€ 21,90

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU

Pommes de terre au persil | aïelles rouges
€ 31,50

CORDON BLEU DE PORC

Salade composée | aïelles rouges
€ 24,50

... OU UN VERRE DE VIN ROUGE?

EDELVERNATSCH

Kellerei Kaltern
Kaltern | Südtirol
sec
1/8 l | € 4,90

IL SECONDO

Weingut Peter Sölva
Kaltern | Südtirol
sec
1/8 l | € 7,10

FILET DE PORC

Sauce au poivre | légumes
croquettes de polenta
€ 29,90

RUMSTEAK « CAFE DE PARIS »

Croûte aux herbes | sauce au vin rouge
légumes grillés | pommes de terre de la
duchesse
€ 38,50

STEAK AU POIVRE

Filet de bœuf | sauce au poivre
Haricots au lard | gratin aux pommes de terre
€ 44,00

PLATS VEGETARIENS

SPAETZLE AU FROMAGE

Oignons rôtis

€ 19,90

VARIATION DE QUENELLES

Épinard | betterave rouge | fromage

€ 19,90

RAVIOLI TYROLIEN

Beurre fondu | Parmesan

€ 18,00

SALADES

VARIATION DE SALADE

petites boules de yaourt bio de la ferme Griesser | vinaigrette maison
pain complet

€ 15,50

FILET DE POULET CROUSTILLANT PANE

salades vertes | vinaigrette à l'huile de pépins de courge

€ 19,90

ASSIETTE DE SALADE

mixte ou verte | avec vinaigrette maison

€ 7,00

PLATS POUR ENFANTS

WIDI

Saucisses grillées | Frites

€ 12,50

MINION

Spaetzle au fromage

€ 12,90

SEEPIRAT

Bâtonnets de poisson | sauce aux ciboulettes | pommes de terre au persil

€ 12,50

MICKY MAUS

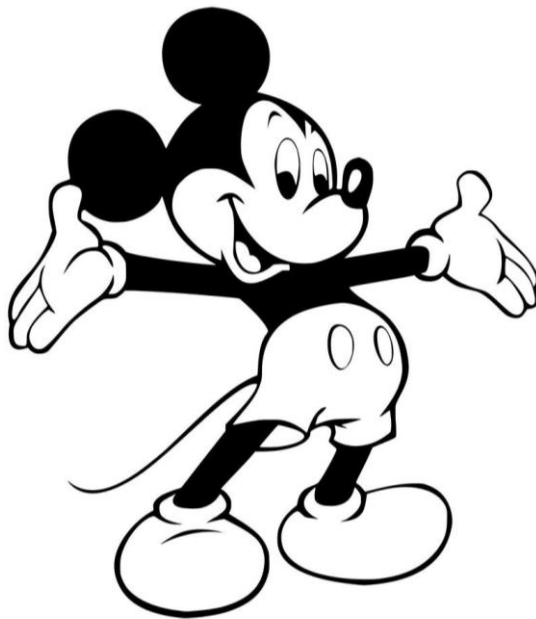
Escalope viennoise de porc | Frites

€ 14,50

G'SUNDER PEPPI

légumes | pommes de terre

€ 12,50



APERITIF

Verre de Prosecco DOC <i>Massotina sec</i>	€ 5,50
Aperol Spritz <i>Prosecco Aperol Soda Orange</i>	€ 7,90
Campari Spritz <i>Prosecco Campari Soda citron</i>	€ 7,90
Hugo <i>Prosecco sirop du sureau Soda menthe citron vert</i>	€ 7,90
Lemon Spritz <i>Prosecco Limoncello Soda citron</i>	€ 7,90
Lillet Rosé <i>Lillet Rosé Cherry Blossom Tonic Fruits de bois</i>	€ 7,90
Campari Soda	€ 6,00
Campari Orange	€ 8,50
Martini <i>Bianco Rosso Extra sec</i>	€ 6,00
Sandemann Sherry <i>sec medium</i>	€ 6,00
Sandeman Porto	€ 6,00
Pocas Port – Tawny Porto	€ 6,00
Cynar <i>Glace et eau</i>	€ 6,00
Ricard <i>Glace et eau</i>	€ 6,00

SPRITZER

Weißer Spritzer <i>doux ou acid</i>	€ 4,90
Roter Spritzer <i>doux ou acid</i>	€ 4,90
Spritzer d'été <i>1/8 Grüner Veltliner 0,2 l Soda glace citron</i>	€ 5,50
Muskateller Spritzer <i>Gelber Muskateller & Soda</i>	€ 6,50
Rosé Spritzer <i>Zweigelt Rosé & Soda</i>	€ 7,90

