
FÜR DEN ERSTEN HUNGER

FOR THE FIRST HUNGER / PER LA PRIMA FAME



GEMISCHTER BROTKORB – € 6,10 (A, C, E, F, G, H, N, P)

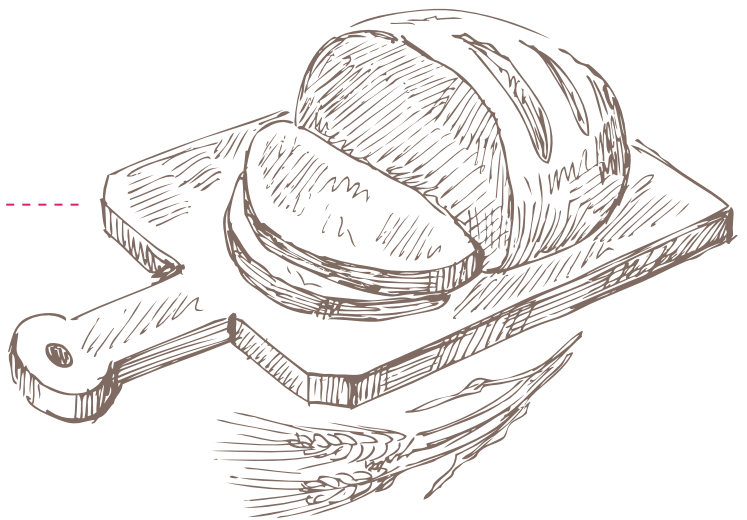
MIXED BREAD BASKET / CESTINO DI PANE MISTO

mit Grammelschmalz / with Lard / con lardo – € 2,90 (G, M, L)

oder Butter *vegetarisch* / or butter *vegetarian* / o burro *vegetariana* – € 2,90 (G)

KNOBLAUCHBROT – € 7,60 (A, C, F, G, N)

GARLIC BREAD / PANE ALL'AGLIO



VORSPEISEN

STARTERS / ANTIPASTI

BEEF TATAR – € 23,90 (A, C, F, G, M, O)

BEEF TARTARE / TARTARE DI MANZO

mit Toast, Butter und klassischen Garnituren / with toast, butter and classic sets /
con pancarré, burro e accompagnamenti classici

ZIEGENKÄSE *vegetarisch* – € 18,90 (A, E, G, H, M, N)

GOAT CHEESE *vegetarian* / FORMAGGIO DI CAPRA *vegetariana*

mit mariniertem Vogerlsalat und karamellisierten Nüssen /
with marinated salat and caramalized nuts /
con lattughella marinata e noci caramellate

SCHNECKEN – € 16,40 (A, F, G, M, R)

SNAILS / LUMACHE

mit Kräuterbutter gratiniert und Toast Brot / with garlic butter gratinated and toast bread /
con burro gratinato alle erbe e pane tostato

G'SUNDES UND KNACKIGES

HEALTHY AND CRISPY / SALUTARE E CROCCANTE

KLEINER SALATTeller *vegetarisch* – € 8,30
SMALL SALAD PLATE *vegetarian* / INSALATA PICCOLA *vegetariana*

vom Buffet / from buffet / dal buffet

(Allergene laut Mappe vom Buffet / Allergens according to the folder from the buffet / Allergeni indicati al buffet)

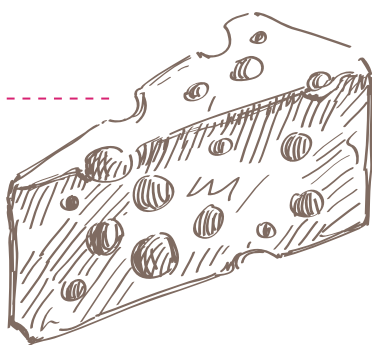
GROSSER SALATTeller *vegetarisch* – € 12,90
BIG SALAD PLATE *vegetarian* / INSALATA GRANDE *vegetariana*

vom Buffet / from buffet / dal buffet

(Allergene laut Mappe vom Buffet / Allergens according to the folder from the buffet / Allergeni indicati al buffet)

CEASAR SALAD – € 21,40 (A, C, D, G)

mit gebratenem Hühnerfilet / with fried chicken fillet / con petto di pollo alla griglia



TIROLER HIRTENSALAT

TYROLEAN SHEPHERD'S SALAD
INSALATA DEL CONTADINO TIROLESE

**Eisbergsalat, Erdäpfel, Speck, Almkäse, Zwiebel,
Brotwürfel und Tomaten / vegetarisch möglich**

*Iceberg lettuce, potatoes, bacon, alpine cheese,
onions, bread cubes and tomatoes / vegetarian possible*

*Insalata iceberg, patate, speck, formaggio di montagna,
cipolle, crostini di pane e pomodori / su richiesta vegetariano*

