

Vorspeisen & Salate

Appetizer & Salads

Empanadas (A,C,F,GLM P0) per Stück	5,80 €
Gefüllte Teigtaschen unsere Auswahl Rind oder Vegetarisch Caprese <i>Stuffed baked pies following fillings are available beef or vegetarian caprese</i>	
Peppas Pub Zigarren (A,C,G,O)	
gefüllt mit Bergkäse, Pilzen und Baby Spinat	9,90 €
<i>Spring roll with cheese, mushroom and baby spinach</i>	
Burrata Caprese (G,O,H)	10,20 €
Burrata-Mozzarella, Tomaten, Basilikum Pesto, Balsamico-Reduktion <i>Burrata mozzarella, tomatoes, basil – pesto, and a reduction of balsamic vinegar</i>	
½ Dtz. Weinbergschnecken (A,C,D,G,O)	13,10 €
Mit Knoblauch – Kräuterbutter und Parmesan gratiniert <i>½ dozen snails in garlic-herbage butter gratinated with parmesan cheese</i>	
Hausgemachter Kaspresknödel (A,C,G,O)	12,60 €
Mit Blattsalaten und French Dressing <i>Home made cheese dumplings with bacon – sauerkraut and garlic sauce</i>	
Caesar Salat (A,B,G,H,M,O)	
Cesar Dressing. Parmesan Flocken und Knoblauchcroutons	12,10 €
+ Hühnerbrust	15,20 €
+ Räucherlachs	16,40 €
<i>Caesar salad plain or with grilled chicken breast or smoked salmon and parmesan Shavings</i>	
Thunfischsalat (G,O,H)	14,80 €
Bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven, Kapern und Ei <i>Colorful salad with tuna, olives, capers and boiled Egg</i>	
Kleiner Salatteller (C,G,O,I)	6,20 €
<i>Small mixed Salad</i>	





Suppen Soups

Klare Rinderkraftbrühe (A,C,F,G,L)

-mit Knödelduo (Speck – Kaspressknödel)

5,90 €

Consommé with dumpling duo (bacon and cheese dumpling)

-mit Kräuterfrittaten

5,60 €

Consommé with sliced pancake

-mit hausgemachten Leberknödel

5,90 €

Consommé with local style liver dumpling

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot(C,F,L)

Glutenfrei

6,30 €

Homemade goulash soup with bread

Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotcroutons (A,F,G,L)

6,20 €

Garlic crème soup with Croutons

Nudelgerichte



Penne all' arrabiatta (A,B,C,G,L,O)

13,30 €

Mit Speck Rucola, Zwiebel, Knoblauch, schwarze Oliven, Pikanter Tomatensauce und Parmesan.

With bacon, zucchini, onions, garlic, arugula, parmesan, black olives and spicy tomato sauce

Penne Gamberetti (A,B,C,G,L,O)

15,50 €

Gebratenen Garnelen, Käsesauce, Cherry Tomaten und Rucola

Grilled prawns, penne pasta, parmesan, arugula, cheese sauce and cherry tomatoes

Spaghetti Carbonara (A,C,G,O)

13,90 €

Mit Speck, Zwiebel, Ei und Parmesan Käse

With bacon, onions, egg and parmesan cheese

Hauptspeisen

Main Course

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,O) **17,30 €**
mit Preiselbeeren dazu Pommes oder Kartoffelsalat oder Petersilerdäpfel

Fried pork cutlet with cranberries

French fries or potato salad or parsley potatoes

Gordon Bleu vom Schwein (A,C,G,O) **19,20 €**
mit Schinken, Tiroler Bergkäse und Preiselbeeren
dazu Pommes oder Kartoffelsalat oder Petersilerdäpfel

With bacon and tyrolean cheese stuffed and fried pork cutlet with cranberries

french fries or potato salad or parsley potatoes

Peppas Pfandl (C,G,L,M,O) *Glutenfrei* **22,60 €**
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und sautiertes Gemüse

Bacon wrapped medallions from pork, pepper-sauce, potato croquette and vegetable

Ofenfrische Rippeln (A,F,G,L,M,O) **19,10 €**
mit Cole Slaw Salat , Pommes ,Knoblauchbrot und Cocktailsauce