GIN & TONIC

Gordons Gin <i>Schweppes Tonic citron</i>	€ 12,30
Hendricks Gin <i>Thomas Henry Tonic Concombre</i>	€ 14,50
Knut Hansen Gin <i>Thomas Henry Tonic basilic Poivre du Sichuan</i>	€ 14,50
Wien Gin <i>Thomas Henry Tonic fleurs d'hibiscus</i>	€ 14,50

VINS BLANCS AU VERRE

Grüner Veltliner <i>Graf Hardegg sec</i>	1/8 l	€ 4,90
Weißburgunder <i>Muster Poschgan sec</i>	1/8 l	€ 5,30
Welschriesling <i>Muster Poschgan sec</i>	1/8 l	€ 5,30
Chardonnay <i>Wurzinger sec</i>	1/8 l	€ 6,50
Sauvignon Blanc <i>Nekrep sec</i>	1/8 l	€ 6,90
Gelber Muskateller <i>Wurzinger sec</i>	1/8 l	€ 6,50
Traminer „Spätlese“ <i>Scheiblhofer doux</i>	1/8 l	€ 5,90
Sämling 88 <i>Trockenbeerenauslese Münzenrieder doux</i>	1/16 l	€ 6,90

VINS ROSÉ AU VERRE

Zweigelt Rosé <i>Allram sec</i>	1/8 l	€ 5,90
--------------------------------------	-------	--------

VINS ROUGE AU VERRE

Zweigelt <i>Muster Poschgan sec</i>	1/8 l	€ 4,90
Edelvernatsch <i>Kellerei Kaltern sec</i>	1/8 l	€ 4,90
Lagrein <i>Kellerei Kurtatsch sec</i>	1/8 l	€ 7,00
Il Secondo <i>CS, CF, ME, LA Weingut Peter Sölva sec</i>	1/8 l	€ 7,10

BIÈRE

... à la pression

Zipfer Märzen	0,20 l	€ 3,90
	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 5,90
Edelweiss Hofbräu	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 5,90
Gösser Naturradler	0,20 l	€ 3,90
	0,30 l	€ 4,90
	0,50 l	€ 5,90

... en bouteille

Zipfer Märzen	0,50 l	€ 5,50
Wieselburger Schwarzbier	0,50 l	€ 5,90
Edelweiss Dunkel	0,50 l	€ 5,90

CAFE & CHOCOLAT

Tasse de café	€ 3,50
Espresso	€ 3,00
Double Espresso	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,90
Espresso Macchiato	€ 3,50
Affogato	€ 4,90
Chocolat chaud <i>avec ou sans crème</i>	€ 4,50

THÉ

Thé noir <i>Ceylon Earl grey Darjeeling</i>	€ 3,90
Thé vert	€ 3,90
Menthe poivrée	€ 3,90
Camomille	€ 3,90
Fruits	€ 3,90
Cynorrhodon	€ 3,90
Herbes	€ 3,90

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Vin chaud	€ 7,00
Jagertee	€ 7,00
Irish Coffee	€ 9,90
Baileys Coffee	€ 9,90
Chocolat chaud <i>au rhum</i>	€ 8,00

EAUX-DE-VIE

Edelbrände <i>Edeldestillerie Mair, Sautens Williams Abricot Cerise Marc Coing, etc</i>	2cl	€ 6,50
Hausbrand <i>Fam. Nöbl, Grins Prune</i>	2cl	€ 4,50
Kassl's Zirbenschnaps <i>Fait maison</i>	2cl	€ 4,50
Prinz Schnäpse <i>Abricot Williams Obstler</i>	2cl	€ 4,50
Prinz „Alte Schnäpse“ <i>Marille Williams Nuss Framboise des bois Pomme Prune Cerise</i>	2cl	€ 5,50

BITTERS & LIKÖRE

Jägermeister	2 cl	€ 4,50
Underberg	2 cl	€ 4,50
Fernet Branca	2 cl	€ 4,50
Ramazotti	2 cl	€ 4,50
Averna	2 cl	€ 4,50
Amaretto	2 cl	€ 4,50
Baileys	2 cl	€ 4,50

Cher visiteur de mes salles,
puisses-tu toujours y trouver ton bonheur.

~Peinture de facade - Posthotel Kassl~

... nous serions ravis
de vous accueillir à nouveau chez nous.