€ 19,50 (A, C, G, N, M)



AUS DEM SUPPENTOPF

OUT OF THE SOUP POT/ LE NOSTRE ZUPPE



RINDERKRAFTSUPPE (A, F, L, G)

BEEF SOUP / ZUPPA DI MANZO

MIT GRIEßNOCKERL / with semolina dumplings / con polpettine al semolino – € 6,50 (A, C, G)

MIT FRITTATEN / with fritats / con frittata a strisciole – € 6,50 (A, C, G)

MIT BACKERBSEN / with baked peas / con pasta reale da brodo – € 6,50 (A, C, G)

MIT KASPRESSKNÖDEL / with pressed cheese dumpling / con canederli al formaggio – € 7,50 (A, C, G)

MIT LEBERKNÖDEL / with liver dumpling / con canederli al fegato – € 7,50 (A, C, G)

KNOBLAUCHSUPPE vegetarisch – € 7,80 (A, G, L, F)

GARLICSOUP vegetarian / ZUPPA ALL'AGLIO vegetariana

mit Brotwürfel und Sahne /

with bread cubes and cream / con crostini di pane e panna

TOMATENCREMESUPPE vegetarisch – € 7,80 (G, L, F)

CREAM OF TOMATO SOUP vegetarian / CREMA AL POMODORO vegetariana

mit Sahne / with cream / con panna



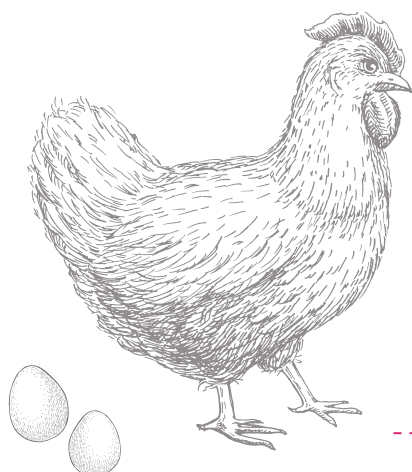
GULASCHSUPPE – (A, F, G, L, M)

Rindfleisch, Erdäpfelwürfel und Brot /beef, potato, cubes and bread /
Manzo, dadini di patate e pane

kleine Portion / small portion / porzione piccola – € 8,20

große Portion / big portion / porzione grande – € 9,10

FISSER GOGGALA



*Die frische Bergluft und die saftigen Wiesen machen sich bezahlt.
Glückliche Hühner in artgerechter Haltung,
das ist Qualität, die man einfach schmeckt.*

*The fresh mountain air and the lush meadows pay off.
Happy chickens in species-appropriate husbandry,
that's quality you can simply taste.*

*La fresca aria di montagna e la succosa erba danno i loro frutti.
Galline felici allevate in modo appropriato, garantiscono la qualità che
vien fuori mangiando le nostre uova.*

HIASL'S KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI



WIENER SCHNITZEL – € 21,50 (A, C, F, G, N)

WIENER SCHNITZEL (FRIED BREADED ESCALOPE) /
COTOLETTA ALLA VIENNESE DI MAIALE

*gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren /
fried pork with French fries and cranberries /
con patate fritte e marmellata di mirtillo*

HAUS CORDON BLEU – € 24,90 (A, C, F, G, N)

HOUSE CORDON BLEU / CORDON BLEU FATTO IN CASA

*mit Speck und Bergkäse gefülltes, gebackenes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel /
with bacon and mountain cheese filled, fried pork schnitzel with cranberries and parsley potatoes /
cotoletta di maiale ripiena con speck e formaggio di montagna con
marmellata di mirtillo e patate al prezzemolo*

TIROLER GRÖSTL – € 19,90 (C, G)

*herzhaft gewürzte, gebratene Erdäpfel mit Rindfleisch, Speck, Zwiebeln und Spiegelei vom Fisser Goggala /
heart seasoned, fried potatoes with beef, bacon, onions and fried egg from Fisser Goggala /
patate in padella con carne di manzo, speck, cipolla e uovo all'occhio di bue di Fisser Goggala*

KASSPATZLN – € 19,90 (A, C, G)

vegatarisch / vegetarian / vegetariano

*Spätzle mit Tiroler Käsemischung, Röstzwiebel und Schnittlauch /
spatzle (small dough dumplings) with tyrolean cheese mixture, fried onions and chives /
spätzle con mix di formaggi di tirolesi, cipolle croccanti ed erba cipollina*

SCHLUTZIS – € 19,40 (A, C, G)

vegatarisch / vegetarian / vegetariano

*Teigtaschen mit Spinatfülle, brauner Butter und Parmesan /
filled dumplings with spinach, brown butter and parmesan cheese /
pasta ripiena tipo ravioli con spinaci, burro scuro e parmigiano*

