



A warm Welcome

**Stop in at Hotel Weiherbad, a house full of history and tradition,
and just enjoy yourself!**

The entire Weiherbad team wishes you a GOOD TIME!



Bienvenue du cœur

**Fais une halte à l'auberge Weiherbad,
une maison pleine d'histoire et de tradition.**

Toute l'équipe de Weiherbad vous souhaite un BON APPÉTIT !





STARTES AND SNACKS APÉRITIFS ET SNACKS

Toast – Farmers Style / à la fermier

€ 5,00 – 6,00

with ham & cheese – speck & cheese
avec jambon & fromage – bacon & fromage
(1,7)

Bruschetta

€ 12,00

with tuna, tomatoes und mozzarella cheese or vegetarian
avec du thon, des tomates et du fromage mozzarella ou vegetarian
(1, 4, 7)



“Caprese”

€ 11,00

Buffalo mozzarella and fresh tomatoes
Mozzarella de buffle et tomates fraîches
(7)



SOUPS - SOUPES

Consommé Célestine

€ 6,50

(1,3,7)

South Tyrolean bread soup with “Tirtl”

€ 10,00

Soupe au pain du Tyrol du Sud avec „Tirtl“
(1,3,7,8,9)

Tyrolean Bacon Dumplings in broth

€ 10,00

Potage aux boulettes tyroliennes à la ciboulette
(15 minutes)
(1,3,7,8,9)

All about „Tirtlan“...

"Tirtlan" are a simple, traditional lard pastry and were originally only common on high feast days, they were once considered a fine treat.

Que sont les "Tirtlan" ?

Les "Tirtlan" sont des pâtisseries au saindoux simples et traditionnelles, qui n'étaient à l'origine utilisées que lors des grandes fêtes et étaient autrefois considérées comme une friandise raffinée.



FIRSTS - ENTRÉES

Platter of regional cold cuts and cheeses € 15,00

Plateau de charcuterie et fromage régional

(7,8,10,12)

Tyrolean bacon with horseradish € 11,00

Bacon tyroiennes avec raifort

(12)

Pasta € 8 - 12,00

with tomatoes sauce, Bolognese, or farmers art

avec une sauce tomate, bolognaise, ou art paysan

(1,7)

Tortelli € 14,00

homemade, filled with asparagus, on parsley sauce

maison, rempli d'asperges, avec un sauce au persil

(1,3,7)

Tris of dumplings – Tris de boulettes (15 minutes)

Spinach-, cheese- & pressed cheese dumplings with brown butter & parmesan

Boulettes au épinards, fromage et fromage pressées avec du beurre et du parmesan

(1,3,7,11)



€ 14,00

Wholemeal Tagliolini - Tagliolini au blé complet € 13,00

with prawns and cocktail tomatoes, on courgette cream

avec crevettes et tomates cocktail, à la crème de courgettes

(1,3,7,11)

Basil Ravioli - Ravioli au basilic € 13,00

filled with Buffalo mozzarella, on tomato concassee

farci de mozzarella de bufflonne, avec concassé de tomates

(1,3,7)

Potato Ravioli – Raviolis de pommes de terre € 13,00

stuffed with goat cheese, on mixed salad

farci au fromage de chèvre, sur salade mêlée

(1,3,7)



MAIN COURSES - *PLATS PRINCIPAUX*

Mountain Burger

local beef, salad, tomatoes, pickles, onion and cheese, with French fries

bœuf local, salade, tomates, cornichons, oignon et fromage, avec frites

(1,3,7,11)

€ 15,00

Veggie Burger

with grilled vegetables and local cheese from Dobbiaco, with French fries

avec des légumes grillés et du fromage local de Dobbiaco, avec des frites.

(1,3,7,11)



€ 14,00

Wienerschnitzel of pork meat / *Escalope de porc à la viennoise*

with French fries and cranberry jam

avec frites ou croquettes et marmelade d'airelles rouges

(1,3,7)

€ 15,00

Fresh trout from the grill / *Truite fraîche au barbecue*

with boiled potatoes and salad from buffet

avec de pommes de terre vapeur et d'une salade du buffet

(4)



€ 20,00

Mixed grill of meat / *Grillade de viande mixte*

with pommes frites, grilled vegetables and salad from buffet

avec légumes grillés, frites et salade du buffet

Beef tagliata / *Bœuf en tranches*

on a bed of rocket, cherry tomatoes, parmesan shavings, balsamic vinegar,

with roasted potatoes

sur un lit de roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique,

avec de pommes de terre rôties

(7)