Pork spare ribs with cole slaw , garlic bread cocktailsauce and sour cream

Gebackene Hendlbrust (A,C,G,F,L,M) **17,30 €**
mit hausgemachten Kartoffel-Vogerlsalat
und Steirischem Kürbiskernöl

Breaded fried chicken breast with potato salad and pumpkin seed Oil

Steak vom heimischen Rinderrücken (G,L,M,G,O) *Glutenfrei* **26,30 €**
mit Kräuterbutter überbacken, Pfeffersauce, Gemüse Ofenkartoffel,
mit Sauerrahm

Sirloin Steak gratinated, with herb butter, baked potato with sour cream and vegetable

Peppas Burger (A,C,G,E,F,L) **14,20 €**
160g Rindfleisch Patty, Rucola, Tomaten,
Käse und Spiegelei, Pommes, scharfer Gurkenrelish und Cocktailsauce

160g beef patty, arugula, tomatoes, bacon, cheese, fried egg with french fries

dill pickle relish and cocktail sauce



Frische Längenfelder Forelle „Müllerin“ (A,D,O,G,) 23,40 €
im Ganzen gebraten mit Mandeln, Petersilien Kartoffel und Gemüse
Local trout grilled with parsley potatoes, vegetable and roasted almonds

Tiroler Bauern Gröstl (A,B,C,D,G,M) 14,90 €
Kartoffel, Speck, Zwiebel , Rindfleisch, Schweinefleisch Spiegelei und
Krautsalat
Local dish with potatoes, bacon, beef, pork onions, fried egg and cabbage salad

Frankfurter im Gulaschsaftl (A,F,G,L,M,O) 9,20 €
mit Brot
Frankfurter sausage in goulash juice with bread

Vegetarisch *Vegetarian*



Ötztaler Käsespätzle (A,C,G,L) 13,10 €
Mit geriebenem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebel
Spätzle (little egg dumplings) gratinated with mountain cheese and fried onions

Gnocchi ala Sorrentina (A,C,G,O) 12,90 €
Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella und frischen Basilikum
Homemade potato gnocchi in gorgonzola sauce with walnuts and cherry tomato



Vegan *Vegan*

Gefüllte Paprika mit Couscous und Veganen Feta(A,L0) 15,20 €
Dazu Tomatensauce und Petersilkartoffel
Peppers stuffed with couscous vegan feta cheese and parsley potatoes



+

Pizza



Margherita (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse

Tomato sauce, cheese

10,20 €

Salami (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, milde Salami,

Tomato sauce, cheese, salami

12,10 €

Diavolo (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, pikante Salami, Pfefferoni

Tomato sauce, cheese, spicy salami, mild chilli peppers

12,50 €

Prosciutto (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Ruccola

Tomato sauce, cheese, prosciutto, arugula

12,80 €

Prosciutto Funghi (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms

12,40 €

Quattro Formaggi (A,G,L,O)

Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Feta

Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, feta

12,20 €

Hawaii (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas

Tomato sauce, cheese, ham, pineapple

12,40 €

Capricciosa (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives

13,10 €

Hauspizza (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Salami, Speck, Pfefferoni, Knoblauch

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, salami, bacon, chili peppers, garlic

13,40€

Calzone Peppas (A,G,L,O)

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Fleischsugo

Tomato sauce, cheese, ham, meat sauce, mushrooms,

13,10 €

Pizza con Spinaci (A,G,L,O) 12,60 €
Tomatensauce, Blattspinat, Spargel, Parmesan, Ei
Tomato sauce, spinach, asparagus, parmesan, egg

Pizza Vegetaria (A,G,L,O) 12,40 €
Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Champignons, Melanzani, Artischocken
Tomato sauce, cheese, zucchini, peppers, champignons, roasted eggplant, artichokes

Frutti di Mare (A,D,G,L,O,R) 15,80 €
Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch,
Tomato sauce, cheese, seafood, garlic

Pizza Tonno (A,D,G,L,O) 12,90 €
Tomatensauce, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Kapern, Oliven
Tomato sauce, cheese, tuna, onions, capers, olives,

