

NA, DU LAUCH ... SCHON WAS GEGESSEN?

GUTEN

HUN
GER

Getränke, Pizza & Pasta, Momos,
Bowls, Salate, Eis, Kuchen & Desserts.
*Beverages, pizza & pasta, momos, bowls,
salads, ice cream, cakes & desserts.*



SERVUS

Unsere Speisekarte wurde für lange Winter und intensive Sommer gemacht – für appetitanregende Höhenluft, ausgedehnte Bike-Touren und strapazierte Waden. Wir kochen ausschließlich frisch, g'sund und kräftig – so, wie es bei uns in den Bergen der Brauch ist. Und wir verwenden dabei nur die besten Zutaten. Statt Förderbandfutter und halb aufgetauten Fertigprodukten gibt's bei uns immer frische Schmankerl, knackige Salate und herzhafte Suppen. Dafür sorgen Küchenchef Gerhard Moravec und sein Team, die sich mit erhobenen Kochlöffeln den hohen Qualitätsansprüchen des Bäckelar Wirt verpflichtet haben. Sie sind die Botschafter unserer Kulinarik, Advokaten unserer Philosophie und kochen sich in das kulinarische Herz der Gäste.

Das Resultat: authentische Öztaler Schmankerl, die auf echte All-Time-Klassiker treffen und bei unseren Gästen nichts als Zufriedenheit und hochgezogene Mundwinkel hinterlassen.

***EN** Hi from Sölden. Our menus are designed for long winters and hot summers – for appetites stemming from the fresh mountain air, strained calves and extensive bike rides. All our meals are fresh, healthy and hearty, as is custom in the alpine mountains. And*

be assured: we use only the best quality ingredients. Instead of highly processed and half-defrosted convenience food, we serve fresh and local specialties, crisp salads, and filling soups. We owe this to head chef Gerhard Moravec and his team, who, wielding the wooden spoon, have solemnly pledged to meet the high quality standards of the Bäckelar Wirt. They are the ambassadors for our cuisine and the advocates of our philosophy. They cook together, work together and pour their heart, body and soul into their culinary creations.

The result: a mix of authentic Öztal specialties and all-time favourites, which makes our guests happy and their faces smile.



INFORMATION

Getränke drinks	09 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰
Speisen	
kitchen hours	11 ³⁰ – 21 ⁰⁰
Pizza pizza	12 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte einfach an unser Servicepersonal. | Please ask our service staff about any possible allergens.

RIVERS KNOW THIS: THERE IS NO HURRY. WE SHALL GET THERE SOME DAY.

- Winnie the Pooh

Weil wir immer das Beste auf die Teller und in die Schüsseln bringen möchten und trotzdem nur zwei Arme und Beine haben, bitten wir um euer Verständnis, dass es in hektischen Zeiten auch einmal etwas länger dauern kann. Über ein freundliches Lächeln freuen wir uns zu jeder Zeit! | *We only want to serve dishes of best quality. Therefore, we ask for your understanding that in hectic times the preparation may take a little bit longer – as we only have two hands. But we are always happy to see a friendly smile on your face.*

LIEFERANTEN | SUPPLIERS

Jedes Gericht eine Sensation der Region. Wir lieben die Natur und wir schätzen guten Geschmack. Deshalb verwenden wir wertvolle Zutaten aus dem Ötztal – von Bauern aus der direkten Umgebung. Unsere Lieferanten sind unter anderem:

Brot und Gebäck – Bäckerei Gstrein, Sölden
Fleisch und Würstel – Metzgerei Armin Kuprian, Sölden
Milch und Joghurt – Bauernhof Bruggler, Huben / Längenfeld
Forellen und Saiblinge – Quelfisch Mrak, Längenfeld
Speiseeis – Ötztalerei: Martin Scheiber, Umhausen
Äpfel – Obstlager, Haiming
Kartoffel – Franz Kapeller, Mieming

Every meal a sensation from the region. We love nature and appreciate good taste. Therefore, we use only the best ingredients from the Ötztal – from farmers in the surrounding region:

bread and pastries – Gstrein Bakery, Sölden
meat and sausage – Armin Kuprian Butchery, Sölden
milk and yogurt – Bruggler Farm, Huben in Längenfeld
trout and char – Quelfisch Mrak Family, Längenfeld
ice cream – Ötztalerei Martin Scheiber, Umhausen
apples – Obstlager, Haiming
potatoes – Franz Kapeller, Mieming

S. 08 Getränke | beverages



S. 17 Heißgetränke | hot drinks

S. 42 Eis, Kuchen & Desserts |
ice cream, cakes & desserts



S. 40 Momos | momos



S. 24 Suppen & Snacks
| soups & snacks

S. 26 Salate &
Bowls |
salads &
bowls



S. 34 Pizza | pizza



S. 41 Steak & more

- S. 18 Bäckelar's Bikeempfehlung | *Bäckelar's bike tip*
- S. 22 Küchenphilosophie | *our philosophy*
- S. 29 Rezept vom Küchenchef | *recipe by our chef*
- S. 31 Hausgemachte Pasta | *homemade pasta*

SEINE EIGENE BRAUEREI?
WER HAT SCHON

TROCKENE KEHLE GOODBYE.

goodbye to the dry throat

Erfrischend, süffig und echt prickelnd. Unser Sölsch zeigt, was man aus feinem Tiroler Quellwasser alles machen kann. Gebraut mit Malz und viel Geschick wird es zischend zum vollmundigen Durstlöcher. Jeder Schluck kitzelt die Geschmacksknospen. Jeder Sölsch-Moment wird zum obergärigen Erlebnis.

