



WILLKOMMEN — WELCOME

DE Herzlich willkommen in unserem
neuerbauten **FALCON À-la-Carte-
Restaurant** auf über 2.174 m Seehöhe. Wo
der Panoramablick genauso begeistert,
wie das vielfältige kulinarische Angebot.
Freuen Sie sich auf neue Highlights aus
der Showküche unter der Leitung von Chef
de Cuisine Manuel Fiegl aus Sölden und
erleben Sie das perfekte Zusammenspiel
aus Gaumenfreuden und edlen Tropfen der
besten österreichischen Winzerhäuser.

Ihr Gastgeber Tobias Heim mit Team

EN Welcome to our brand new **à la carte
restaurant FALCON**, perched at an
altitude of 2,174 meters. A venue where the
panoramic view is just as captivating as the
diverse culinary offerings. Taste exciting
new creations from the show kitchen under
the direction of Chef de Cuisine Manuel
Fiegl from Sölden and experience the
perfect harmony of culinary delights and
fine wines from the best Austrian wineries.

Your host Tobias Heim mit Team

FALCON

VORSPESIEN & SUPPEN — STARTERS & SOUPS

DE

Rosa Kalbscarpaccio

Süßkartoffel · Karotte
Kapern · Gewürz-Champignon

GILMIO
17

Alpine Antipasti

Vulcano Schinken · Hirschschinken
Walnussbrie · Planseer Hartkäse
eingelegte Pilze · Tomate · Chutney

AICIGIMIO
18

Tomate

Topinambur · Basilikum
Grillgemüse-Fond

Y AICIGILIO
15

Cremige Erdäpfelsuppe

Pilze

Y GIO
9

Klare Rindsuppe

Kaspressknödel · gekochtes
Rindfleisch · Wurzelgemüse

AICIGILIMIO
9

Fischsuppe

Heimische Fische · Safran
Wurzelgemüse · Tomate

BIDLIOIB
18

EN

Pink veal carpaccio

sweet potato · carrot
caper · spiced champignon

GILMIO
17

Alpine Antipasti

Vulcano ham · venison ham ·
walnut brie · local cheese · pickled
mushrooms · tomato · chutney

AICIGIMIO
18

Tomato

Jerusalem artichoke · basil
grilled vegetable fond

Y AICIGILIO
15

Creamy potato soup

mushrooms

Y GIO
9

Clear beef soup

cheese dumpling · boiled beef
root vegetables

AICIGILIMIO
9

Fish soup

local fish · saffron
root vegetables · tomato

BIDLIOIB
18

PREISE IN EUR INKL MWST.

DE KÜCHENCHEF MANUEL FIEGL EMPFIEHLT.

Kulinarische Highlights und Spezialitäten, wie regionale Steaks aus dem restauranteigenen Reifeschrank gegrillt auf dem Big Green Egg®.

EN RECOMMENDED BY CHEF DE CUISINE MANUEL

FIEGL. Culinary highlights and specialities, such as local steaks from the restaurant's own dry ageing cabinet grilled on the Big Green Egg™.

DE

Paillard vom Dry Aged Rind aus Österreich

Rucola · Parmesan · Junglauch-
risotto · roter Zwiebel

GILIMIO

37

Dry Aged Rib Eye Steak 600+ Rindfleisch aus Österreich Für 2 Personen

Süßkartoffel-Pommes
Marktgemüse · Dips

GILIMIO

88

Dry Aged Rumpsteak 240+ Rindfleisch aus Österreich

Süßkartoffel-Pommes
Marktgemüse · Dips

GILIMIO

42

EN

Paillard of dry aged beef from Austria

rocket · parmesan · spring onion
risotto · red onion

GILIMIO

37

Dry aged rib eye steak 600+ beef from Austria for 2 persons

sweet potato fries
seasonal vegetables · dips

GILIMIO

88

Dry aged rump steak 240+ beef from Austria

sweet potato fries
seasonal vegetables · dips

GILIMIO

42

PREISE IN EUR INKL MWST.

DE

Saiblingsfilet
Mrak Raimund, Längenfeld
 Schwarzer Reis · Erbse
 Minestrone-Fond · Grammeln
 AICDIGILIO
 25

Wiener Schnitzel
Hofschwein aus der Steiermark
 Petersilienkartoffeln
 Preiselbeeren
 AICIG
 19

Ossobuco vom Hirsch
 Pastinake · Rotkraut
 AICIGILMIO
 25

EN

Char filet
Mrak Raimund, Längenfeld
 black rice · peas
 minestrone fond · greaves
 AICDIGILIO
 25

Wiener Schnitzel
free range pork from Styria
 parsley potatoes
 lingonberries
 AICIG
 19

Venison Osso Buco
 parsnip · red cabbage
 AICIGILMIO
 25

HAUPTGERICHTE — MAIN DISHES

PREISE IN EUR INKL MWST.

