

— Infang —

KOCHKUNST

MIT REGIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT



TRADITION SEIT 1957



Eine Geschichte die 1957 mit einer kleinen Jausenstation begann, führen wir heute mit unserem Restaurant Infang in der bereits dritten Generation weiter. Die Liebe zum Genuss und die erlesene Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe und Produkte sind es, die unsere Speisen zu Genießergerichten verwandeln. Unser Küchen- und Serviceteam verwöhnt Sie gerne mit traditionellen Köstlichkeiten, die wir im alpinen Ambiente immer wieder modern interpretieren und an den Geschmack der heutigen Zeit anpassen. Bodenständig, kreativ und mit internationalem Touch möchten wir Sie mit Gutem aus Küche und Keller verwöhnen und Ihnen eine ganz besondere Genusszeit bereiten. Guten Appetit und G'sundheit im Infang.

INKLUSIVPREISE IN EURO

www.infang.at |  |  |  |

INFANG

WIR SPRECHEN NICHT
NUR VON REGIONALITÄT,
WIR LEBEN SIE!



FLEISCH
AUS ÖSTERREICH
DORFMETZGEREI KUPRIAN

FISCH
FAMILIE MRAK, Längenfeld

WEIN
WEINKELLEREI MERANER

KÄSE
NEURAUTER FRISCH



EIER
FAMILIE BRUGGER, Gries / Längenfeld-

OBST &
GEMÜSE
FRISCHDIENST KOFLER, Landeck



WIR VERARBEITEN ZU
100 % ÖSTERREICHISCHES FLEISCH

VORSPEISEN

Carpaccio

vom Rinderrücken, Zirbensalz, frisch gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten und Basilikumpesto

17,90

Tomaten Bruschetta Infang

mit Büffelburrata, karamellisierten Schalotten, Bresaola und marinierten Cherrytomaten

19,20

Beef Tartare

vom Rinderfilet mit Wachtelei, Kapern, Butter und Toastecken

18,90

*Darf's ein stimmiges Glas Wein sein?
Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen den*
Chardonnay
Weingut Stadt Krems, Niederösterreich



EMPFEHLUNG

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfritatten

6,90

Knoblauchcremesuppe

mit Kräutercroutons

7,40

Paprika-Chili-Suppe

mit gebratener Riesengarnele

9,50

SALATE

Caesar Salat

Gebratene Speckscheiben, Parmesanmarinade
und Kräutercroutons

wahlweise mit Hühnerfiletstreifen

16,30

+4,90

Asia Salat

Verschiedene Blattsalate mit in Süß-Saure-Sauce gebratenen
Riesengarnelen, Paprika und Knoblauchbrot

20,90

Salat Infang

Blattsalate, Honigfeige, Walnüsse
und Roquefort



18,40

Darf's ein Salat als Beilage sein?

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat

Grüner Salat

6,40

7,90

4,90

EMPFEHLUNG

VEGETARISCHES UND MEHR...

Risotto

mit gebackenem Büffelmozzarella, Rucola, Basilikumpesto

18,20

Tagliolini in einer Rahmchilisauce

mit gebratenen Riesengarnelen

19,90

TRADITIONELLES & NEUES A LA INFANG

Wiener Schnitzel

vom österreichischen Schwein mit Preiselbeeren und Pommes Frites

19,60

Tiroler Zwiebelrostbraten

mit gebratenen Speckscheiben und hausgemachten Spätzle

24,90

Paillard

von der Beiried, gefüllt mit Rucola und Parmesan, dazu Kartoffelgnocchi verfeinert mit Trüffelöl



26,90

Trüffelrisotto

mit Hühnerfilet im Serranoschinkenmantel und frischer Kresse

27,50



*Darf's ein stimmiges Glas Wein sein?
Zu unseren Hauptspeisen empfehlen wir Ihnen den*

Lagrein 2021

Weingut Elena Walch – Südtirol

In unserer eigenen Weinkarte finden Sie regionale und internationale Tropfen, die Ihnen ein breites Spektrum an Geschmack und Sinneserlebnissen bieten. Unser Diplom-Sommelier berät Sie gerne.

STEAKS (100% ÖSTERREICHISCHES FLEISCH)

Filetsteak

vom Jungrind (ca. 200 g, Getreide gefüttert)
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

36,60

Rib-Eye-Steak

(ca. 300 g)
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

35,90

Rumpsteak

von der Beiried (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

27,90

Duroc-Steak

vom österreichischem Duroc-Schwein
(ca. 250 g mit Knochen)
mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

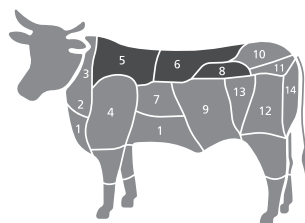


26,90

Welche Garstufe darf es für Sie sein?

Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1 Brust | 8 Lungenbraten |
| 2 Hals | 9 Spannrippe |
| 3 Nacken | 10 Hüftsteak |
| 4 Schulter | 11 Tafelspitz |
| 5 Rostbraten (Hochrippe) | 12 Ober-/Unterschale |
| 6 Beiried | 13 Kugel |
| 7 Querrippe | 14 Schwanzrolle |



Welche Beilagen dürfen es für Sie sein?