Refreshing, full-bodied and sparkling. Our Sölsch is made with the natural power of Tyrolean spring water. Brewed with malt and artisanal care it quenches your thirst with delicately balanced flavour. Every sip is a revelation. Every Sölsch moment becomes a malt-rich and spirited experience.

sölsch



APERITIFS | APERITIFS

Martini (dry, bianco, rosso)	4 cl	EUR	4,50
Sherry (dry, medium)	4 cl	EUR	4,70
Campari Soda		EUR	4,90
Campari Orange		EUR	6,90
Port (white, ruby)	4 cl	EUR	5,50
Prosecco	0,1l	EUR	4,60
Aperol Spritz		EUR	5,90
Hugo		EUR	4,90

SOFTDRINKS | SOFT DRINKS

Leitungswasser Tap water	0,5l	EUR	1,50	1l	EUR	3,00
Mineralwasser Mineral water	0,375l	EUR	2,60	0,75l	EUR	4,70
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,2l	EUR	2,60	0,4l	EUR	4,60
Cola Light / Zero	0,33l	EUR	3,50			
Apfelsaft Apple juice	0,2l	EUR	2,60	0,4l	EUR	4,60
Apfelsaft gespritzt Apple juice, mixed with soda water	0,2l	EUR	2,30	0,4l	EUR	3,60
Pago Fruchtsäfte (div. Sorten) Pago fruit juice (different flavours)	0,2l	EUR	2,80			
Pago Fruchtsäfte gespritzt Pago fruit juice, mixed with soda water	0,4l	EUR	3,60			
Frisch gepresster O-Saft Freshly squeezed orange juice	0,25l	EUR	3,60			
Holunder-Wasser Elder syrup with water	0,2l	EUR	1,50	0,4l	EUR	3,00
Holunder-Soda Elder syrup with soda	0,2l	EUR	2,00	0,4l	EUR	4,00
Unser Sommer Special: hausgemachter Ice Tea (ungezuckert!) Our summer special: homemade ice tea (sugar-free!)	0,2l	EUR	2,20	0,4l	EUR	4,40
Bitter Lemon	0,2l	EUR	2,80			

Schweppes Tonic	0,25l	EUR	2,80
Thomas Henry Tonic	0,2l	EUR	3,60
Silberpfeil Energy	0,2l	EUR	3,50



Was macht die BIKE REPUBLIC SÖLDEN so besonders? Natürlich sind es die Trails und Lines, die Ötztaler Bergwelt – die einem immer wieder den Atem raubt – und die perfekte Infrastruktur vom Biketransport bis zum Bike-Wash, von den Bikesshops bis zum BIKE REPUBLIC Bier. | *What is so special about the BIKE REPUBLIC SÖLDEN? Of course, it is all about the trails and lines, the mountains in the Ötztal – taking our breath away again and again – and the perfect infrastructure for bikers – from bike transport to washing facilities, from bike shops to the original BIKE REPUBLIC Beer.*

BIER | BEER

Kaiser Bier Kaiser	0,3l	EUR	3,30
	0,5l	EUR	4,80
Radler (süß) Shandy (sweet)	0,3l	EUR	3,30
	0,5l	EUR	4,80
Radler (sauer) Shandy (sour)	0,3l	EUR	3,30
	0,5l	EUR	4,50
Weißbier Wheat beer	0,5l	EUR	4,80
Alkoholfreies Weißbier Non-alcoholic wheat beer	0,5l	EUR	4,80
Sölsch, ungefiltert Sölsch, unfiltered	0,3l	EUR	3,50
	0,5l	EUR	4,90
Sölsch Bike Republic, Aluflasche bottled	0,33l	EUR	4,20



**DER WEIN SOLL ATMEN?
TRINKEN WILL ICH IHN!
NICHT WIEDERBELEBEN!**

WEISSWEIN | WHITE WINE

Sauvignon Blanc	1/8l	EUR	4,80	1/4l	EUR	9,60
Grüner Veltliner Green Veltliner	1/8l	EUR	4,50	1/4l	EUR	9,00
Grauburgunder Pinot Grigio	1/8l	EUR	4,90	1/4l	EUR	9,80
Weisser Spritzer White wine spritzer				1/4l	EUR	3,40
Sommerspritzer Summer spritzer				1/4l	EUR	3,10

ROTWEIN | RED WINE

Zweigelt DAC »Bäckelar Wirt«	1/8l	EUR	4,80	1/4l	EUR	9,60
Blaufränkisch	1/8l	EUR	4,90	1/4l	EUR	9,80
Montepulciano	1/8l	EUR	4,90	1/4l	EUR	9,80
Roter Spritzer Red wine spritzer				1/4l	EUR	3,40