HAUPTGERICHTE — MAIN DISHES

DE

Pasta

Basilikumtagliatelle · Burrata
Tomate · Pinie

Ⓢ A|C|I|G|I|H|L|I|O

18

Salbei Gnocchi

Gelbe Paprika · Olive
Zucchini · Schafskäse

Ⓢ A|C|I|G|I|H|L|I|O

18

Rollgerstenrisotto - wahlweise mit Landhendl oder Lachsforelle

Tomate · Gemüse · Pilze

A|G|I|L|I|O

21

Bowl - wahlweise mit Landhendl oder Lachsforelle

Brokkoli · Buchweizen · Kürbis-
püree · Tomate · Pflücksalat
Rohne · Mais Chip

A|D|I|G|E|I|F|H|L|I|M|N

21

EN

Pasta

basil tagliatelle · burrata
tomato · pine nut

Ⓢ A|C|I|G|I|H|L|I|O

18

Sage gnocchi

yellow bell pepper · olive
zucchini · feta cheese

Ⓢ A|C|I|G|I|H|L|I|O

18

Barley risotto - optionally with chicken or salmon trout

tomato · vegetables · mushrooms

A|G|I|L|I|O

21

Bowl - optionally with chicken or salmon trout

broccoli · buckwheat · pumpkin
puree · tomato · lettuce
beetroot · corn chip

A|D|I|G|E|I|F|H|L|I|M|N

21

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

NACHSPEISEN — DESSERTS

DE

Cheese cake

Heu-Eis · Kirsche

Südtiroler Schüttelbrot-Praline

Ⓢ A I C I G I H I O

10

FALCON Torte

Schokolade · Karamell

Ribisel · Biskuit

Ⓢ A I C I G I H

8

Kaiserschmarren

Apfelmus · Preiselbeeren

Ⓢ A I C I G I H

15

Apfelstrudel

vom Haiminger Apfel

mit Schlagsahne

mit Vanillesauce

mit Karamelleis

Ⓢ A I C I G

6

7

8

8

EN

Cheese cake

hay ice cream · cherry

Southtyrolean bread praline

Ⓢ A I C I G I H I O

10

FALCON cake

chocolate · caramel

currant · biscuit

Ⓢ A I C I G I H

8

Kaiserschmarren

applesauce · lingonberries

Ⓢ A I C I G I H

15

Apple strudel with local apples

from Haiming

with whipped cream

with vanilla sauce

with caramel ice cream

Ⓢ A I C I G

6

7

8

8

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

EISBECHER — ICE CREAM

DE

Coupe Dänemark

Vanilleeis · Schokoladensauce

Schlagsahne

Ⓢ A I C I G I H

9

Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis · Espresso

Schlagsahne

Ⓢ A I C I G I H

9

Heiße Liebe

Vanilleeis · Himbeeren

Schlagsahne

Ⓢ A I C I G I H

9,50

Bananensplit

Vanilleeis · Schokoladeneis

Bananen · Mandeln · Schlagsahne

Ⓢ A I C I G I H

9,50

EN

Coupe Denmark

vanilla ice cream · chocolate sauce

whipped cream

Ⓢ A I C I G I H

9

Stirred iced coffee

vanilla ice cream · espresso

whipped cream

Ⓢ A I C I G I H

