



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen
kochen mit Liebe,
essen mit Freude,
trinken mit Genuss

Wir verwöhnen Sie mit bester Qualität sowie
heimische Produkte und präsentiert Ihnen die
alten Tiroler Küche auf eine etwas moderne
Art nach dem Motto „Hausgemacht und Regional“

Unser Küchenchef und Diplom Fleischsommelier
Lukas Zöhrer
wird Ihren Wünschen gerne
nachkommen und Sie mit
frischen und ausgewogenen
Kreationen überraschen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das
Team Restaurant Mountaingarage.

Gerne planen und gestalten wir Ihre Geburtstage, Jubiläen,
Familienfeste, Taufen, Erstkommunion,
Firmungen oder Firmenfeiern.

Tischreservierung gerne online oder telefonisch
unter 06605471582 oder 06645158004.

Freies W-Lan im ganzen Lokal ohne Passwort!



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

A warm welcome to you!

We are very pleased to welcome you
cooking with love,
eat with joy,
drink with pleasure

We will spoil you with the best quality
and local products and show you the
old Tyrolean cuisine in a slightly more modern
way according to the motto "homemade and regional"

Our chef and meat sommelier Lukas Zöhrer,
will be happy to accommodate your wishes and surprise you
with his fresh and balanced
creations.

The team at the Mountaingarage Restaurant
wishes you a bon appetite

We would be happy to plan your birthdays,
anniversaries, family celebrations,
baptisms, first communions,
confirmations or company celebrations.

Table reservations are welcome
online or by phone on 06605471582 or 06645158004.

Free WiFi throughout the restaurant without a password!



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Suppen

Fritattensuppe (ACMGL) 5,80

Kaspressknödel (ACML) 6,80

Knoblauchcremesuppe (ACGLO) 6,80

Salat

Kleiner Salat (CGMO) 5,50

Chefsalat mit Hühnerfiletstreifen fein garniert (AGLMO) 17,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

garniert mit Ruccola, Parmesan,

Hawaii – Salz und Zitrone (AGL) 14,90

Beef Tartar 130g (AGLO) 16,90

Kappler Gusto für 2 Personen

Hirschsalami, Hirschwürzen, Bauchspeck (ALMC) 19,00



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Soups

Pancake soup (ACMGL) 5,80

Cheese dumpling soup (ACML) 6.80

Cream of Garlic soup (ACGLO) 6,80

Salad

Small Salad (CGMO) 5,50

Chef's salad finely garnished
with chicken fillet strips (AGLMO) 17,90

Starters

Beef carpaccio

garnished with rocket, parmesan,

Hawaiian salt and lemon (AGL) 14,90

Beef tartar 130g (AGLO) 16,90

Kappler Gusto for 2 people

Deer salami, deer sausage, Bacon (ALMC) 19.00



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Klassiker

*Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites und Preiselbeere (ACEMO) 15,90

Hausgemachte Trüffeltagliatelle

mit Olivenöl und Kräutern (ACGL) 17,90

Saiblingsfilet heimisch

mit hausgemachten Tagliatelle, Gemüse und Parmesan (ACF) 20,90

*Lachssteak mit Zitronenrisotto (ACGFLO) 23,90

*Zwiebelrostbraten 220g

mit Bratkartoffel und Speckbohnen (CMLDAG) 24,90

*Mixed Grill

mit Gemüse und Pommes Frites (ACPGM) 23,90

*Heimisches Wildragout

mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren, Gemüse und Kräuter (ACGL) 23,90

Jede Beilagen Änderung kostet 2€ Aufschlag

Steak

Gemüse, Saucen & Kräuterbutter sind bei all unseren Steakgerichten dabei.