*Let the wine breathe! If it
doesn't breathe, give it a
mouth-to-mouth!*

LONGDRINKS | LONG DRINKS

Bacardi Cola		EUR	10,10
Gin Tonic / Gin Lemon / Captain Cola		EUR	10,90
Jacky Cola / Johnnie Cola		EUR	10,00
Vodka Orange / Vodka Lemon / Vodka Tonic		EUR	10,90
Vodka Red Bull (weiß / rot) Vodka Red Bull (white / red)		EUR	10,90

WHISKY

Jack Daniel's		4 cl	EUR	6,50
Johnnie Walker		4 cl	EUR	6,20
Chivas Regal	12 Jahre years	4 cl	EUR	8,90
Dalwhinnie	15 Jahre years	4 cl	EUR	11,10
Talisker	10 Jahre years	4 cl	EUR	10,50
Cragganmore	12 Jahre years	4 cl	EUR	9,90
Oban	14 Jahre years	4 cl	EUR	10,50
Lagavulin	16 Jahre years	4 cl	EUR	11,10
Glenkinchie	10 Jahre years	4 cl	EUR	10,70

„EIN GLAS IST FABELHAFT, ZWEI SIND ZU VIEL, DREI SIND ZU WENIG.“ SCHOTTISCHES SPRICHWORT | “ONE GLASS IS GREAT, TWO ARE TOO MANY, THREE ARE NOT ENOUGH.” SCOTTISH SAYING

RUM

Ron Zacapa Centenario	23 Jahre years	2 cl	EUR	9,50
Ron Zacapa Centenario XO		2 cl	EUR	14,50
Don Papa		2 cl	EUR	7,20
Captain Morgan		4 cl	EUR	6,20
Bacardi		4 cl	EUR	5,50

BITTERS

Fernet Branca Fernet-Branca	2 cl	EUR	2,90
Fernet Menta Fernet-Branca Menta	2 cl	EUR	2,90
Jägermeister	2 cl	EUR	2,90
Ramazzotti	4 cl	EUR	4,80

LIKÖRE | LIQUEUR

Amaretto	2 cl	EUR	2,90
Baileys	4 cl	EUR	4,90
Grand Marnier	2 cl	EUR	3,70
Tia Maria	2 cl	EUR	4,10
Cointreau	2 cl	EUR	4,10

COGNAC

Remy Martin	2 cl	EUR	5,50
Hennessy	2 cl	EUR	5,20
Martell	2 cl	EUR	4,90

SCHNAPS | SCHNAPPS

Grappa	2 cl	EUR	4,50
Himbeer Raspberry schnapps	2 cl	EUR	3,60
Marille Apricot schnapps	2 cl	EUR	3,20
Kriecherl Damson schnapps	2 cl	EUR	3,90
Obstler Mixed fruit schnapps	2 cl	EUR	3,10
Williams Williams pear schnapps	2 cl	EUR	3,10

VODKA

Smirnoff Vodka	2cl	EUR	3,10	4cl	EUR	6,20
----------------	-----	-----	------	-----	-----	------

TEQUILA

Tequila Jose Cuervo Silber Tequila Jose Cuervo Silver	2cl	EUR	3,20
Tequila Jose Cuervo Gold Tequila Jose Cuervo Gold	2cl	EUR	3,20



LET THE EVENING BEGIN.

GIN*

Bombay Blue Gin	4cl	EUR	5,20
Tanqueray	4cl	EUR	5,30
Gordon's Gin	4cl	EUR	4,60
Tanqueray Tan	4cl	EUR	11,00
Gin Mare	4cl	EUR	11,00
Hendrick's Gin	4cl	EUR	10,50
Monkey 47	4cl	EUR	11,00

* wahlweise mit | with choice of

Schweppes Tonic	0,25l	EUR	2,80
Thomas Henry Tonic	0,2l	EUR	3,60



HEISSE GETRÄNKE | HOT DRINKS

Espresso	EUR	2,50
Doppelter Espresso Double Espresso	EUR	4,00
Espresso Macchiato	EUR	2,50
Verlängerter Americano	EUR	2,90
Cappuccino	EUR	3,40
Latte Macchiato	EUR	3,80
Eilles Tee Eilles tea	EUR	3,20
Heiße Schokolade	EUR	3,40
mit Sahne with whipped cream	EUR	3,40
mit Rum with rum	EUR	4,50
Glühwein Mulled wine	EUR	4,90
Jagatee	EUR	4,90

BIKE, BIKE, BIKE.

A full-page background image showing a mountain biker in a blue jersey and black shorts performing a wheelie on a grassy hill. The biker is wearing a helmet and gloves. In the background, there are large, rugged mountains covered in snow under a cloudy sky.