9

„Heiße Liebe“

vanilla ice cream · raspberries

whipped cream

Ⓢ A I C I G I H

9,50

Banana split

vanilla and chocolate ice cream

bananas · almonds · whipped cream

Ⓢ A I C I G I H

9,50

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

HERKUNFT / ORIGIN

Lammfleisch / lamb

Arno Gstrein,
Sölden / Ötztal

Fisch / fish

Mrak Raimund,
Längenfeld / Ötztal

Schafskäse / feta cheese

Leo Larcher,
Roppen / Inntal

Apfel / apple

Wammes Rudi,
Haiming / Inntal

Geflügel / poultry

Geflügelhof Huber,
Pfaffstätt / Salzburg

Rindfleisch / beef

Kalbfleisch / veal

Handlbauer,
Wels / Oberösterreich

Hofschwein / free range pork

Steirerfleisch,
Schwarzaual / Steiermark

ALLERGENE / ALLERGENS

A | GLUTEN / GLUTEN

B | KREBSTIERE / CRUSTACEANS

C | EIER VON GEFLÜGEL / POULTRY EGGS

D | FISCH / FISH

E | ERDNÜSSE / PEANUTS

F | SOJABOHNEN / SOYBEANS

G | MILCH VON SÄUGETIEREN / MILK FROM MAMMALS

H | SCHALENFRÜCHTE / NUTS

L | SELLERIE / CELERY

M | SENF / MUSTARD

N | SESAMSAMEN / SESAME SEEDS

O | SCHWEFELOXID & SULFITE / SULFUR OXIDE & SULFITES

P | LUPINEN / LUPINS

R | WEICHTIERE / MOLLUSCS

 VEGETARISCH / VEGETERIAN

DE

Wasser

Mineralwasser
 prickelnd oder still
 0,33l / 3,40 — 0,75l / 6,20

Fruchtsäfte

Apfel · Orange · Johannisbeere
 Marille
 0,20l / 3,80

Gespritzt

Fruchtsäfte gespritzt
 Leitungswasser oder Soda
 0,30l / 4,10 — 0,50l / 5,50

Red Bull

Energy Drink · Sugarfree
 Red Edition · Summer Edition
 0,25l / 4,90

Red Bull Organics

Simply Cola · Bitter Lemon
 Ginger Ale · Tonic Water
 Viva Mate · Black Orange
 Purple Berry · Ginger Beer
 0,25l / 4,90

Softdrinks

Coca-Cola · Coca-Cola Zero
 Fanta · Sprite · Spezi · Almdudler
 0,30l / 4,10 — 0,40l / 5,30

Eistee Pfirsich · Eistee Zitrone
 0,25l / 4,10

EN

Water

mineral water
 sparkling or still
 0,33l / 3,40 — 0,75l / 6,20

Fruit juices

apple · orange · black currant
 apricot
 0,20l / 3,80

Mixed

fruit juices mixed with
 tap water or soda
 0,30l / 4,10 — 0,50l / 5,50

Red Bull

Energy Drink · Sugarfree
 Red Edition · Summer Edition
 0,25l / 4,90

Red Bull Organics

Simply Cola · Bitter Lemon
 Ginger Ale · Tonic Water
 Viva Mate · Black Orange
 Purple Berry · Ginger Beer
 0,25l / 4,90

Softdrinks

Coca-Cola · Coca-Cola Zero
 Fanta · Sprite · Spezi · Almdudler
 0,30l / 4,10 — 0,40l / 5,30