€ 22,00



EGG DISHES - *PLATS À BASE D'ŒUFS*

Fried eggs with bacon and roasted potatoes

€ 12,00

Œufs au plat avec lard et pommes de terre grillées

(3)

“Kaiserschmarrn”

Sweet cut up pancake with cranberries

Crêpes impériales (doux) en tranches avec airelles rouges

(1,3,7)



€ 12,00



SALADES AND VEGGIES

SALADES ET LÉGUMES

Mixed salad plate

1) with turkey strips and garlic bread (1)

€ 15,00

2) with tuna, mozzarella cheese and onion (4, 7)

€ 14,00

Assiette de salades composées

1) avec lamelles de dinde grillées et pain à l'ail (1)

€ 15,00

2) avec thon, mozzarella & oignons (4, 7)

€ 14,00

Mixed vegetables - légumes mélangés

€ 15,00

Grilled vegetables with local cheese of Dobbiaco

Légumes grillés et fromage de Dobbiaco

(7)

Salad from the buffet (1 plate)

Salade du buffet (1 assiette)



€ 6,00



DESSERT

- Apple Strudel** with custard sauce and whipped cream € 5,00
Strudel aux pommes avec crème pâtissière et crème fouettée
(1,3,7,8)
- Tyrolean Cheesecake with marinated raspberries** € 5,00
Gâteau au fromage tyrolien avec framboises marinées
(1,3,7)
- Ice cream truffles**, white or black, with whipped cream & chocolate sauce € 7,00
Truffes glacées, blanches ou noires, à la crème & sauce au chocolat
(1,3,7,8)
- Parfait variation** € 8,00
Variation de parfait
(3,7,8)
- Vanilla ice cream** with hot raspberry sauce and whipped cream € 8,00
Glace à la vanille avec sauce chaude à la framboise et crème fouettée
(1,3,7,8)
- White chocolate mousse** with marinated raspberries € 8,00
Mousse au chocolat blanc et framboises marinées
(3,7,8)



About the apple strudel...

South Tyrolean apple strudel is a dessert with a long tradition. The history of the dessert itself goes back centuries and has its origins in Turkey. It tastes best with vanilla sauce or whipped cream and a fragrant cup of coffee.

A propos de le strudel aux pommes...

Le strudel aux pommes du Tyrol du Sud est un dessert de longue tradition. L'histoire du dessert lui-même remonte à des siècles et trouve son origine en Turquie. L'est meilleur avec de la sauce vanille ou de la crème fouettée et une tasse de café bien parfumée



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
PER I PICCOLI OSPITI

Portion of fries with Ketchup
Portion de frites avec Ketchup

€ 5,00

(1)



Pumuckl

Makkaroni with tomato sauce
Macaronis à la sauce tomate

€ 5,00

(1)

Shrek

Spinach spätzle with ham cream sauce
Spätzle aux épinards à la crème au jambon

€ 8,00

(1, 3, 7)



Pinocchio

Sausages with fries
Saucisses avec pommes de terre

€ 7,00

(1)



Micky Mouse

Small Wiener Schnitzel with fries
Petit escalope à la viennoise avec frites

€ 10,00

(1,3,7)





GLUTEN AND LACTOSE INTOLERANCE
INTOLÉRANCE AU GLUTEN ET AU LACTOSE

Beef broth with chickpea frittata **€ 8,00**
Bouillon de force de bœuf avec frittata de pois chiches
(,3,7,13)

Glutenfree pasta **€ 10,00 - 12,00**
with fresh tomatoes, rocket salad, mozzarella and garlic
or with tomato sauce (gluten- and lactose free)
Pâtes sans gluten:
avec tomates fraîches, roquette, dés de mozzarella, ail
ou avec de la sauce tomate (sans gluten et sans lactose)

Schnitzel from the grill (turkey or pork) with sides **€ 14,00**
Escalope grillée (dinde ou porc) avec garniture

Fresh trout from the grill with boiled potatoes and salad from buffet **€ 20,00**
Truite fraîche au barbecue avec de pommes de terre vapeur et d'une salade du buffet

Glutenfree bread **€ 2,00**
Petits pains (sans gluten)

DESSERT

Parfait variation (gluten free) **€ 8,00**
Variation de parfait (sans gluten)

strawberry sorbet (lactose & gluten free) **€ 7,00**
Sorbet à la fraise (sans lactose et sans gluten)

Fresh fruit salad (lactose & gluten free) **€ 7,00**
Salade de fruits frais (sans lactose et sans gluten)