**BIKEN - EINE LEIDENSCHAFT DIE VERBINDET. DIE BIKE
REPUBLIC SÖLDEN - EINE HEIMAT FÜR BIKEVERLIEBTE
UND ADRENALINHUNGRIGE.**

Bei uns fühlen sich Zweiradfans zu Hause, spüren die Freiheit mit jedem Kreisen der Pedale und lassen sich berauschen von der Aussicht auf immer neue Abenteuer in den Bergen. Jeder neue Anstieg, jeder Jump und jede persönliche Herausforderung eröffnet eine neue Perspektive. 850 Kilometer schweißtreibender Schotterwege, griffiger Waldstrecken und schmaler Pfade warten auf Mountainbiker und grenzenlose Downhill-Action versprechen Trails von Blau bis Schwarz, gespickt mit perfekt positionierten Table-Jumps, Wallrides und Anliegern. Ride the flow und werde stolzer Bürger der Bike Republic Sölden – der revolutionären Nation, die Heimat für alle Biker ist.

RollinG Bikepark Sölden. Schotter-, Asphalt- und Brückenelemente sind hier gekonnt aneinandergereiht, um euch beim Verfeinern eurer Skills unterstützen und euch auf geschmeidige Runs zu schicken. Pump it up – auf unserem Trainingsgelände regiert der Flow für kleine und große Downhiller.

*Biking – a passion we share with our guests.
The Bike Republic Sölden – home for all bike
lovers and adrenaline junkies.*

Feel the freedom with every turn of the pedals and be enthused by the inspiring views of exciting adventures in the mountains. A new perspective is waiting after each ascent, after each jump and each personal challenge. Mountain bikers enjoy 850 kilometres of broad gravel runs, non-slip forest trails and narrow paths. Blue, red and black trails, with perfectly located table jumps, wall rides and abutters promise downhill action with no limits. Ride the flow and become a proud citizen of the Bike Republic Sölden – a revolutionary nation and homeland of all bikers.

RollinG Bikepark Sölden. Gravel and asphalt surfaces, harmoniously combined with bridge elements, to help you improve your skills and make smooth runs. Pump it up on our training ground for all downhillers – old and young.

Der Helm sitzt, das Bike ist ready und du bist es auch? Dann werde Teil der Republic und erlebe 11 Shaped Lines auf 35 Kilometern, 16 Natur- und Singletrails, 13 Endurostrecken auf 213 Kilometern Länge, 14 Mountainbike-Routen, 2 Pumptracks mit Skill Centre, 23

professionelle Trailkonstrukteure mit 4 Baggern, 5 Lifte für Biketransport, 4 Bikeschulen, 6 Bikeshops, 12 Bikewaschanlagen, 700 Hinweisschilder und 95 Kilometer an Lines und Trails, die noch auf die finale Freigabe zum Ride warten.

Bike Republic Sölden. The helmet is adjusted, the bike is ready and you are too? Become part of the republic and enjoy 11 shaped lines with 35 kilometres length, 16 natural and single trails, 13 Enduro tracks with 213 kilometres length, 14 MTB-routes, 2 pump

tracks with Skill Centre, 23 professional trail builders with 4 diggers, 5 lifts offering bike transport, 4 bike schools, 6 bike shops, 12 bike wash facilities, 700 signs and 95 kilometres of lines and trails in the final construction stage.





IN THE MOOD FOR GOOD FOOD

Wenn nur das Beste drin ist kommt nur das Beste raus. Und deswegen schmeckt man in unseren Gerichten, dass die Zutaten in der frischen Bergluft gereift sind, dass sie mit Liebe von heimischen Bauern geerntet wurden und mit Leidenschaft und Kreativität in der Küche des Bäckelar Wirts verarbeitet werden.

Wir legen großen Wert auf Qualität, halten nichts von Schnickschnack und möchten mit unseren Spezialitäten nicht nur den Hunger stillen, sondern auch Lust auf mehr wecken. Jedes Gericht ist eine Hommage an das Ötztal, jeder Bissen trägt das Aroma der Berge in sich – lässt es euch auf der Zunge zergehen.

Best taste by sourcing only the best ingredients. Savouring our dishes, you can taste that the ingredients have matured in the clear mountain air, that they have been lovingly harvested by local farmers and processed with love and creativity by the kitchen team of the Bäckelar Wirt.

Ingredients of highest quality are of great importance to us. We offer no-frills recipes and want to create dishes that satisfy your hunger and make your mouth water. Each of our specialties is an homage to the Ötztal and every single bite bears the aroma and fragrance of the mountains - let it melt in your mouth.

SUPPEN UND SNACKS

soups and snacks



SUPPEN | SOUPS

Tagessuppe Soup of the day	EUR 4,90
Frittatensuppe Austrian pancake soup	EUR 4,90
Gulaschsuppe mit Gebäck Goulash soup with fresh bread	EUR 5,90
Kaspressknödelsuppe Cheese dumpling in consomme	
1 Knödel 1 dumpling	EUR 5,30
2 Knödel 2 dumplings	EUR 6,90

