

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

BROT
BÄCKEREI BACKSTUBA, Sölden



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 Hirschrücken, Zirbensalz, frisch gehobeltem Parmesan, Cherrytomaten und Basilikumpesto

17,90

Tomaten Bruschetta Infang

mit Büffelburrata, karamellisierten Schalotten und marinierten Cherrytomaten

19,20

Duett vom Tartare

Rind und asiatisch mariniertes Räucherlachstartare, Butter, Toastecken und Wachtelei

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

oder mit Garnelen

16,30

+4,90

+9,40

Asia Salat

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

20,90

Salat Falafel

Gemischte Salate, Sauerrahmdip, Kichererbsenfalafel und Sprossen



18,70

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

Fagottini

mit Steinpilzfülle, Kresse und Serrano-Schinken

21,40

TRADITIONELLES & NEUES A LA INFANG

Wiener Schnitzel

vom österreichischen Schwein mit Preiselbeeren und
Pommes Frites

19,90

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

Garam Masala Hühnercurry

leicht scharfes indisches Curry mit Spinat
und Pizzabrot mit Knoblauch



23,90



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

Lagrein 2022

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

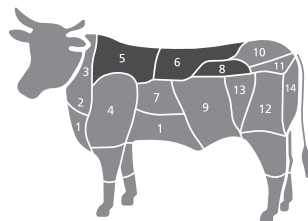


26,90

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	5,70
Grillgemüse	5,80
Gemischter Salat	6,40
Speckbohnen	5,70
Garnele pro Stück	3,70
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	6,00
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

Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, luftgetrockneter Rinderschinken, Basilikumpesto, Parmesan

14,80

Marinara

Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl, Oregano

10,30

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

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano

12,90

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 brulée von der Tonkabohne

mit Karamelleis

10,90

Eierlikör-Parfait

mit Schokoladenerde und karamellisierten Macadamianüssen

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

UNSER TIPP

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
-------------	------	------

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

LIKÖRE

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

LIEBER GAST!

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