

*Bibers*  
RESTAURANT & BAR

**WELCOME  
WILLKOMMEN**

**à la carte**



## Cold Starters

---



### PANZANELLA SALAD BURRATINA

colorful tomatoes | "Lecher" bread | basil sorbet

(A, G, L, M)

€ 16.20



### FERMENTED CREAM OF BORLOTTI BEANS

dandelion | soy | oat crumble

(N, F)

€ 10.50

### FRIED PRAWN

salad hearts | ranch dressing | quinoa crumble

(B, C, G, L, M)

€ 17.20

### LAMB'S LETTUCE

crispy bacon | egg | pumpkin seed dressing

(C, M, G)

€ 12.40

### MIXED LEAF SALAD

vegetable slicers | cucumber | cherry tomatoes

(G, L, M)

€ 9.20



# Kalte Vorspeisen

---

## PANZANELLA SALAT BURRATINA

Bunte Tomaten | Lecherbrot | Basilikumsorbet

(A, G, L, M)

€ 16,20



## FERMENTIERTE CREME VON DER BORLOTTI BOHNE

Löwenzahn | Soja | Hafer-Crumble

(N, F)

€ 10,50



## GEBRATENE GARNELE

Salatherzen | Ranch-Dressing | Quinoa-Crumble

(B, C, G, L, M)

€ 17,20

## VOGERLSALAT

Knuspriger Speck | Ei | Kürbiskern-Dressing

(C, M, G)

€ 12,40

## GEMISCHTER BLATTSALAT

Gemüsehobel | Gurke | Bunte Tomaten

(G, L, M)

€ 9,20



*Bibers*

RESTAURANT & BAR

# Warm Starters



## CHICKEN CONSOMMÉ

truffled poached chicken roll | root vegetables | egg yolk cream

(C, G, L, M, O)

€ 9.50

## BEEF BROTH

bacon dumplings | vegetable julienne | chives

(A, C, G, L, M, O)

€ 8.90

## FISH SOUP

poached fish | crostino | aioli

(A, B, D, G, L, M, O)

€ 10.20

## HOMEMADE TAGLIATELLE PASTA

mixed mushrooms | parmesan fondue | black summer truffle

(A, B, C, D, G, L, M, O, R)

€ 18.90

## DUET OF "SCHLUTZKRAPPEN" & SPINACH DUMPLING

brown butter | alpine cheese sauce | young spinach

(A, C, G, L, O)

€ 15.20



# Warme Vorspeisen

---

**GEFLÜGEL CONSOMMÉ**

Getrüffelte pochierte Hühnerrolle | Wurzelgemüse | Eigelbcreme  
(C, G, L, M, O)  
€ 9,50

**RINDERKRAFTBRÜHE**

Speckknödel | Gemüsejulienne | Schnittlauch  
(A, C, G, L, M, O)  
€ 8,90

**FISCHSUPPE**

Pochierte Fische | Crostino | Aioli  
(A, B, D, G, L, M, O)  
€ 10,20

**HAUSGEMACHTE EIERBANDNUDELN**

Gemischte Pilze | Parmesanfondue | Schwarzer Sommertrüffel  
(A, C, G, L)  
€ 18,90



**DUETT VON SCHLUTZKRAPPEN & SPINATNOCKEN**

Braune Butter | Alpenkäsesauce | Junger Spinat  
(A, C, G, L, O)  
€ 15,20



*Bibers*

RESTAURANT & BAR

# Meat

---

## **BEEFILET STEAK**

market vegetables | bread dumplings | red wine onions

(A, C, G, L, M, O)

€ 52.50



## **SPARERIBS OF STYRIAN DUROC PORK**

barbeque | young vegetables | variation of corn

(G, L, M, N)

€ 22.50

## **WIENER SCHNITZEL FROM THE VEAL**

french fries | cranberries | lemon

(A, C, G, L)

€ 28.80



# Fleisch

---

## RINDERFILETSTEAK

Saisonales Gemüse | Pressknödel | Rotweinzwiebel

(A, C, G, L, M, O)

€ 52,50

## SPARERIBS VOM STEIRISCHEN DUROC SCHWEIN

Barbecue | Junges Gemüse | Variation vom Mais

(G, L, M, N)

€ 22,50



## WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Pommes frites | Preiselbeeren | Zitrone

(A, C, G, L)

€ 28,80



*Bibers*

RESTAURANT & BAR

# Wagyu Menu

DISCOVER THE UNIQUE TASTE OF THE 100 DAY  
GRAIN-FED WAGYU BEEF FROM TYROL,  
DIRECTLY FROM THE STROBL HOF IN IMST.

**THE FOLLOWING SPECIAL WAGYU PARTS ONLY FOR  
PRE-ORDER (1 DAY IN ADVANCE) AND FOR 2 PEOPLE.**

## **T-BONE STEAK**

In different sizes

## **PORTER HOUSE STEAK**

In different sizes

## **CÔTE DE BOEUF**

In different sizes

The price depends on the size.

We are happy to help you find the right steak for you.  
Each steak is served with two side dishes and one sauce of your choice.  
Additional side dishes or sauces can be ordered additionally.

### **SIDE DISHES € 4.90 each**

Fried potatoes  
Market vegetables  
French fries  
Mashed potatoes  
Mixed leaf salad

### **SAUCES € 3.90 each**

Bernaise  
Beef jus  
Herb butter





# Wagyu Karte

---

ENTDECKEN SIE DEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK DES 100 TAGE  
GETREIDEGEFÜTTERTEN WAGYU-RINDS AUS TIROL,  
DIREKT VOM STROBL HOF IN IMST.

