

Vorspeisen & Salate

Appetizer & Salads

Empanadas (A,C,F,GLM P0) per Stück 6,20 €
 Gefüllte Teigtaschen unsere Auswahl Rind oder Vegetarisch Caprese
Stuffed baked pies following fillings are available beef or vegetarian caprese

Peppas Pub Zigarren (A,C,G,O) 10,10 €
 gefüllt mit Bergkäse, Pilzen und Baby Spinat
Spring roll with cheese, mushroom and baby spinach

Burrata Caprese (G,O,H) 10,30 €
 Burrata-Mozzarella, Tomaten, Basilikum Pesto, Balsamico-Reduktion
Burrata mozzarella, tomatoes, basil – pesto, and a reduction of balsamic vinegar

½ Dtz. Weinbergschnecken (A,C,D,G,O) 13,30 €
 Mit Knoblauch – Kräuterbutter und Parmesan gratiniert
½ dozen snails in garlic-herbage butter gratinated with parmesan cheese

Papa Rellena mit Rindfleischfüllung (A,F,G,L,M,O) 7,60 €
 Peruanisches Kartoffelgericht dazu rote Zwiebel und Jalapenosauce
Peruvian potato dish with beef filling served with red onions and jalapenosauce

Caesar Salat (A,B,G,H,M,O)
 Ceasar Dressing. Parmesan Flocken und Knoblauchcroutons 12,40 €
 + Hühnerbrust 15,40€
 + Räucherlachs 16,80€
Caesar salad plain or with grilled chicken breast or smoked salmon and parmesan Shavings

Thunfischsalat (G,O,H) 14,90 €
 Bunter Salatteller mit Thunfisch, Oliven, Kapern und Ei
Colorful salad with tuna, olives, capers and boiled Egg

Schüssel Salat vom Buffet (C,G,O,I) 6,60 €
From the buffet: bowl of salad

Kleiner Salatteller (C,G,O,I) 6,60 €
Small mixed Salad





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

6,50 €

Homemade goulash soup with bread

Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrots croutons (A,F,G,L)

6,30 €

Garlic crème soup with Croutons

Nudelgerichte



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

13,50 €

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)

15,70 €

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

Hauptspeisen

Main Course

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G,O) 17,60 €

mit Preiselbeeren dazu Pommes, Kartoffelsalat oder Petersilerdäpfel

Fried pork cutlet served with cranberries

French fries, potato salad or parsley potatoes

Gordon Bleu vom Schwein (A,C,G,O) 19,40 €

mit Schinken, Tiroler Bergkäse und Preiselbeeren

dazu Pommes, Kartoffelsalat oder Petersilerdäpfel

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

french fries, potato salad or parsley potatoes

Peppas Pfandl (C,G,L,M,O) *Glutenfrei* 22,90 €

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

mit Pfeffersauce, Kartoffelkroketten und sautiertes Gemüse

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

Ofenfrische Rippelen (A,F,G,L,M,O) 19,30 €

mit Cole Slaw Salat, Pommes, Knoblauchbrot und Cocktailsauce

Pork spareribs served with Cole slaw, French fries, garlic bread and Cocktail sauce

Gebackene Hendlbrust (A,C,G,F,L,M) 17,60 €

mit hausgemachtem 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* 26,80 €

mit Kräuterbutter überbacken dazu Pfeffersauce, Gemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahmsauce

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

Peppas Burger (A,C,G,E,F,L) 14,80 €

160g Rindfleisch Patty, Rucola, Tomaten,

Käse und Spiegelei dazu Pommes, scharfes 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,) 23,80 €
im Ganzen gebraten dazu Mandeln, Petersilienkartoffeln und Gemüse
Grilled local trout served with parsley potatoes, vegetable and roasted almond

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

Gebackene Kaspressknödel (A,C,G,O) 12,60 €
Mit Speck - Sauerkraut und Knoblauch Sauce
Home made cheese dumplings with bacon - sauerkraut and garlic sauce

Vegetarisch Vegetarian



Öztaler Käsespätzle (A,C,G,L) 13,30 €
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 frischem Rucola
Homemade potato gnocchi in tomato sauce with mozzarella and rucola



Vegan

Gefüllte Paprika mit Couscous und Veganen Feta(A,L0) 15,50 €
Dazu Tomatensauce und Petersilkartoffel
Peppers stuffed with couscous, vegan feta cheese and parsley potatoes



Pizza



Margherita (A,G,L,O)

10,30 €

Tomatensauce, Käse

Tomato sauce, cheese

Salami (A,G,L,O)

12,20 €

Tomatensauce, Käse, milde Salami,

Tomato sauce, cheese, salami

Diavolo (A,G,L,O)

12,60 €

Tomatensauce, Käse, pikante Salami, Pfefferoni

Tomato sauce, cheese, spicy salami, mild chilli peppers

Prosciutto (A,G,L,O)

12,90 €

Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Ruccola

Tomato sauce, cheese, prosciutto, arugula

Prosciutto Funghi (A,G,L,O)

12,50 €

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons

Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms

Quattro Formaggi (A,G,L,O)

12,30 €

Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Feta

Tomato sauce, mozzarella, parmesan, gorgonzola, feta

Hawaii (A,G,L,O)

12,50 €

Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas

Tomato sauce, cheese, ham, pineapple

Capricciosa (A,G,L,O)

13,30 €

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven

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

Hauspizza (A,G,L,O)

13,50€

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

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

Calzone Peppas (A,G,L,O)

13,20 €

Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Fleischsugo

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

Pizza con Spinaci (A,G,L,O) **12,70 €**
Tomatensauce, Blattspinat, Spargel, Parmesan, Ei
Tomato sauce, spinach, asparagus, parmesan, egg