Beilagen: Ofenkartoffel | Pommes | Knoblauchbaguette (ACEFGHLOP) Je 4,90

Beef short Ribs geschmort 24,50

*Rumpsteak ~ 250g 26,50

Mignon ~ 150g 26,50

Filet Steak ~ 250g 38,90

Schweinerückensteak ~ 280g 22,50

Steak Tagesempfehlungen Tagespreis

*meist bestelltes Gericht



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Classic

*Vienna pork schnitzel

with French fries and cranberries (ACEMO) 15.90

Homemade truffle tagliatelle

With olive oil and herbs (ACGL) 17.90

Local char fillet

with homemade tagliatelle, vegetables and Parmesan (ACF) 20.90

*Salmon steak with saffron risotto (ACGFLO) 23.90

*Onion roast 220g

with fried potatoes and bacon beans (CMLOAG) 24.90

*Mixed grill

with vegetables and French fries (ACPGM) 23.90

*Local venison ragout

with homemade spaetzle, Cranberries, vegetables and herbs (ACGL) 23.90

Each supplement change costs a surcharge of €2

Steak

Vegetables, sauces and herb butter are included in all of our steak dishes.

Side dishes: baked potato | French fries | garlic baguette (ACEFGHLOP) Je 4.90

Beef short Rips braised 24.50

*Rumpsteak ~ 250g 26.50

Mignon ~ 150g 26.50

Filet Steak ~ 250g 38.90

Pork loin steak ~ 280g 22.50

Steak recommendation daily Price

*Most ordered food



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Kindergerichte

Kinder Wienerschnitzel mit Pommes (ACEMG) 10.90

Hausgemachte Hühnernuggets mit Pommes (ACEMG) 10.90

Fischstäbchen mit Pommes (ACEMG) 9.50

Vegetarisch

Käsespätzle hausgemacht
mit Röstzwiebel, Kräuter und Salat (ALO) 14,90

Knödel Trilogie hausgemacht
mit brauner Butter, Parmesan und Salat (ACGLO) 15.50

Pfifferlingstagliatelle hausgemacht (ACGL) 15,90

Dessert & Eis

Schokoladensoufflé (ACG) 9.90

Schokomousse mit Früchten (ACG) 8.90

Zirbengedeck

Espresso, 1 Kugel Eis, Zirbensch snaps (ACG) 8.90

Coup Dänemark (DCA) 8.50

Heiße Liebe

Vanilleeis mit Sahne und warmen Himbeeren (ACG) 8.80

Kindereis

Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce (ACG) 3.50



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Children's dishes

Children's viennaschnitzel with fries (ACEMG) 10.90

Homemade chicken nuggets with fries (ACEMG) 10.90

Fish sticks with fries (ACEMG) 9.50

Vegetarian

Homemade cheese spaetzle

with fried onions, herbs and Salad (ALO) 14.90

Homemade dumpling Trilogy

with brown butter, parmesan and Salad (ACGLO) 15.50

Chanterelle tagliatelle homemade (ACGL) 15.90

Dessert & Ice cream

Chocolate soufflé (ACG) 9.90

Chocolate mousse with fruit (ACG) 8.90

Swiss stone pine deck

Espresso, 1 scoop of ice cream, pine schnapps (ACG) 8.90

Coup Denmark (DCA) 8.50

Hot Love

Vanilla ice cream with cream and warm raspberries (ACG) 8.80

Children's ice cream

Vanilla ice cream with cream and chocolate sauce 3.50(ACG)



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Aperitif

Campari Soda 5.00

Campari Orange 6.50

Aperol Spritz^(o) 6.50

Lillet Rose 6.50

Gin Tonic 7.50

Alkoholfreier Aperol Spritz ^(o) 5.50

Alkoholfreier Gin Tonic 6.50

Bier (A)