**FOLGENDE SPEZIALTEILE VOM WAGYU NUR AUF  
VORBESTELLUNG (1 TAG VORHER) UND FÜR 2 PERSONEN.**

## **T-BONE STEAK**

In verschiedenen Größen

## **PORTERHOUSE STEAK**

In verschiedenen Größen

## **CÔTE DE BOEUF**

In verschiedenen Größen

Preis richtet sich nach dem Gewicht.

Wir beraten Sie gerne, um das richtige Stück für Sie zu finden.  
Jedes Steak wird mit zwei Beilagen & einer Sauce Ihrer Wahl serviert.  
Weitere Beilagen oder Saucen können gerne zusätzlich bestellt werden.

### **BEILAGEN je € 4,90**

Gebratene Kartoffeln  
Saisonales Gemüse  
Pommes frites  
Kartoffelpüree  
Gemischter Blattsalat

### **SAUCEN je € 3,90**

Bernaise  
Rinderjus  
Kräuterbutter



*Bibers*

RESTAURANT & BAR

# Fish & Veggie



## SEA BASS

fennel | peach | olive

(D, G, L, M, O, F)

€ 31.10

## LOCAL TROUT FROM ZUG

forest aromas | fish broth | herbs

(A, D, F, G, L, M, O)

€ 26.30



## CAMELIZED LUKEWARM CHICORY

apple cream | walnut | goat cheese ice cream

(G, H, L)

€ 19.50



## BAKED BEET

tofu | hazelnut | orange

(F, H, M)

€ 18.40



# Fisch & Veggie

---

**WOLFSBARSCH**

Fenchel | Pfirsich | Olive

(D, G, L, M, O, F)

€ 31,10



**ZUGER FORELLE**

Waldaromen | Fischsud | Kräuter

(A, D, F, G, L, M, O)

€ 26,30

**KARAMELLISIERTER LAUWARMER CHICORÉE**

Apfelcreme | Walnuss | Ziegenkäseeis

(G, H, L)

€ 19,50



**GEBACKENE ROTE BEETE**

Tofu | Haselnuss | Orange

(F, H, M)

€ 18,20



# Bibers

RESTAURANT & BAR

## Desserts

---



### **BIBERS DECONSTRUCTED APPLE STRUDEL**

vanilla cream | puff pastry | granny smith apples

(A, C, G, O, H)

€ 11.40

### **PINA COLADA**

pineapple | lime | Rum

(C, G, H, O)

€ 12.30

### **ELDERFLOWER**

ruby chocolate | violet blossom | passion fruit

(A, C, G, H)

€ 10.80



### **RHUBARB**

blackberry | lemon grass | poppy seeds

(H, O)

€ 11.20



# Desserts

---

## **BIBERS DEKONSTRUIERTER APFELSTRUDEL**

Vanillecreme | Blätterteig | Granny Smith Apfel

(A, C, G, H, O)

€ 11,40



## **PINA COLADA**

Ananas | Limette | Rum

(C, G, H, O)

€ 12,30

## **HOLUNDER**

Ruby Schokolade | Violette Blüte | Passionsfrucht

(A, C, G, H)

€ 10,80

## **RHABARBER**

Brombeere | Zitronengras | Mohn

(H, O)

€ 11,20



*Bibers*

RESTAURANT & BAR

# Desserts

---

## APPLE STRUDEL

short pastry | vanilla sauce | ice cream

(A, C, G, H, O)

€ 9.90

## PANCAKE

vanilla ice cream | whipped cream | wild berries

(A, C, G)

€ 10.20

## CHEESE PLATE

fruit chutney | mustard | fruit bread

(G, H, M)

€ 16.40

## ICE CREAM VARIATION OF THE DAY (2 SCOOPS)

without whipped cream € 5.50

with whipped cream € 7.00



# Desserts

---

## APFELSTRUDEL

Mürbteig | Vanillesauce | Eis

(A, C, G, H, O)

€ 9,90

## PALATSCHINKEN

Vanilleeis | Schlagsahne | Waldbeeren

(A, C, G)

€ 10,20

## KÄSETELLER

Fruchtchutney | Senf | Früchtebrot

(G, H, M)

€ 16,40

## EISVARIATION DES TAGES (2 KUGELN)

ohne Schlagsahne € 5,50

mit Schlagsahne € 7,00



# Allergens



**A**

Cereals containing gluten and products thereof

**B**

Crustaceans and products thereof

**C**

Poultry eggs and products thereof

**D**

Fish and products thereof (except fish gelatine)

**E**

Peanuts and products thereof

**F**

Soybeans and products thereof

**G**

Mammalian milk and milk products (including lactose)

**H**

Nuts and products thereof

**L**

Celery and products thereof

**M**

Mustard and products thereof

**N**

Sesame seeds and products thereof

**O**

Sulfur dioxide and sulfites

**P**

Lupins and products thereof

**R**

Molluscs such as snails, mussels, squid and products thereof





# Allergene



**A**

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

**B**

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C**

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D**

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)

**E**

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F**

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**G**

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

**H**

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

**L**

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**M**

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N**

Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse

**O**

Schwefeldioxid und Sulfite

**P**

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R**

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