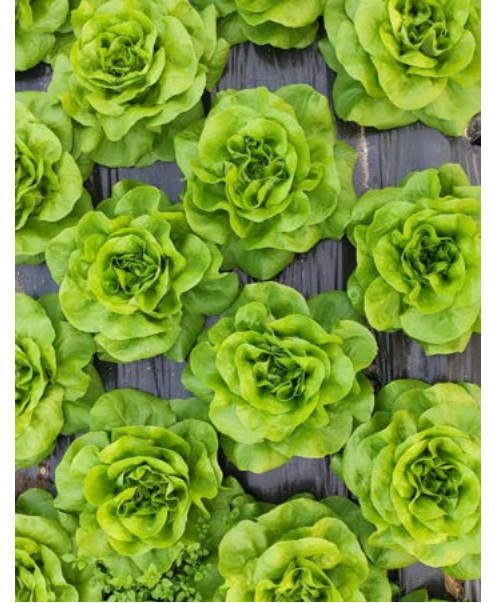
FÜR ZWISCHENDURCH | SNACKS

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur Grilled ham and cheese sandwich garnished with salad	EUR 7,90
Frankfurter mit Gebäck Frankfurter with bread	EUR 5,90



ALL-TIME PLAYER | CLASSICS

Wienerschnitzel: vom Schwein, mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren Viennese Schnitzel, pan-fried pork cutlet served with fries, lemon and cranberries	EUR 14,90
--	-----------



KNACKIGE SALATE UND BOWLS

crunchy salads and bowls

SALATE UND BOWLS | SALADS AND BOWLS

Gemischter Salat Mixed salad	EUR 5,30
Grüne Salatbowl: mit Cherrytomaten und Hausdressing Green salad bowl with cherry tomatoes and house dressing	EUR 7,20
mit gebeiztem Lachs with pickled salmon	EUR 6,50
mit Roastbeef with roast beef	EUR 5,90
mit Pute with turkey	EUR 4,50
mit Garnelen with prawns	EUR 7,50



FrISChe, gesunde Zutaten. FarbenfroH und kreativ angerichtet in einer Schüssel, für gesunden und zugleich bequemen Genuss. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bowls keine Umbestellung annehmen können. | *Fresh and healthy ingredients, creatively and colourfully arranged, served in a bowl for convenient indulgence. Please note that we cannot regard special wishes with our bowls.*

SALATE UND BOWLS | SALADS AND BOWLS

Sporty Bowl: Quinoa, Avocado, Brokkoli, Karotten, Sprossen, Blattspinat, Kürbiskerne | **Sporty Bowl:** Quinoa, avocado, broccoli, carrots, sprouts, spinach leaves, pumpkin seeds EUR 13,50

Curry Bowl: Linsen-Dal, Reis, Erdnüsse, Joghurt, Koriander, Jungzwiebel, Pfefferminze | **Curry Bowl:** Lentil dal, rice, peanuts, yoghurt, coriander, bunching onion, peppermint EUR 12,50

Pimpe deine Bowl | Pimp your bowl

mit gebeiztem Lachs with pickled salmon	EUR 6,50
mit Roastbeef with roast beef	EUR 5,90
mit Pute with turkey	EUR 4,50
mit Garnelen with prawns	EUR 7,50

HEISSE TIPPS AUS DER KÜCHE FÜR FLAUMIGEN GENUSS VON GERHARD MORAVEC

Besonders kreativ und mit Leidenschaft für sein Handwerk schwingt der Küchenchef des Bäckelar Wirts – Gerhard Moravec – den Kochlöffel. Geschult und verfeinert hat er seine Fähigkeiten an Grill und Herd durch vielfältige kulinarische Erfahrungen in ganz Österreich. Nun hat er schließlich seine Wahlheimat im Ötztal gefunden und begeistert die Gäste mit einer Mischung aus regionalen Zutaten, herzhaften Rezepten aus Tirol und der Welt und der richtigen Prise Leidenschaft. Für alle, die den Geschmack von Urlaub auch mit nach Hause nehmen möchten, verrät der Küchenvirtuose hier sein persönliches Lieblingsrezept. Aber Vorsicht – es besteht Suchtgefahr!

KAISERSCHMARREN

Zutaten: 100 g griffiges Mehl, 150 g Vollmilch, 2 EL Zucker, 1/2 TL Vanillezucker eine Prise Salz, 3 Eier, 1 EL in Rum eingelegte Rosinen, Butter

Zubereitung: Vollmilch, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Mehl sieben, in die Schüssel geben und gut verrühren. Dann werden die Eier leicht verquirlt und unter den Teig gegeben. Dabei ist es besonders wichtig, die Eier nicht zu stark zu verquirlen, da der Teig sonst nicht mehr aufgehen kann. Anschließend wird in einer Pfanne etwas Butter erhitzt und der Teig dann hineingegossen. Er sollte circa 2 – 3 Zentimeter hoch in der Pfanne ste-



hen. Ungefähr vier Minuten sollte der Teig nun so backen. Danach kommt die Tiroler Spezialität bei 220 Grad Umluft für weitere 5 Minuten ins Backrohr. Jetzt kann der Teig mit zwei Gabeln zerteilt werden. Dann wird der Schmarren mit einem Esslöffel Zucker und einigen Butterflöckchen bestreut und darf noch einmal für 5 Minuten ins Backrohr. Danach muss er nur noch auf den Tellern angerichtet und mit Staubzucker bestreut werden. Am besten schmeckt der Kaiserschmarren natürlich mit Apfelmus oder Zwetschenröster. Wir wünschen viel Spaß bei der Zubereitung und beim Verkosten der flaumig-süßen Köstlichkeit!