Pommes Frites	5,60
Grillgemüse	5,70
Gemischter Salat	6,40
Speckbohnen	5,60
Garnele pro Stück	3,70
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5,90
Trüffelpommes	6,90

PIZZEN

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	10,30
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	12,20
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	11,80
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	12,20
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	13,10
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	13,60
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	13,10
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano	13,90
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	13,60
Giuseppe Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse, Babyspinat	14,20

Unsere Pizzen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch gerne **GLUTENFREI** (ausgenommen Calzone und Fitnesscalzone).



Diavolo – scharf

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Tabasco, Oregano

13,90

Milano

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Oregano

13,50

Istra

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Trüffelpesto, Cherrytomaten, Rucola, Oregano

15,20

Gigante

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons, Knoblauch, Oregano

14,80

Roma

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Soppressa, Oregano

14,00

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano

12,90

Inferno

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Zwiebel, Oregano

14,20

Tirolia

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Oregano

14,20

Mamma Mia

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Oregano

14,80

Adriano

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Champignons, scharfe Salami, Schinken, Oregano

14,80



Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Salami, Thunfisch, Artischocken, Oregano

14,80

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Gauda, Feta-Käse

13,90

Salmone e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Räucherlachs, Rucola, Knoblauch, Oregano

14,90

Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano

14,70

Infang

Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano

14,20

Juventus

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Balsamico

14,90



Fitnesscalzone

Zusammengeklappte Pizza mit frischen Salaten gefüllt

13,90

Zu unseren Salaten empfehlen wir ...

Ofenfrisches Pizzabrot
mit Knoblauch und Oregano

7,40

Zusatzbestellungen

pro Zutat

1,50

Räucherlachs, Parmaschinken, Shrimps, Büffelmozzarella

3,00

Garnele pro Stück

3,40

Kleine Pizza abzüglich

1,00

Glutenfreie Pizzas

+3,90

FÜR KIDS

Batman Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	11,80
Donald Duck Chicken Nuggets mit Pommes Frites	9,80
Spider-Man Tagliolini mit Tomatensauce	8,50

DESSERTS

Crème bruléé von der Tonkabohne mit Karamelleis	10,90
Kokos-Mango-Parfait mit Luftschokolade und Macadamianüsse	11,90
Schokoladenbrownie mit weißem Schokoladeneis und Karamellsauce	12,90
Darf's noch was dazu sein?	
Verlängerter	3,50
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	3,70
Cappuccino	4,30
Latte Macchiato	4,70
Süßwein – Trockenbeerenauslese Münzenrieder	1/16 5,50

Leckere Eiskreationen finden Sie in unserer eigenen Eiskarte. Viele verschiedene Sorten gibt's übrigens auch in der Tüte zum Mitnehmen – fragen Sie einfach nach unserem aktuellen Angebot.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Cola Zero	0,33	4,50
Eistee	0,33	4,50
Pago Fruchtsäfte – wählen Sie Johannisbeere, Erdbeere, Marille oder Multivitamin	0,20	3,90
Pago Fruchtsäfte gespritzt	0,50	4,90
Apfelsaft		3,90
Orangensaft		3,90
Tonic Water		3,80
Bitter Lemon		3,80
Wellwasser prickelnd oder still	0,5	3,40
	1,0	5,70

APERITIF

Martini dry		4,80
Campari Soda		5,80
Campari Orange		6,60
Portwein	1/16	4,90
Prosecco	0,10	4,90
Wodka Orange	4 cl	9,50
Bacardi Cola	4 cl	9,50
Gin Tonic – Monkey 47	4 cl	10,90
Gin Tonic – Hendrick's	4 cl	10,50
Malibu Orange	4 cl	8,50
Aperol Spritzer	4 cl	7,20

BIER

Zeller Märzen	0,20	3,20
Zeller Märzen	0,30	4,60
Zeller Märzen	0,50	5,60
Zeller Naturradler	0,30	4,60
Zeller Naturradler	0,50	5,60
Zillertaler Weißbier	0,30	4,50
Zillertaler Weißbier	0,50	5,80
Alkoholfreies Bier	0,50	4,50
Alkoholfreies Weizen	0,50	4,90

OFFENE WEINE

WEISS:

Grüner Veltliner Strassertaler, Waldschütz	1/8	5,40
Riesling Federspiel, Stierschneider	1/8	5,70
Chardonnay, Stadt Krems	1/8	5,50

ROSÉ:

Rosé Marienthal, MAD	1/8	5,90
----------------------	-----	------

ROT:

Zweigelt Heideboden	1/8	5,60
Lagrain, Elena Walch	1/8	6,80
Appassimento	1/8	6,30
G'spritzter sauer	1/4	4,20
G'spritzter süß	1/4	4,30

SÜSSWEIN:

Trockenbeerenauslese Münzenrieder	1/16	5,50
-----------------------------------	------	------

In unserer eigenen Weinkarte finden Sie regionale und internationale Tropfen, die Ihnen ein breites Spektrum an Geschmack und Sinneserlebnissen bieten. Unser Diplom-Sommelier berät Sie gerne.



Weinkarte

WHISKY

Jim Beam	4 cl	5,50
Jack Daniels	4 cl	5,90
Chivas Regal	4 cl	6,20
Oban	4 cl	8,90

COGNAC

Remy Martin	2 cl	5,80
-------------	------	------

LIKÖRE

Baileys	4 cl	4,40
Amaretto	4 cl	4,10

SCHNAPS

Obstler	2 cl	3,90
Williams	2 cl	3,90
Marille	2 cl	3,90
Jägermeister	2 cl	4,20
Ramazzotti	2 cl	4,30
Sambuca	2 cl	4,20
Diplomatico		
Rum	2 cl	8,20

LIEBER GAST!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.