RINDERSTREIFEN STROGANOFF – € 29,90 (A, C, F, G, M, L, O)

BEEF STRIPS STROGANOFF / TAGLIATA DI MANZO ALLA STROGANOFF

mit Spätzle / with spätzle (small dough dumplings) / con spätzle

HIASL'S KLASSIKER

CLASSICS / I CLASSICI

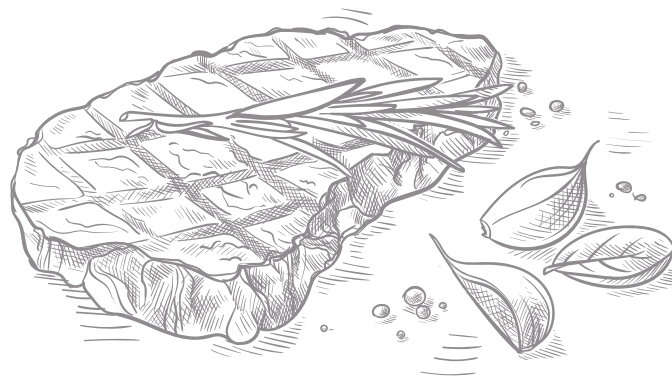


HIASL'S GRILLTELLER – € 27,90 (A, G, M, O) HIASL'S GRILL PLATE / GRIGLIATA MISTA HIASL

*Kurzgebratenes vom Rind, Schwein und Huhn begleitet mit Speck, Zwiebel, Würstl und Pommes frites /
pan-fried from beef, pork and chicken with bacon, onions, sausage and French fries /
grigliata con manzo, maiale e pollo con speck, cipolla frita, wurstel e patatine fritte*

WILDRAGOUT – € 28,00 (A, C, F, G, L, O) DEER RAGOUT / RAGÚ DI SELVAGGINA

*mit Pilze, Serviettenknödel, Rotkraut /
with mushrooms, napkin dumplings, red cabbage /
con funghi, canederli di pane bianco e cavolo rosso*



*Gabi empfiehlt
Gabi recommends
Gabi consiglia*



GABRIELA PFANDL

**Schweinemedallions vom Grill mit
Spätzle und Champignonsauce /**
*pork medallions from the grill with
spaetzle and champignon
mushroom sauce /*

*Medaglioni di maiale alla griglia
con spätzle e salsa champignon*

€ 24,90 (A, C, F, G, L, M)

LACHSFORELLENFILET – € 25,90 (D, F, G, L, M) SALMON TROUT FILLET / FILETTO DI TROTA SALMONATA

*mit Rahmspinat und Erdäpfel /
with cream spinach and potatoes /
con crema di spinaci e patate*

ALPENBURGER – € 22,90 (A, C, G, M, O) ALPINE BURGER / HAMBURGER DELLE ALPI

*mit Karotten-Krautsalat, Tomaten, Rindfleisch,
Käse und Speck mit Pommes frites /
with carrot-coleslaw, tomatoes, beef,
cheese and bacon with French fries /*

*con insalata di carote, pomodori, carne di manzo,
formaggio, speck e patatine fritte*

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIAN & VEGAN / VEGETARIANO E VEGANO



RISOTTO VON DER FISSER IMPERIAL GERSTE *vegetarisch/ vegan möglich*

RISOTTO FROM THE FISS IMPERIAL BARLEY *vegetarian/ vegan possible*

RISOTTO CON ORZO IMPERIALE DI FISS *vegetariano / su richiesta vegano*

mit marinierten Wildkräutersalat und Parmesan / with marinated wild herb salad an parmesan cheese
con insalata di erbe selvatiche e parmigiano

– € 19,50 (A, F, G, L, M)

PIKANTE CURRY GEMÜSE-WOKPFANNE *vegan – € 19,90 (A, E, F, H, L, N, O)*

SPICY CURRY VEGETABLE-WOK PAN *vegan*

PADELLATA WOK DI VERDURINE PICCANTI AL CURRY *vegano*

mit Cashewnüssen und Jasminreis / with cashew nuts and jasmine rice /
con anacardi e riso basmati



SPINATKNÖDEL *vegetarisch – € 18,90 (A, C, F, G, L, O)*

SPINACH DUMBLINGS *vegetarian*

CANEDERLI AGLI SPINACI *vegetariano*

mit Gorgonzolasauce / with Gorgonzola sauce / con salsa al gorgonzola

HIASL'S WASSER / HIASL'S WATER / ACQUA HIASL



Soda, Holunder, Limette, Minze, Ingwer /
soda, elder, lime, mint, ginger /
acqua gassata, sciroppo di sambuco, lime, menta, zenzero

0,4l – € 6,60



AUF VORBESTELLUNG

ON PRE - ORDER / SU PRENOTAZIONE



SCHWEIZER KÄSEFONDUE *vegetarisch* – pro Person € 34,90 (A, F, G)
SWISS CHEESE FONDUE *vegetarian* /
FONDUTA SVIZZERA AL FORMAGGIO *vegetariano*