It's BBQ time. An lauen Sommerabenden werden wir zu Grillmeistern und verwöhnen euch mit dem Besten vom heißen Rost. Herrlich-saftiges Fleisch aus dem Ötztal und knackig-frisches Gemüse landen auf unserem Grill, begleitet von leckeren Salaten und Saucen wird dieser Abend zum krönenden Finale eines Tages in Sölden.

HOT KITCHEN TIPS FOR FLUFFY INDULGENCE FROM CHEF GERHARD MORAVEC

Chef de cuisine at the Bäckelar Wirt rattles the pots and pans with extraordinary passion for the art of cooking and always adds an extra spoon of creativity. He has learned and trained his culinary skills all over Austria. Now he has found a home in the wonderful Ötztal valley and astonishes his guests with a fine blend of regional ingredients, traditional recipes from the Tyrol and the world and a touch of passion. For all of you, who want to take the holiday aroma home, our chef reveals one of his favourite recipes. But be careful – it is highly addictive!

KAISERSCHMARREN

Ingredients: 100 g semolina flour, 150 g milk, 2 tbs. sugar, 1/2 tsp. vanilla sugar one pinch salt, 3 eggs, 1 tbs. raisins soaked in rum, butter

Method: Mix milk, sugar, vanilla sugar and salt in a bowl. Now sift the flour, add it to mixture and blend well. Afterwards you beat the eggs and add them to the dough in the bowl. It is very important, not to beat the eggs for too long, as otherwise the dough will not rise. Then melt the butter in a frying pan and pour the dough into the hot pan. The dough should reach about 2 – 3 centimetres of height. Cook the pancake for about four minutes. Now the Tyrolean speciality is put into the oven at 220 degrees. Afterwards pull the pancake apart with two spoons. Put a tablespoon of sugar and some butter flakes on top of the ‚Schmarren‘ and put it in

the oven again for five more minutes. Now you only have to arrange the pieces on plates and sprinkle them with confectioners' sugar. The Kaiserschmarren tastes best with apple purée or stewed plums. We hope you have fun preparing and eating the fluffy sweet speciality from Austria!



It's BBQ time! On mild summer evenings we become masters of barbecue and pamper you with the best pieces directly from the hot grill. High-quality juicy meat from Ötztal farms and fresh crispy vegetables make their way onto our grill. Perfectly topped off with crunchy salads and spicy dips the evening is the grand finale for a perfect holiday in Sölden.

Die Nähe zur Pasta-Heimat Italien, hat uns inspiriert. Und so werden auch die Nudelspezialitäten im Bäckelar Wirt mit hausgemachter Pasta serviert. | *The vicinity to the homeland of the traditional pasta – Italy – has inspired us. Therefore, the specialties at the Bäckelar Wirt are served with homemade pasta.*

PASTA E BASTA!

homemade pasta

HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE | HOMEMADE PASTA

Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	EUR 10,50
Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti Aglio e Olio	EUR 9,90



HOMEMADE PASTA RECIPE

Zu Beginn wird das Mehl wie ein Berg auf die Arbeitsfläche geschüttet. Dann drückt man eine Vertiefung hinein und gibt die Eier hinein. Jetzt wird geknetet und zwar bis ein feiner, geschmeidiger Teig entsteht (mindestens 10-12 Minuten).

Falls der Teig zu fest wird, einen Esslöffel Wasser dazugeben. Anschließend Teig in

Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl rasten lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen (bzw. eine Nudelmaschine verwenden) und mit einem scharfen Messer in beliebig dünne Streifen schneiden.

Kurz trocknen lassen und dann in kochendem Wasser al dente kochen.

First place the flour on a board. Then make a well in the centre and crack the eggs into it. Now you have to knead the dough until you have one silky and smooth lump of dough. This will take you at least 10 – 12 minutes.

If the dough is too tight, you can add a tablespoon of water to it. Afterwards you wrap the dough in cling film and put it in the fridge to

3

Eier (am besten schmecken sie aus Bio-Freilandhaltung) | eggs, tasting best if they are free-range and organic

250

Gramm Mehl (griffig) | grams flour, semolina

1

Esslöffel Wasser (bzw. nach Bedarf) | tablespoon water (if required)

rest for about 30 minutes. Then you roll your pasta with a rolling pin into a thin shape (or use a pasta machine) and cut it into slices with a sharp knife. The size of your pasta slices depends on your preferences. Leave the pasta for a few minutes to dry and cook it al dente in boiling water.

Buon appetito!



NO MATTER WHAT HAPPENS, PIZZA WILL ALWAYS BE THERE FOR YOU.

Thick and thin, in the crust we trust.

Pizzabäcker Antonio verwandelt Feuer und hochwertige regionale Produkte in meisterhafte Pizzen. Jeden Tag von 12⁰⁰ bis 21⁰⁰ Uhr. Auf Anfrage gerne auch glutenfrei. Natürlich immer backfrisch – deshalb kann es manchmal auch etwas länger dauern.

Der kleine Hunger soll sich nicht mit einer zu großen Pizza quälen müssen. Daher sind unsere Pizzen natürlich auch kleiner erhältlich. Hier ziehen wir EUR 1,20 vom regulären Preis ab.