Ice tea peach · Ice tea lemon
 0,25l / 4,10

ALKOHOLFREI — NON-ALCOHOLIC DRINKS

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

GLAS 0,1L

Schaumwein

Weingut Bründlmayer | KAMPTAL Brut Rosé 8

Champagner

Billecart Salmon | CHAMPAGNE Brut Réserve 22

Weißwein

Weingut Bründlmayer | KAMPTAL Riesling Zöbinger Heiligenstein Lyra 14

Kellerei St. Pauls | SÜDTIROL Sauvignon Blanc Passion 8

Weingut Gesellmann | BURGENLAND Chardonnay 5

Weingut Ott | WAGRAM Grüner Veltliner Fass 4 6

Weißwein gespritzt süß · sauer 4,70

Rosé

Weingut Bründlmayer | KAMPTAL Rosé · zw 5

Rotwein

Weingut Paul Achs | BURGENLAND Zweigelt Alte Reben 6

Weingut Feiler-Artinger | RUST Blaufränkisch Ried Ruster Umriss 5

Weingut Gesellmann | BURGENLAND Opus Eximium No 30 · BF, SL, ZW 8

Süßwein

Weingut Feiler-Artinger | RUST Ruster Ausbruch Pinot Cuvée 7

OFFENE WEINE — WINE BY THE GLASS

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

BIER — BEER

DE

Bier vom Fass

Stiegl Spezial Bier
0,30l / 4,70 — 0,50l / 6,00

Zitronenradler naturtrüb
0,30l / 4,70 — 0,50l / 6,00

Weißbier naturtrüb hell
0,30l / 4,80 — 0,50l / 6,20

Weizen-Cola · Weizen-Sprite
0,50l / 6,20

Flaschenbier aus Sölden
Sölsch - lokales Craft-Bier
0,33l / 5,80

Flaschenbier
Weißbier alkoholfrei hell
0,50l / 5,70

Weißbier dunkel
0,50l / 6,20

EN

Draft beer

Stiegl special beer
0,30l / 4,70 — 0,50l / 6,00

Lemon shandy naturally cloudy
0,30l / 4,70 — 0,50l / 6,00

Wheat beer naturally cloudy
0,30l / 4,80 — 0,50l / 6,20

Wheat beer with Coke · Sprite
0,50l / 6,20

Bottled beer from Sölden
Sölsch - local craft beer
0,33l / 5,80

Bottled beer
Wheat beer non-alcoholic light
0,50l / 5,70

Wheat beer dark
0,50l / 6,20

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

APERITIF, COCKTAIL & DIGESTIF

DE

Hugo Spritz	7,20
Aperol Spritz	7,90
Campari Soda	6,30
Campari Orange	8

Pink Tonic (alkoholfrei)
 Grapefruitsaft · Fever Tree Indian
 Tonic Water · Grapefruit · Rosmarin
 7,50

Negroni · Hendrick's Gin
 Campari · Martini Rosso · Orange
 11

Espresso Martini · Grey Goose
 Kahlúa · Espresso · Agavendicksaft
 12

Unser Tipp: The Illusionist Gin
 Fever Tree Mediterranean Tonic
 Water · Rosmarin · Orange
 15

Bombay Sapphire Gin · Fever
 Tree Indian Tonic Water · Limette
 10,40

Hendrick's Gin · Fever Tree Indian
 Tonic Water · Gurke
 10,80

Martini Bianco	4cl / 4,30
Campari	4cl / 4,50
Ramazzotti	2cl / 3,10
Jägermeister	2cl / 3,60
Baileys	2cl / 3,50
Amaretto	2cl / 2,90

EN

Hugo Spritz	7,20
Aperol Spritz	7,90
Campari Soda	6,30
Campari Orange	8

Pink Tonic (non-alcoholic)
 grapefruit juice · Fever Tree Indian
 Tonic Water · grapefruit · rosemary
 7,50

Negroni · Hendrick's Gin
 Campari · Martini Rosso · orange
 11

Espresso Martini · Grey Goose
 Kahlúa · espresso · agave syrup
 12

**Recommended: The Illusionist
 Gin** · Fever Tree Mediterranean
 Tonic Water · rosemary · orange
 15

Bombay Sapphire Gin · Fever
 Tree Indian Tonic Water · lime
 10,40

Hendrick's Gin · Fever Tree Indian
 Tonic Water · cucumber
 10,80

Martini Bianco	4cl / 4,30
Campari	4cl / 4,50
Ramazzotti	2cl / 3,10
Jägermeister	2cl / 3,60
Baileys	2cl / 3,50
Amaretto	2cl / 2,90

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

APERITIF, COCKTAIL & DIGESTIF

DE

Red Bull Signature Drinks 9,80

Orange Spritz · Prosecco · Aperol
Organics Black Orange · Orange

Limoncello Spritz · Prosecco
Limoncello · Organics Bitter
Lemon · Limette

Very Berry · Lillet · Organics
Purple Berry · Beeren

FALCON Mule · Vodka · Organics
Ginger Beer · Limette · Gurke

Summer Secco · Prosecco · Red
Bull Summer Edition · Zitrone

Rum

Bacardi White 4cl / 5,90
Ron Zacapa ,23 anos[€] 2cl / 6,60
Inländer 60% 2cl / 2,70

Wodka

Eristoff 2cl / 3,10
Grey Goose 2cl / 3,70
Belvedere 2cl / 4,10

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P. 2cl / 5,30
Martell V.S.O.P. 2cl / 8,10

Whiskys

Jack Daniel's 4cl / 6,10
Chivas Regal ,12 years[€] 4cl / 6,90
Ballantines 4cl / 6,90
Knob Creek ,9 years[€] 4cl / 9,20
Johnnie Walker Red 4cl / 9,20
Johnnie Walker Black 4cl / 10,20

EN

Red Bull Signature Drinks 9,80

Orange Spritz · Prosecco · Aperol
Organics Black Orange · orange

Limoncello Spritz · Prosecco
Limoncello · Organics Bitter
Lemon · lime

Very Berry · Lillet · Organics
Purple Berry · berries

FALCON Mule · Vodka · Organics
Ginger Beer · lime · cucumber

Summer Secco · Prosecco · Red
Bull Summer Edition · lemon

Rum

Bacardi white 4cl / 5,90
Ron Zacapa ,23 anos[€] 2cl / 6,60
,Inländer Rum[€] 60% 2cl / 2,70

Vodka

Eristoff 2cl / 3,10
Grey Goose 2cl / 3,70
Belvedere 2cl / 4,10

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P. 2cl / 5,30
Martell V.S.O.P. 2cl / 8,10