*klassisch mit Brotwürfel und Kartoffeln /
classic with bread cubes and potatoes /
classico con cubetti di pane e patate*

FONDUE CHINOISE



**Suppenfondue mit Rind, Schwein, Huhn dazu Dipsaucen,
Pommes frites, Knoblauchbrot und Grill Gemüse /**

*soup fondue with beef, pork, chicken and dip sauces,
French fries, garlic bread and grill vegetables /*

*fonduta con zuppa con carne di manzo,
maiale, pollo con varie salse,
patatine fritte, pane all'aglio e verdure alla griglia*

pro Person € 39,90 (A, C, F, G, L, M)

Highlight für Gruppen



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

FOR OUR SMALL GUESTS / PER I NOSTRI OSPITI PIÙ PICCOLI



FRANKFURTER WÜRSTEL (M, L) – € 7,90

FRANKFURTER SAUSAGE / WURSTEL

vom Grill mit Pommes / from the grill with French fries / alla griglia con patatine fritte

SPAGHETTI – € 9,50 (A, C, G, L)

*Bolognese oder Tomatensauce / Bolognese or tomato sauce /
Bolognese o con sugo al pomodoro*



MARILLENPALATSCHINKEN – € 7,20 (A, C, F, G, O)

FILLED APRICOT PANCAKES / OMELETTE CON MARMELLATA DI ALBICOCCHE

mit Staubzucker / with powdered sugar / con zucchero a velo

KINDER WIENER SCHNITZEL – € 12,10 (A, C, F, N, G)

CHILDREN'S WIENER SCHNITZEL / COTOLETTA ALLA VIENNESE PER BAMBINI

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte



Claudia empfiehlt

Claudia recommends

Claudia consiglia



KINDER GRILLTELLER CHILDREN'S GRILL PLATE GRIGLIATA MISTA PER BAMBINI

*mit Pommes und Cocktailsauce /
French fries and cocktail sauce /
con patatine fritte e salsa cocktail*

€ 16,90 (A)

CHICKEN NUGGETS – € 12,10 (A)

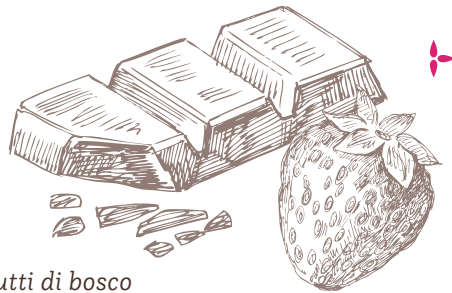
mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

FISCHSTÄBCHEN – € 12,10 (A, C, D, M)

FISH STICKS / BASTONCINI DI PESCE

mit Pommes / with French fries / con patatine fritte

DESSERT



TOFFIFEE 2.0 – € 16,90 (A, E, G, H, O)

mit Nüssen und Beeren / with nuts and berries / con noci e frutti di bosco

HAUSGEMACHTE BUCHTELN – € 11,90 (A, C, G)

HOME MADE BUCHTELN (A YEAST PASTRY) / MINI BRIOCHE FATTE IN CASA

mit Vanillesauce / with vanilla sauce / con salsa alla vaniglia

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL – € 6,50 (A, C, G)

APPLE- OR CURD STRUDEL /

STRUDEL DI MELE O AL FORMAGGIO FRESCO TIPO RICOTTA

mit Sahne / with whipped cream / con panna – € 7,60

mit Vanilleeis und Sahne oder Vanillesauce / with vanilla ice cream and whipped cream or vanilla sauce /
con gelato alla vaniglia oppure salsa alla vaniglia – € 9,30

FRISCHER KAISERSCHMARRN (A, C, G, O)

mit Fisser Goggala (Eier), Zwetschenröster ca. 25 min. Wartezeit /
with Fisser Goggala (eggs), plum roaster ca. 25 min. waiting time /
con uova di Fisser Goggala, prugne saltate in padella, tempi di attesa ca. 25 min.

kleine Portion / small portion / porzione piccola – € 15,90

große Portion / big portion / porzione grande – € 17,90

KÄSETELLER – € 23,70 (A, F, G, H, N, M, O)

CHEESE PLATE / PIATTO DI FORMAGGI

ausgewählte heimische Käsesorten mit Gelee, Brot und Butter / selected local cheese with jelly, bread
and butter / selezione di formaggi locali con gelatina dolce, pane e burro



EISBECHER ICE CREAM CUP / GELATI



Leckere Eisbecher findet ihr in unserer Eiskarte /
cream card you can find delicious ice creams /
nel nostro menù dedicato troverete ampia
scelta di deliziosi gelati