



NACHSPEISE · DESSERT

APFELSTRUDEL 	€ 7,-
mit Sahne oder Vanilleeis (A,C,G,O)	
TOPFENSTRUDEL 	€ 7,-
mit Sahne oder Vanilleeis (A,C,G,O)	
3 KUGELN EIS	€ 9,-
GERÜHRTER EISKAFFEE	€ 10,-
KAISERSCHMARREN ca. 15-20 Minuten	€ 17,-
Apfelmus Zwetschkenröster (A,C,G,O)	
APPLE STRUDEL 	€ 7,-
with cream or vanilla ice cream (A,C,G,O)	
CREAM CHEESE STRUDEL 	€ 7,-
with cream or vanilla ice cream (A,C,G,O)	
3 SCOOPS OF ICE CREAM	€ 9,-
STIRRED ICED COFFEE	€ 10,-
KAISERSCHMARREN ca. 15-20 minutes	€ 17,-
Apple puree Plum roast (A,C,G,O)	

 VEGETARISCHE SPEISEN | VEGETARIAN DISHES

MUSIK & GENUSS



Zweimal wöchentlich werden unsere Gäste im Rahmen der 3/4-Verwöhhnpension zusätzlich zum **“Musik- & Genussnachmittag”** eingeladen. Dabei verwöhnt Sie unsere Küchencrew abwechselnd mit kreativen Gerichten: von Austern, Weißwurst oder BBQ über verschiedene Pastavariationen bis hin zum Tiroler Kaiserschmarren. Erleben Sie eine spannende & kulinarische Abwechslung. Beim genüsslichen Verzehr kann die **Live-Musik** und die Aussicht auf die Tiroler Bergwelt erst recht genossen werden.

Twice a week, our guests are additionally invited to the **„Music & Indulgence Afternoon“** as part of the 3/4 indulgence board. Our kitchen crew will spoil you with a variety of creative dishes: from oysters, white sausage or BBQ to different pasta variations and Tyrolean Kaiserschmarren. Experience an exciting & culinary variety. While enjoying the food, the **live music** and the view of the Tyrolean mountains can be enjoyed all the more.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlicher Steuern.
Prices are in euros and include all statutory taxes.

SKITESS.NET

ONLINE SHOP

SNOW Society

OUTLET

central valley PENTHOUSE

piccard n°5 APPARTEMENT

RIML HOTEL

RIML SPORTS



ALL WE HAVE IS NOW

THE RIML FAMILY & TEAM



★★★★s
HOTEL
Riml

SKI | GOLF | WELLNESS

À LA CARTE



SUPPEN · SOUPS

VORSPEISEN · STARTERS

PLEASE
NOTE

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Vegane Karte auf Anfrage.

Despite careful production of our dishes, traces of other substances may be present in addition to the labelled ingredients, which are used in the production process in the kitchen.

RINDERCONSOMMÉ

- Trüffeligrießnockerl | Wurzelwerk (A,C,G,L,O)
- Fritatten (A, C, G)

€ 8,-

KÜRBISCREMESUPPE

Kernöl | Erdäpfelbaumkuchen (A,C,G,L,O)

€ 8,-

CLEAR BEEF CONSOMMÉ

- Truffle semolina dumplings | Root vegetables (A,C,G,L,O)
- T sliced pancakes (A,C,G)

€ 8,-

PUMPKIN CREAM SOUP

Pumpkin seed oil | Potato cake (A,C,G,L,O)

€ 8,-

BÜFFELMOZZARELLA

Tomaten | Basilikum (G,L,M,O,H)

€ 18,-

LÄNGENFELDER LACHSFORELLE

Rösti | Kräutersalat | Crémé Fraiche (D,G,L,M,O)

€ 19,-

VITELLO TONNATO

Kapern | Rucola | Schüttelbrot (A,C,D,G,L,M,O)

€ 22,-

BEEF TATAR

als Vorspeise
Toastbrot | Ofentomate | Kapern | Sardellen | Wachtelei (A,C,D,G,L,M,O)

€ 21,-

BUFFALO MOZZARELLA

Tomatoes | Basil (G,L,M,O,H)

€ 18,-

LÄNGENFELD SALMON TROUT

Rösti | Herb salad | Crème fraîche (D,G,L,M,O)

€ 19,-

VEAL WITH TUNA SAUCE

Capers | Rocket | Shake bread (A,C,D,G,L,M,O)

€ 22,-

BEEF TATAR

as a starter
Toast | Oven-baked tomato | Capers | Anchovies | Quail egg (A,C,D,G,L,M,O)

€ 21,-

SALATE · SALADS

BUNTER SALATTELLER

Hausdressing (A,H,L,M,O)

€ 9,-

CAESAR SALAT “RIML”