Pizzabrot (A,G,L,O) 5,80 €
mit Knoblauch oder Tomatensauce
Pizza bread with garlic or tomato sauce

Alle Pizzas sind auch klein erhältlich abzüglich 1 €
Every Pizza is available as a small one with a minus of 1 €



Flammkuchen
Tart Flambee

Vegetarier (A,C,G,L) 11,30 €
Mozzarella, Champignons, Cocktail-Tomaten, Rucola, Frühlingszwiebel
Zucchini, Sauerrahm
Champignons, cocktail – Tomatoes, arugula, spring onions, zucchini, crème Fraiche

Norweger (A,C,D,G,L) 14,60 €
Räucherlachs, Sauerrahm, Schnittlauch, Spinat Zwiebel und Feta
Smoked salmon, sour cream, chives, spinach onions and feta cheese

Tiroler (A,C,G,L) 12,90 €
Sauerrahm, Lauch, Speck und Schinken
Sour cream, leek, bacon and ham

Grilled Sandwiches und Toast

Schinken Käse Toast mit Salatgarnitur (A,C,G)

Ham & cheese toast with salad garnish



8,10 €

Peppas Panini (A,C,G,L)

Schinken, Schweinsbraten, Gouda, Senf, Gurken und Cole Slaw Salat

Grilled Sandwich with Roast Pork, Ham, Gouda, Mustard, Pickles and Cole Slaw

11,60 €

Steaksandwich (A,C,G,L)

17,40 €

Gegrilltes Rind, Schwein, Hühnerfleisch, Speck, Toast, Cocktailsacue
Und Salatgarnitur

Grilled pork, chicken, beef, bacon on toast with small salad and cocktailsauce

Für unsere Stammgäste von Morgen *For Kids*

Hühnernuggets mit Pommes Frites (A,C,G,L,O)

6,10 €

Chicken nuggets with French fries

Kinderwiener mit Pommes Frites (A,C,G,L,O)

8,80 €

Fried pork cutlet with French fries

Spaghetti Bolognese (A,C,L)

7,50 €

Spaghetti Bolognese

Portion Pommes (A,L,O)

4,40 €

French fries

Frankfurter mit Pommes (A,L,O)

7,10 €

Sausage with French Fries



Dessert

Steirisches Apfeltiramisu (A,C,G,P) 6,60 €

***Hausgemachte Powidltascherl* (A,C,E,G)** 6,90 €

Mit Butterbrösel und Walnusseis

Plum jam turnovers with walnut ice cream (old classic Austrian dessert)