Whiskys

Jack Daniel's 4cl / 6,10
Chivas Regal ,12 years[€] 4cl / 6,90
Ballantines 4cl / 6,90
Knob Creek ,9 years[€] 4cl / 9,20
Johnnie Walker Red 4cl / 9,20
Johnnie Walker Black 4cl / 10,20

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

DE

Heiße Schokolade **4,00**
mit Sahne 4,60
mit Rum 6,70
mit Sahne und Rum 7,30

Kaffee
Espresso 3,00
Espresso Macchiato 3,00
Doppelter Espresso 4,80
Verlängerter / Tasse Kaffee 3,70
Cappuccino 4,40
Latte Macchiato 4,70

Tee
Darjeeling · Wildberry · Kräuter
Pfefferminze · Grüner Tee · Kamille
3,40

EN

Hot chocolate **4,00**
with whipped cream 4,60
with rum 6,70
with cream and rum 7,30

Coffee
Espresso 3,00
Espresso Macchiato 3,00
Double Espresso 4,80
Cup of coffee 3,70
Cappuccino 4,40
Latte Macchiato 4,70

Tea
Darjeeling · Wildberry · Herbal
Peppermint · Green tea · Camomile
3,40

WARME GETRÄNKE — HOT DRINKS

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

DE

**Privatbrennerei Familie Mair
aus Sautens, Ötztal**

Ötztaler Zwetschke	2cl / 6,90
Kirschlikör	2cl / 5,30
Johannislikör	2cl / 5,30
Obstbrand	2cl / 5,30
Birne	2cl / 5,30
Marille	2cl / 5,30
Apfel-Zirbenholz	2cl / 5,30
Zirbe	2cl / 5,80

**Privatbrennerei Familie Hackl
aus Sautens, Ötztal**

Gletschernebel	2cl / 5,30
Zirbe	2cl / 5,30
Boskop	2cl / 5,30
Golden Delicios	2cl / 5,30
Elstar	2cl / 5,30

**Destillerie Freihof
aus Lustenau, Österreich**

Marille	2cl / 3,50
Obstler	2cl / 3,50
Williams	2cl / 3,50
Williams Birne	2cl / 4,40
Haselnuss	2cl / 3,90

**Privatbrennerei Hämmerle
aus Lustenau, Österreich**

Kirsche	2cl / 6,10
Himbeere	2cl / 6,10
Marille	2cl / 6,10

**Poli Distillerie
aus Veneto, Italien**

Grappa Sarpa Oro di Poli	2cl / 6,10
--------------------------	------------

EN

**Private distillery Family Mair
in Sautens, Ötztal**

Ötztal plum	2cl / 6,90
cherry liqueur	2cl / 5,30
black currant liqueur	2cl / 5,30
,Obstler‘	2cl / 5,30
pear	2cl / 5,30
apricot	2cl / 5,30
apple pine	2cl / 5,30
pine	2cl / 5,80

**Private distillery Family Hackl
in Sautens, Ötztal**

,Glacier mist‘	2cl / 5,30
Swiss pine	2cl / 5,30
Boskop apple	2cl / 5,30
Golden Delicios apple	2cl / 5,30
Magpie apple	2cl / 5,30

**Distillery Freihof
in Lustenau, Austria**

apricot	2cl / 3,50
,Obstler‘	2cl / 3,50
Williams	2cl / 3,50
Williams pear	2cl / 4,40
hazelnut	2cl / 3,90

**Private distillery Hämmerle
in Lustenau, Austria**

cherry	2cl / 6,10
raspberry	2cl / 6,10
apricot	2cl / 6,10

**Poli distillery
in Veneto, Italy**

Grappa Sarpa Oro di Poli	2cl / 6,10
--------------------------	------------

SCHNAPS & EDELBRÄNDE — LIQUORS

PREISE IN EUR INKL MWST.

FALCON

DE

Cremige Erdäpfelsuppe

Pilze

G10

9

Klare Rindsuppe

Kaspressknödel · gekochtes

Rindfleisch · Wurzelgemüse

AICIGILIMIO

9

Fischsuppe

Heimische Fische · Safran

Wurzelgemüse · Tomate

BIDLIOIB

18

EN

Creamy potato soup

mushrooms

G10

9

Clear beef soup

cheese dumpling · boiled beef

root vegetables

AICIGILIMIO

9

Fish soup

local fish · saffron

root vegetables · tomato

BIDLIOIB

18

SUPPEN — SOUPS

PREISE IN EUR INKL MWST.