Family-Time gibt's mit der Bäckelar-Familienpizza! Mit 50 cm Durchmesser und bis zu fünf verschiedenen Wunschtatzen können alle gemeinsam futtern – für nur EUR 34,50.

Pizzaiolo Antonio turns fire and the choicest regional produce into masterful and delicious pizzas. Every day from noon to 9 pm. Gluten-free upon request. Always straight from the oven, which is why it may at times also take a little longer than usual.

You don't have to force yourself to eat a large pizza, if you are only looking for a snack. Order any of our pizzas small and enjoy at EUR 1.20 off the regular price.

Enjoy family time with the Bäckelar family pizza! With a diameter of 50 cm and a choice of up to five different toppings, it is guaranteed to satisfy your hunger for EUR 34.50.

PIZZA

Regina

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Oregano

| Marinara sauce, buffalo mozzarella, basil, oregano EUR 11,20

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, oregano EUR 9,60

Greta

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Mais, Oregano

| Mozzarella cheese, cherry tomatoes, basil, oregano EUR 12,40

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Knoblauch, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives, garlic, oregano EUR 12,40

Linda (ohne Tomatensauce | without tomato sauce)

Mozzarella, Kirschtomaten, Mais, Thunfisch, Basilikum

| Mozzarella cheese, cherry tomatoes, sweet corn, tuna, basil EUR 12,50

Salame

Tomatensauce, Mozzarella, milde Salami, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, salami, oregano EUR 11,90

Fumo

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel, scharfe Peperoni

| Marinara sauce, mozzarella cheese, bacon, onions, hot peppers EUR 12,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Parmesan, Scamorza, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano

| Marinara sauce, parmesan cheese, scamorza cheese, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, oregano EUR 14,50

Tonnara

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel

| Marinara sauce, mozzarella cheese, tuna, onions EUR 12,50

Principe

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, oregano EUR 12,70

Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella, Ananas, Schinken

| Marinara sauce, mozzarella cheese, pineapple, ham EUR 12,70



EXTRAS

Extrawünsche haben wir alle mal. Für Umbestellungen und weitere Zutaten jeder Art verrechnen wir einen Aufpreis von EUR 2,00. | *Special requests can be made. For all requested changes and additional toppings we charge a fee of EUR 2,00.*

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto cotto, Salami, Champignons, Artischocken, Würstel, Oliven, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, prosciutto cotto, salami, mushrooms, artichokes, sausage, olives, oregano EUR 12,60

Del Rey

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Parmesan

| Marinara sauce, mozzarella cheese, rocket, Parma ham, Parmesan cheese EUR 13,50

Bäckelar Wirt

Tomatensauce, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Bresaola, Büffelmozzarella, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, rocket, bresaola, buffalo mozzarella, oregano EUR 13,90

Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Petersilie, Knoblauch

| Marinara sauce, mozzarella cheese, sea food, parsley, garlic EUR 14,50

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, scharfe Peperoni, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, spicy salami, hot peppers, oregano EUR 11,90

Calzone

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, ham, salami, mushrooms, olives, oregano EUR 12,60

America

Tomatensauce, Mozzarella, Pommes, Würstel, Ketchup,
Mayonnaise, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, chips, sausage, ketchup,
mayonnaise, oregano

EUR 11,60



Vegan

Tomatensauce, Tofu, Kirschtomaten, Rucola, Mandelsplitter

| Marinara sauce, Tofu, cherry tomatoes, rocket, almonds

EUR 11,80



Verdure

Tomatensauce, Melanzani, Zucchini, Paprika, Artischocken,
Champignons, Mozzarella

| Marinara sauce, eggplant, zucchini, bell peppers, artichokes,
mushrooms, mozzarella cheese

EUR 13,90

Romana

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven, Oregano

| Marinara sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, olives, oregano

EUR 12,50

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignon, Antipasti, Oliven

| Marinara sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, antipasti, olives

EUR 13,50

Norwegiese (ohne Tomatensauce | without marinara sauce)

Mozzarella, Stracchino (Weichkäse), Lachs, Petersilie

| Mozzarella cheese, Stracchino (creamy), salmon, parsley

EUR 13,90

Popeye (ohne Tomatensauce | without marinara sauce)

Mozzarella, Gorgonzola, Spinat

| Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, spinach

EUR 12,50



GOOD TO KNOW: G'S INFOS

Unser Bowls und Pizzen sind nicht nur echte Leckerbissen, sondern auch flexible Hungerstiller. Genießen könnt ihr sie nämlich wann ihr wollt und wo ihr wollt. Nicht nur bei uns im Restaurant, sondern auch bei einer gechillten Movie-Night zu Hause, bei einem gemütlichen Zusammensein mit Freunden oder als Picknick.

Einfach bei unserer Hotline gegen Magenknurren anrufen, bestellen und abholen.

Our bowls and pizzas are not only true delicacies, but also flexible in satisfying your hunger, as you can enjoy them whenever you want, wherever you want. Come to our restaurant or savour them during your relaxed movie night at home, as a snack with your friends or as a main item in your picnic basket. Simply call our hotline to stop your stomach growling and order your bowl or pizza to takeaway.