Kaiserschmarrn (A,C,G,H) (nur auf Vorbestellung) 13,60 €

mit Rosinen, Apfelmus und Preselbeer

Kaiserschmarrn with raisins, apple sauce and cranberries

Aperitif/Cocktail

Aperitif

Lillet Wildbeere 7,20 €

Aperol Spritz 6,60 €

Hugo 6,40 €

Prosecco glass 0,1 l 4,80 €

Limoncello (*Limoncello likör, Weißwein, Mineralwasser*) 6,20 €

Cocktails

Peppas Maliblu 7,60 €

Malibu, Captain Morgan, Blue Curacao, Ananassaft, Eiswürfel

Tequila Sunrise 7,60 €

Tequila, Grenadine, Orangensaft, Eiswürfel

Moskau Mule 7,90 €

Wodka, Ginger Beer, Limette Saft, Eiswürfel

Munche Mule 7,90 €

Gin, Ginger Beer, Limette Saft, Eiswürfel

Caipirinha 8,10 €

Limetten, Rohrohrzucker, Eiswürfel, Cachaca

Mojito 7,90 €

Weißem Rum, Limetten Saft, Minze und Rohrzucker, Soda Wasser, Eiswürfel

Alkoholfreie Cocktails

Rainbow 7,20 €

Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Blauer Sirup

Virgin Ipanema 6,60 €

Ginger Beer, Rohrohrzucker, Limetten, Eiswürfel



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi, Sprite 0,3 l		3,70 €
Cola, Fanta, Spezi, Sprite 0,5 l		5,50 €
Almdudler 0,33 l		4,10 €
Cola Zero 0,33 l		3,90 €
Eistee Zitrone oder Pfirsich 0,33l		3,90 €
Tonic Water, Bitter lemon 0,2l		3,70 €
Mineralwasser prickelnd 0,33l		3,60 €
Mineralwasser still 0,33l		3,40 €
Mineralwasser prickelnd 0,7l		6,10 €
Mineralwasser still 0,7l		5,80 €
Apfelsaft, Orangensaft 0,3l		3,70 €
Apfelsaft, Orangensaft 0,5l		5,40 €
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt Soda 0,3l		3,50 €
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt Soda 0,5l		4,60 €
Apfelsaft, Orangensaft mit Wasser 0,3l		3,30 €
Apfelsaft, Orangensaft mit Wasser 0,5l		4,50 €
Pago Fruchtsaft 0,2l		3,40 €
(Johannisbeeren, Multi Vitamin)		
Pago Fruchtsaft gespritzt 0,5l		4,80 €
Red Bull		3,90 €
Holundersoda, Himbeersoda ode Soda Zitrone 0,3l		3,20 €
Holundersoda, Himbeersoda ode Soda Zitrone ,0,5l		4,40 €
Holunderwasser, Himbeerwasser 0,3l		2,90 €
Holunderwasser, Himbeerwasser 0,5l		4,20 €



Bier vom Fass

Zipfer Märzen 0,2 l	3,20 €
Zipfer Märzen 0,3 l	3,90 €
Zipfer Märzen 0,5 l	5,30 €
Radler 0,3 l	3,90 €
Radler 0,5 l	5,30 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,3 l	4,30 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,5 l	5,50 €



Flaschenbier

Gösser Naturradler 0,5 l	5,10 €
Gösser Naturradler 0,5 l Alkoholfrei	5,10 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,5 l	5,20 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,5 l Alkoholfrei	5,20 €
Sölsch	4,90 €

(Einheimisches Bier aus dem Ötztal für das Ötztal)

(Local beer from Ötztal-Sölden)



Warme Getränke

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Verlängerter	3,30 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Affogato (Kaffee mit Vanilleeis)	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Heiße Schokolade mit Rum	5,30 €
Tee verschiedene Sorten	3,60 €



(Schwarz, Früchte, Kräuter, Grüner, Pfefferminze, Kamille)

Tea Variation

3,60 €

(Black, Fruit, Herbal, Green, Peppermint, Chamomile)

Tee mit Rum	5,10 €
Glühwein	4,50 €
Jagertee	4,50 €



Longdrinks

Wodka Orange
Malibu Orange oder Ananas
Campari Orange/Soda



6,70€
6,80 €
6,70 €

Wiskeys

Jim Beam 4cl
Jim Beam Cola
Jack Daniels
Jack Daniels Cola
Glendalough Irish Whiskey Double Barrel 4cl

5,40€
6,50€
6,60€
7,60€
7,10€

Gins

Gordon` Dry Gin Tonic (Schweppes) 4 cl
Hendrick's Gin Tonic (Thomas Henry) 4 cl

6,60 €
7,80 €

Rum

Cola Rum
Bacardi Cola
Havana Cola
Captain Morgan Cola



6.50 €
6,80 €
7,50 €
7,60 €

Spezialitäten

Flying Hirsch (2cl Jägermeister, Red Bull)
Flügerl (2cl Wodka Red, Red Bull)
Baileys 4cl
Amaretto 2cl
Jägermeister/ Rammazotti / Fernet Branca Menta 2 cl
Tequila Gold 2cl
Tequila Silber 2cl

5,40 €
5,40 €
6,30 €
3,70 €
3,70 €
3.70 €
3,70 €

Grappa 2 cl



3,50 €

Schnaps

Marille, Williams, Enzian, Obstler, Zirbelar , Nusselar ,Saure Kirsche
2 cl 2,70 €

Alte Sorten von der Feinbrennerei Prinz

Die aromaschonend gebrannten Obstdestillate dürfen doppelt reifen: Erst bis zu 6 Jahre im Steingut und danach bis zu 2 Jahre in sorgfältig ausgewählten Prinz-Holzfässern

Alte Marille, Alte Williams – Christbirne, Alte Waldhimbeere, Alte Hauszwetschke
2 cl 4,60 €