Pizza Vegetaria (A,G,L,O) **12,50 €**
Tomatensauce, Zucchini, Paprika, Champignons, Melanzani, Artischocken
Tomato sauce, cheese, zucchini, peppers, champignons, roasted eggplant, artichokes

Frutti di Mare (A,D,G,L,O,R) **15,90 €**
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) **5,90 €**
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) **11,40 €**
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



8,30 €

Steaksandwich (A,C,G,L)

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

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

17,80 €

Jalapeno Hühner Sandwich (A,C,G,E,F,L)

14,10 €

Pikantes gegrillte Hühnerbrust, Eisberg Salat, Tomaten ,Cheddar

Gurken Relish, Jalapeno Sauce, Brioche Bun und Pommes

Grilled chicken breast, lettuce, tomatoes, cheddar, pickle relish, jalapeno sauce

Brioche bun, and French fries

Für unsere Stammgäste von Morgen

For Kids

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

6,30 €

Chicken nuggets with French fries

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

9,10 €

Fried pork cutlet with French fries

Spaghetti Bolognese (A,C,L)

Spaghetti Bolognese

Portion Pommes (A,L,O)

French fries

Frankfurter mit Pommes (A,L,O)

Sausage with French Fries



7,60 €



4,60 €

7,30 €

Dessert

Tiramisu (A,C,G,P)	6,50 €
<i>Hausgemachte Powidltascherl</i> (A,C,E,G)	6,90 €
Mit Butterbrösel und Walnusseis <i>Plum jam turnovers with walnut ice cream (old classic Austrian dessert)</i>	
Marillenpalatschinken (A,C,G,H)	6,70 €
mit Vanilleeis und Schokoladensauce <i>Apricot pancake with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
Kaiserschmarrn (A,C,G,H) (nur auf Vorbestellung)	13,90 €
mit Rosinen, Apfelmus und Preselbeer <i>Kaiserschmarrn with raisins, apple sauce and cranberries</i>	

Aperitif/Cocktail

Aperitif

Lillet Wildbeere	7,20 €
Aperol Spritz	6,80 €
Hugo	6,60 €
Prosecco Picolo 0,2	6,50 €
Limoncello (<i>Limoncello likör, Weißwein, Mineralwasser</i>)	6,40 €

Cocktails

Peppas Maliblu	7,80 €
<i>Malibu, Captain Morgan, Blue Curacao, Ananassaft, Eiswürfel</i>	
Tequila Sunrise	7,80 €
<i>Tequila, Grenadine, Orangensaft, Eiswürfel</i>	
Moskau Mule	8,10 €
<i>Wodka, Ginger Beer, Limette Saft, Eiswürfel</i>	
Mojito	7,90 €
<i>Weißem Rum, Limetten Saft, Minze und Rohrzucker, Soda Wasser, Eiswürfel</i>	

Alkoholfreie Cocktails

Rainbow	7,20 €
<i>Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine, Blauer Sirup</i>	



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi, Sprite 0,3 l		3,80 €
Cola, Fanta, Spezi, Sprite 0,5 l		5,60 €
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		3,80 €
Mineralwasser prickelnd 0,33l		3,60 €
Mineralwasser still 0,33l		3,40 €
Mineralwasser prickelnd 0,7l		6,20 €
Mineralwasser still 0,7l		5,90 €
Apfelsaft, Orangensaft 0,3l		3,80 €
Apfelsaft, Orangensaft 0,5l		5,50 €
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt Soda 0,3l		3,60 €
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt Soda 0,5l		4,70 €
Apfelsaft, Orangensaft mit Wasser 0,3l		3,30 €
Apfelsaft, Orangensaft mit Wasser 0,5l		4,50 €
Pago Fruchtsaft 0,2l		3,50 €
(Johannisbeeren, Multi Vitamin)		
Pago Fruchtsaft gespritzt 0,5l		4,90 €
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	5,40 €
Radler 0,3 l	3,90 €
Radler 0,5 l	5,40 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,3 l	4,40 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,5 l	5,60 €



Flaschenbier

Gösser Naturradler 0,5 l	5,20 €
Gösser Naturradler 0,5 l Alkoholfrei	5,20 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,5 l	5,30 €
Weizenbier Weihenstephaner 0,5 l Alkoholfrei	5,30 €
Sölsch (Einheimisches Bier aus dem Ötztal für das Ötztal) (Local beer from Ötztal-Sölden)	4,90 €



Warme Getränke

Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Verlängerter	3,40 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,40 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Affogato (Kaffee mit Vanilleeis)	4,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Heiße Schokolade mit Rum	5,40 €
Tee verschiedene Sorten (Schwarz, Früchte, Kräuter, Grüner, Pfefferminze, Kamille)	3,60 €
Tea Variation (Black, Fruit, Herbal, Green, Peppermint, Chamomile)	3,60 €
Tee mit Rum	5,20 €
Glühwein	4,60 €
Jagertee	4,60 €



Longdrinks

Wodka Orange
Malibu Orange oder Ananas
Campari Orange/Soda

6,80€
6,90 €
6,80 €

Wiskeys

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

5,40€
6,50€
6,80€
7,80€
7,80€



Gins

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

6,60€
8,40 €

Rum

Cola Rum
Bacardi Cola
Havana Cola
Captain Morgan Cola
Rum Diplomatico Reserva 4cl

6.70 €
6,90 €
7,50 €
7,60 €
10,60€



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
Grappa 2 cl

5,50 €
5,50 €
6,40 €
3,70 €
3,80 €
3.90 €
3,60 €

Schnaps



Marille, Williams, Enzian, Obstler, Zirbelar , Nusselar ,Saure Kirsche
2 cl 2,80 €

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 €