INFANG

KOCHKUNST

MIT REGIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT

DIE INFANG GENUSSZEIT

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 | | | |

WIR SPRECHEN NICHT NUR VON REGIONALTÄT,

WIR LEBEN SIE!

EIER
FAMILIE BRUGGER, Gries / Längenfeld

BROT
BÄCKEREI FIEGL, Huben / Längenfeld

FISCH
FAMILIE MRAK, Längenfeld

FLEISCH
AUS ÖSTERREICH

DER GRISSEMANN & FIRMA HUBER

OBST & GEMÜSE
FRISCHDIENST KOFLER, Landeck

WEIN
WEINKELLEREI MERANER

KÄSE
NEURAUTER FRISCH

VORSPEISEN

Carpaccio
vom Hirsch mit Basilikumpesto verfeinert,
frisch gehobeltem Parmesan und Zirbensalz

15,80

Tomaten Bruschetta Infang
mit Büffelburatta, karamelisierten Schalotten,
Parmaschinken und marinierte Cherrytomaten

14,80

Beef Tartare
vom Rinderfilet mit Wachtelei, Kapern,
Butter und Toastecken

16,80

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

Chardonnay
Weingut Stadt Krems, Niederösterreich

DER INFANG WEINTIPP

EMPFEHLUNG

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfritatten oder Kasspressknödel

5,80

Knoblauchcremesuppe
mit Kräutercroutons

5,90

Kastanienschaumsuppe
mit Scheiben von der geräucherten Entenbrust

8,20

SALATE

Caesar Salat
Gebratene Speckscheiben, Parmesanmarinade
und Kräutercroutons — 12,90

wahlweise mit Hühnerfiletstreifen — +4,80

Asia Salat
Verschiedene Blattsalate mit in Süss-Saure-Sauce gebratenen Riesengarnelen, Paprika und Knoblauchbrot — 18,90

Traditioneller Tiroler Salat
mit Kasspressknödel aus Galtürer Bergkäse,
Kresse, Salatauswahl und Sauerrahmdip — 14,20

DER INFANG GENUSSTIPP

Darf's ein Salat als Beilage sein?
Kleiner gemischter Salat — 4,90
Großer gemischter Salat — 6,90
Grüner Salat — 4,20

EMPFEHLUNG

VEGETARISCHES UND MEHR...

Tortelloni
mit Kürbis, Ameretti und Pesto — 13,90

Tagliolini in einer Rahmchillisauce
mit gebratenen Riesengarnelen — 17,90

TRADITIONELLES & NEUES A LA INFANG

Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Preiselbeeren und Pommes Frites

15,90

Tiroler Zwiebelrostbraten
mit gebratenen Speckscheiben und hausgemachten Spätzle

20,80

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

23,90

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

Patronis 2018
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 — 29,90

Rib-Eye-Steak
vom argentinischen Rind (ca. 300 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce — 29,90

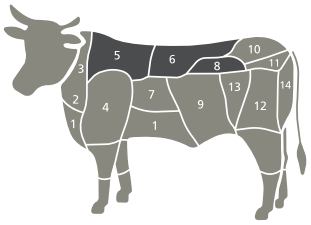
Rumpsteak
von der Beiried (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce — 24,80

Duroc-Steak
vom österreichischem Duroc-Schwein
(ca. 250 g mit Knochen)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce — 24,80

DER INFANG GENUSSTIPP

Welche Garstufe darf es für Sie sein?
Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

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



Welche Beilagen dürfen es für Sie sein?

Pommes Frites	4,80
Grillgemüse	4,90
Gemischter Salat	4,90
Speckbohnen	4,80
Garnele pro Stück	2,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,70

PIZZEN

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	8,60
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	9,90
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	9,60
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	9,90
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	10,90
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	11,40
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	10,90
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischoken, Oregano	11,90
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	10,80
Guiseppe Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse, Babyspinat	11,90

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

DER INFANG GENUSSTIPP

UNSER TIPP

Infang

Diavolo – scharf
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Tabasco, Oregano — 11,80

Milano
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Oregano — 10,90

Marco Polo
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Thunfisch, Champignons, Oregano — 11,90

Gigante
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons, Knoblauch, Oregano — 12,90

Roma
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Soppressa, Oregano — 10,90

Napoli
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano — 10,70

Inferno
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Zwiebel, Oregano — 11,90

Tirolia
Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Oregano — 11,90

Mamma Mia
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Oregano — 12,90

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

DER INFANG GENUSSTIPP — 12,60

Infang

Quattro Stagioni
Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Salami, Thunfisch, Artischoken, Oregano — 12,60

Quattro Formaggi
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Gauda, Feta-Käse — 11,90

Salmone e Rucola
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Räucherlachs, Rucola, Knoblauch, Oregano — 12,90

Frutti di Mare
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano — 12,30

Infang
Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano — 12,60

Juventus
Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Balsamico — 12,90

DER INFANG GENUSSTIPP

Fitnesscalzone
Zusammengeklappte Pizza mit frischen Salaten gefüllt — 11,40

EMPFEHLUNG

Zu unseren Salaten empfehlen wir ...
Ofenfrisches Pizzabrot
mit Knoblauch und Oregano — 4,90

Zusatzbestellungen

pro Zutat	1,20
Räucherlachs, Parmaschinken, Shrimps	2,20
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 — 8,60

Donald Duck
Chicken Nuggets mit Pommes Frites — 7,20

DESSERTS

Creme bruleé von der Tonkabohne
mit Kaffeeeis — 9,30

Lebkuchenparfait
mit Macadamia Nüssen und Birne — 10,90

Schokoladensouffle
mit flüssigem Pistazienkern und weißes Schokoladeneis — 10,90

Darf‘s ein Kaffee dazu sein?

Verlängerter	3,10
Espresso	2,70
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,80

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.

DER INFANG EISTIPP

UNSER TIPP

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Cola Zero	0,33	4,00
Mineralwasser prickelnd	0,33	2,90
Mineralwasser still	0,33	2,90
Eistee	0,33	4,00
Pago Fruchtsäfte – wählen Sie Johannisbeere, Erdbeere, Marille oder Multivitamin	0,20	3,60
Pago Fruchtsäfte gespritzt	0,50	4,60
Apfelsaft		3,60
Orangensaft		3,60
Tonic Water		3,40
Bitter Lemon		3,30
Mineralwasser prickelnd	0,75	4,90
Mineralwasser still	0,75	4,90

APERITIF

Martini dry		4,50
Campari Soda		5,40
Campari Orange		5,80
Portwein	1/16	4,80
Prosecco	0,10	4,30
Wodka Orange	4 cl	8,50
Bacardi Cola	4 cl	8,50
Gin Tonic – Monkey 47	4 cl	10,90
Gin Tonic – Hendrick‘s	4 cl	9,90
Malibu Orange	4 cl	7,90
Aperol Spritzer	4 cl	5,80

BIER

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

Infang

OFFENE WEINE

WEISS:		
Grüner Veltliner Strassertaler	1/8	4,40
Riesling Steinterrassen	1/8	4,70
Chardonnay Stadt Krems	1/8	4,60
Sauvignon Blanc Festival Meran	1/8	4,60
ROT:		
Zweigelt Heideboden	1/8	4,80
Patronis	1/8	5,10
Appassimento	1/8	4,90
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.

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

LIKÖRE

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

SCHNAPS

Obstler	2 cl	3,50
Williams	2 cl	3,50
Marille	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,80
Ramazzotti	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,70
Zacapa Rum	2 cl	7,10
Diplomatico Rum	2 cl	7,60

LIEBER GAST!

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