

— 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 |  |  |  |

VORSPEISEN

Carpaccio

vom Hirsch mit Basilikumpesto verfeinert,
frisch gehobeltem Parmesan und Zirbensalz

14,90

Gebackene Kartoffelteigtascherln

mit Frühlingszwiebel, Speckwürfel und Bergkäse
gefüllt an einem Sauerrahmdip

10,20

Beef Tartare

vom Rinderfilet mit Wachtelei, Kapern,
Butter und Toastecken

15,90

*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 oder Griessnockerl

4,90

Knoblauchcremesuppe

mit Kräutercroutons

5,90

Chillischaumsuppe

mit gebratener Riesengarnele

7,90

SALATE

Caesar Salat

Gebratene Speckscheiben, Parmesanmarinade
und Kräutercroutons

wahlweise mit Hühnerfiletstreifen

11,20

+4,80

Asia Salat

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

18,90

Salat Tunis

Pikanter Couscous mit Mais, Paprikawürfeln,
Feta, frischen Kräutern und Oliven



13,40

Darf's ein Salat als Beilage sein?

Kleiner gemischter Salat

Großer gemischter Salat

Grüner Salat

4,60

6,80

4,20

EMPFEHLUNG

VEGETARISCHES UND MEHR...

Tortelloni

mit Basilikum, Pinienkernen und frischem Babyspinat

13,90

Tagliolini in einer Rahmchillisauc

mit gebratenen Riesengarnelen

17,90

TRADITIONELLES & NEUES A LA INFANG

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Preiselbeeren und
Pommes Frites

15,40

Tiroler Zwiebelrostbraten

mit gebratenen Speckscheiben und
hausgemachten Spätzle

19,90

Paillard

von der Beiried, gefüllt mit Rucola
und Parmesan, dazu Tomaten-Mozzarella-
Gnocchi verfeinert mit Trüffelöl



21,90



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

Patronis 2017

*Cuveé aus St. Laurent, Zweigelt, Merlot
Weingut Stift Klosterneuburg – Niederösterreich*

*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

Filetsteak

vom Jungrind (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

29,40

Rib-Eye-Steak

vom argentinischen Rind (ca. 300 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

29,30

Rumpsteak

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

23,90

Duroc-Steak

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

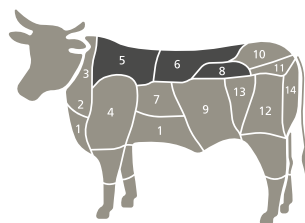


23,90

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	4,50
Grillgemüse	4,70
Gemischter Salat	4,60
Speckbohnen	4,50
Garnele pro Stück	2,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,50

PIZZEN

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	8,20
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	9,60
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	9,20
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	9,60
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	9,90
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	10,20
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	10,60
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano	11,20
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	10,40

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



Diavolo – scharf

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

10,60

Milano

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Oregano

10,60

Marco Polo

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Thunfisch, Champignons, Oregano

10,90

Gigante

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

11,90

Roma

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Soppressa, Oregano

10,50

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano

10,40

Inferno

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

11,20

Tirolia

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Oregano

11,40

Mamma Mia

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

11,80

Adriano

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

11,20



Quattro Stagioni

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

11,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Gauda, Feta-Käse

11,50

Salmone e Rucola

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

12,10

Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano

11,40

Infang

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

10,90

Juventus

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Balsamico

12,20



Fitnesscalzone

Zusammengeklappte Pizza mit frischen Salaten gefüllt

10,40

Zu unseren Salaten empfehlen wir ...

Ofenfrisches Pizzabrot
mit Knoblauch und Oregano

4,60

Zusatzbestellungen

pro Zutat

1,00

Räucherlachs, Parmaschinken, Shrimps

2,00

Garnele pro Stück

2,90

Kleine Pizza abzüglich

1,20

Glutenfreie Pizzas

+1,90

FÜR KIDS

Batman

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites

8,30

Donald Duck

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

6,90

DESSERTS

Creme bruleé von der Tonkabohne

mit Kaffeeeis

8,80

Holunderparfait

mit frischen Erdbeeren und Schokoerde

9,90

Schokoladensouffle

mit flüssigem Pistazienkern und weißes Schokoladeneis

10,90

Darf's ein Kaffee dazu sein?

Verlängerter

2,90

Espresso

2,60

Doppelter Espresso

3,10

Cappuccino

3,10

Latte Macchiato

3,50

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	3,70
Mineralwasser prickelnd	0,33	2,80
Mineralwasser still	0,33	2,80
Eistee	0,33	3,70
Pago Fruchtsäfte – wählen Sie Johannisbeere, Erdbeere, Marille oder Multivitamin	0,20	3,40
Pago Fruchtsäfte gespritzt	0,50	4,40
Apfelsaft		3,30
Orangensaft		3,30
Tonic Water		3,30
Bitter Lemon		3,30
Mineralwasser prickelnd	0,75	4,80
Mineralwasser still	0,75	4,80

APERITIF

Martini dry		4,50
Campari Soda		5,40
Campari Orange		5,50
Portwein	1/16	4,80
Prosecco	0,10	4,30
Wodka Orange	4 cl	7,80
Bacardi Cola	4 cl	7,80
Gin Tonic – Monkey 47	4 cl	10,90
Gin Tonic – Hendrick's	4 cl	9,90
Malibu Orange	4 cl	7,30
Aperol Spritzer	4 cl	5,70

BIER

Zipfer Märzen	0,20	2,60
Zipfer Märzen	0,30	3,40
Zipfer Märzen	0,50	4,40
Gösser Naturradler	0,30	3,40
Gösser Naturradler	0,50	4,40
Weihenstephan Weizen	0,30	3,80
Weihenstephan Weizen	0,50	4,70
Alkoholfreies Bier	0,50	3,90
Alkoholfreies Weizen	0,50	4,40

OFFENE WEINE

WEISS:

Grüner Veltliner Strassertaler	1/8	4,20
Riesling Steinterrassen	1/8	4,60
Chardonnay Stadt Krems	1/8	4,30
Sauvignon Blanc Festival Meran	1/8	4,40

ROT:

Zweigelt Heideboden	1/8	4,30
Patronis	1/8	4,80
Appassimento	1/8	4,40
G'spritzter sauer	1/4	3,40
G'spritzter süß	1/4	3,50

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.



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	3,30
Williams	2 cl	3,30
Marille	2 cl	3,30
Jägermeister	2 cl	3,70
Ramazotti	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,70
Zacapa Rum	2 cl	7,10
Diplomatico Rum	2 cl	7,10

LIEBER GAST!

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