Bier vom Fass 0,3l 3.90

Bier vom Fass 0,5l 4.90

Hefeweizen 0.3l 4.50

Hefeweizen 0.5l 5.50

Cola Weizen 0,5l 5.50

Radler 0,3l 3.90

Radler 0,5l 4.90

Alkoholfreies Bier 0,5l 4.50

Alkoholfreies Weizen 0,5l 5.50

Schnäpse

Williams, Marille, Obstler 2cl 4.50

Haselnuss, Zirbenschnap 2cl 4.80

Edelbrände

Vogelbeerschnaps, Enzianschnaps 2cl 8.50



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Aperetif

- Campari Soda 5.00
- Campari Orange 6.50
- Aperol Spritz (o) 6.50
- Lillet Rose 6.50
- Gin and Tonic 7.50
- Non-alkoholicAperol Spritz 5.50
- Non-alkoholic Gin and Tonic 6.50

Bier (A)

- Draught beer 0,3l 3.90
- Draught beer 0,5l 4.90
- Hefeweizen 0.3l 4.50
- Hefeweizen 0.5l 5.50
- Cola Weizen 0,5l 5.50
- Radler 0,3l 3.90
- Radler 0,5l 4.90
- Non-alkoholic Beer 0,5l 4.50
- Non-alkoholic Beer 0,5l 5.50

Schapps

- Williams, apricot, fruit schnapps 2cl 4.50
- Hazelnut, Swiss stone pine schnapps 2c 4.80

Edelbrände

- Rowanberryschnapps, Enzianschnaps 2cl 8.50



RESTAURANT
MOUNTAIN GARAGE

Limonaden & Fruchtsäfte

Mineral 0,33l 3.50

Mineral 0,75l 5.50

Cola, Fanta, Sprite 0.25l 3.80

Cola, Fanta, Sprite 0.5l 4.80

Cola Zero, Almdudler 0,33l 3.80

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft 0,25l 3,50

Apfel.,Orange.,Johannisbeersaft gespritzt 0,5l 4.50

Redbull 0,25l 4.50

Eistee hausgemacht 0,5l 4.80

Heiße Getränke

Espresso (G) 2.50

Verlängerter(G) 3.20

Cappuccino(G) 4.10

Latte macchiato(G) 4,80

Tee (Kräuter-, Früchte-, Schwarztee) 2,50

Schwarztee mit Rum 4,50

Weißweine offen

Grüner Veltiner Kremser Kogl

Forstreiter 1/8 4.80

Chardonnay Classic Hagn 1/8 5.20

Hauswein Pinot Blanc 1/8 4,80

Gelber Muskateller 1/8 5,20

Tageswein Empfehlung 1/8 5.20

Weißwein gespritzt 1/4 5.2

Rotweine offen

Blauer Zweigelt Classic

Helmut Preisinger 1/8 4.80

Le Petit Noir Cabernet Sauvignon 1/8 5.20

Hauswein Primitivo 1/8l 5,20

Tageswein Empfehlung 1/8 5.20

Rotwein gespritzt 1/4 5.20



RESTAURANT
MOUNTAINGARAGE

Lemonades & fruit juices

Mineral 0,33l 3.50

Mineral 0,75l 5.50

Cola, Fanta, Sprite 0.25l 3.80

Cola, Fanta, Sprite 0.5l 4.80

Cola Zero, Almdudler 0,33l 3.80

Apple juice, orange juice, blackcurrant juice 0,25l 3,50

Apple juice, orange juice, blackcurrant juice sparkling 0,5l 4.50

Redbull 0,25l 4.50

Eistee homemade 0,5l 4.80

Hot Drinks

Espresso (G) 2.50

Americano (G) 3.20

Cappuccino (G) 4.10

Latte macchiato (G) 4,80

Tea (various types) 2,50

Black Tea with Rum 4,50

White wines open

Grüner Veltiner Kremser Kogl

Forstreiter 1/8 4.80

Chardonnay Classic Hagn 1/8 5.20

Housewine Pinot Blanc 1/8 4,80

Gelber Muskateller 1/8 5,20

Whit wine fortified 1/4 5.20

Wine of the day recommendation 1/8 5.20

Red wines open

Blauer Zweigelt Classic Gager 1/8 4.80

Le Petit Noir Cabernet Sauvignon 1/8 5.20

Wine of the day recommendation 1/8 5.20

Red wine fortified 1/4 5.20