HOTLINE

+43 (0)5254 218 383

WOW,
WOW,
MOMO!

Neu im Sommer 2021: hausgemachte, tibetisch-nepalesische Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, serviert in einem Bambustopf.

New in summer 2021: homemade Tibetan-Nepalese dumplings with different fillings served in a bamboo basket.



MOMOS | MOMOS

Classic

8 Stück Momos, gefüllt mit Schweinefleisch, Jungzwiebel, Gemüse, Edamame (Sojabohnen), Chilisauce | 8 momos filled with pork, bunching onion, vegetables, Edamame (soy beans), chili dip

EUR 16,50



Veggie Momos

8 Stück Momos, gefüllt mit Süßkartoffeln, Pilzen, Gemüse, Edamame (Sojabohnen) Chilisauce | 8 momos filled with sweet potato, mushrooms, vegetables, edamame (soy beans), chili dip

EUR 16,50

MEAT AND GREET



DID YOU SAY EXERCISE ODER EXTRA FRIES?

STEAK AND MORE | STEAK AND MORE

Tagliata

120g gegrilltes Beiried in Scheiben, auf Rucola mit Parmesan und Cherrytomaten

| 120 g grilled roast beef slices on rocket, with Parmesan cheese and cherry tomatoes

EUR 19,90

Rib Eye Steak

300g Steak mit Grillgemüse, Wedges und Kräuterbutter

| 300g steak with grilled vegetables, wedges and herb butter

EUR 28,90



Zart schmelzend, erfrischend, prickelnd und verführerisch: Unsere regionalen Eissorten sind immer selbstgemacht – und zwar unter der Aufsicht von Meister Martin Scheiber in der Ötztalerei in Umhausen. Frische Milch und zartes Joghurt liefert uns der Bauernhof Brüggler aus Huben in Längenfeld.

A refreshing temptation that instantly melts in your mouth: our local ice cream delicacies are created from scratch by the master expert Martin Scheiber from the Ötztalerei café in Umhausen. The fresh milk and soft yogurt is provided by the Brüggler farm in Huben, Längenfeld.

ICE, ICE, BABY

cold and sweet temptations

EIS UND JOGHURT | ICE CREAM AND YOGURT

Gemischtes Eis Mixed ice cream	EUR 4,60
wahlweise mit Sahne with whipped cream	EUR 4,90
Heiße Liebe: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Hot Love: vanilla ice cream topped with hot raspberries and whipped cream	EUR 6,90
Bananensplit: 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße, Bananen, Mandeln und Sahne Banana Split: 3 scoops of vanilla ice cream topped with chocolate sauce, bananas, almonds and whipped cream	EUR 6,90
Früchtebecher »Bäckelar Wirt«: 3 verschiedene Fruchteissorten, frische Früchte und Sahne Fruit Sundae »Bäckelar wirt«: 3 different types of fruit ice cream topped with fresh fruit and whipped cream	EUR 7,20
Eiskaffee: Vanilleeis, Kaffee und Sahne – gerührt Iced Coffee: vanilla ice cream, coffee and cream – stirred	EUR 6,90
Sölsch Treber Granola (Müsli) Sölsch Treber Granola	
mit Joghurt und frischen Früchten with yogurt and fresh fruit	EUR 6,50



**KUCHEN, SO
UMWERFEND,
SAFTIG UND
FLUFFIG...**

... gibt's nur hier im Bäckelar Wirt. Warum? Weil sie alle hausgemacht und nach traditionellen und regionalen Rezepten gebacken werden. Und weil in all unseren Kreationen ein Schuss Liebe mit drinsteckt. Unsere Kuchen werden von der Ötztalerei in Umhausen zubereitet.

/ Cake to die for, so light and tempting to the palate - available only at the Bäckelar Wirt. This is because all our cakes are homemade according to traditional recipes from the region - and because we add a dash of love to all our creations. Our cakes are made by the Ötztalerei in Umhausen.

KUCHEN | CAKES

Apfelstrudel, wahlweise mit Apple strudel, optionally with	EUR 4,90
Sahne whipped cream	EUR 5,20
Vanillesauce custard	EUR 6,10
Vanilleeis vanilla ice cream	EUR 6,10
Topfenstrudel, wahlweise mit Curd cheese strudel, optionally with	EUR 4,90
Sahne whipped cream	EUR 5,20
Vanillesauce custard	EUR 6,10
Vanilleeis vanilla ice cream	EUR 6,10
Verschiedene Kuchen aus unserer Vitrine Cake from the display case	EUR 4,90
mit Sahne with whipped cream	EUR 5,30

Gestaltung, Textierung und Lektorat von mindpark.at, 2021. Bilder von TVB Ötztal, Bike Republic Sölden, freepik.com und unsplash.com. Druck: Pircherdruck. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. | *Design, text and editing by mindpark.at, 2021. Photo credits: TVB Ötztal, Bike Republic Sölden, pexels.com and unsplash.com. Subject to typesetting mistakes and errors.*





BÄCKELAR WIRT | Dorfst. 125 | 6450 Sölden, Tirol | T. +43 (0) 5254 21 83
info@baeckelarwirt-soelden.at