Romanasalat | Parmesan | Croutons
• gebackene Hühnerbrust (A,C,G,L,M,O)
• Maishendlbrust (A,C,G,L,M,O)

€ 20,-

CHEF ‘S SALAT

Blattsalate | Gurken | Tomaten | Hausdressing mit pikanten Riesengarnelen (5 Stück) (A,B,G,L,M,O)

€ 21,-

COLOURFUL SALAD PLATE

House dressing (A,H,L,M,O)

€ 9,-

CAESAR SALAD “RIML”

Romaine lettuce | Parmesan cheese | croutons (A,C,G,L,M,O)
• deep fried chicken breast (A,C,G,L,M,O)
• corn-fed chicken breast (A, C, G, L, M,O)

€ 20,-

CHEF'S SALAD

Lettuce | Cucumber | Tomato | House dressing with spicy king prawns (5 pieces) (A,B,G,L,M,O)

€ 21,-

KLEINE STÄRKUNG · SNACKS

SCHINKEN-KÄSETOAST

Coleslaw | Cocktailsauce (A,C,G,O)

€ 9,-

MARENDE

Tiroler Speck | Kaminwurze | Bergkäse | Wildtrockenfleisch | Brot | Butter | Verhackertes (A,G,L,M,O)

€ 18,-

RIML BURGER

Käse | Gewürzgurken | Speck | Karamelierte Zwiebel | Blaukraut | Gewürzpommes (A,C,G,L,M,O)
• Rindpatty
• Wildpatty

€ 20,-

CLUBSANDWICH

Knoblauchaioli | Cocktailsauce (A,C,G,L,M,O)

€ 25,-

HAM-CHEESE TOAST

Coleslaw | Cocktailsauce (A,C,G,O)

€ 9,-

SNACK PLATTER

Tiroler Speck | Sausage | mountain cheese | dried game meat | Bread | Butter | Chopped up (A,G,L,M,O)

€ 18,-

RIML BURGER

cheese | Gherkins | Bacon | Caramelised onion | Red cabbage | Spiced fries (A,C,G,L,M,O)
• Beef patty
• Game patty

€ 20,-

CLUBSANDWICH

Garlic aioli | Cocktail sauce (A,C,G,L,M,O)

€ 25,-

HAUPTSPEISEN · MAINDISHES

SPAGHETTI

- Tomatensauce | Parmesan (A,G,L,O)
- Bolognese | Parmesan (A,G,L,O)
- Wildbolognese aus eigener Jagd (A,G,L,M,O)

€ 15,-

€ 16,-

€ 16,-

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI
AGLIO E OLIO PEPERONCINO

+ 5 Kräutergarnelen (A,G,L,M,O)

€ 21,-

€ 6,-

FISCH DES TAGES

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne. (A,C,D,F,G,L,M,O)

€ 28,-

BEEF TATAR

Toastbrot | Ofentomate | Kapern | Sardellen | Wachtelei (A,C,D,G,L,M,O)

€ 28,-

WILDRAGOUT AUS EIGENER JAGD

Serviettenknödel | wilder Brokkoli | Preiselbeerbirne (A,C,G,L,M,O)

€ 30,-

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken
Petersilienkartoffel oder Pommes und kaltgerührte Preiselbeeren (A,C,G,O)

€ 28,-

SIRLOIN STEAK

Pommes Dauphine | Speckbohnen | Röstzwiebel (A,C,G,L,M,O)

€ 36,-

RINDSFILETSTEAK 220g

Trüffelpommes | Marktgemüse (G,L,M,O)

€ 46,-

SPAGHETTI

- Tomato sauce | Parmesan (A,G,L,O)
- Bolognese | Parmesan (A,G,L,O)
- Game bolognese from our own hunt (A,C,G,L,M,O)

€ 15,-

€ 16,-

€ 16,-

HOMEMADE TAGLIOLINI
AGLIO E OLIO PEPERONCINO

+ 5 herb prawns (A,G,L,M,O)

€ 21,-

€ 6,-

FISH OF THE DAY

Our service staff will be happy to provide you with further information. (A,C,D,F,G,L,M,O)

€ 28,-

BEEF TATAR

Toast | Oven-baked tomato | Capers | Anchovies | Quail egg (A,C,D,G,L,M,O)

€ 28,-

GAME RAGOUT

Serviette dumplings | wild broccoli | lingonberry (A,C,G,L,M,O)

€ 30,-

VIENNESE SCHNITZEL

from saddle of veal
Parsley potato or chips and cold-stirred lingon berries (A,C,G,O)

€ 28,-

SIRLOIN STEAK

Pommes Dauphine | Bacon beans | Fried onions (A,C,G,L,M,O)

€ 36,-

BEEF FILLET STEAK 220g

Truffle chips | Market vegetables (G,L,M,O)

€ 46,-