

Wir verwöhnen unsere Gäste mit Spezialitäten aus Tirol und internationalen Gerichten

# Restaurant Charly

## Speisekarte

Zusätzlich bieten wir Spezialtage an :

Dienstag :	Steaktag
Donnerstag:	Spareribs und Haxentag (nur gegen Vorbestellung bis Mittwoch)
Freitag :	Steaktag
Sonntag und Mittwoch :	Schnitzelfestival

Reservierungen nehmen wir gerne unter der Telefonnummer:

+ 43 5476 6677 21 oder  
+ 43 664 528 94 90 entgegen.

e-mail : [restaurant.charly.fiss@live.at](mailto:restaurant.charly.fiss@live.at)

### Unsere Öffnungszeiten

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, und Sonntag  
von 15:00 -22:00Uhr geöffnet.

Samstag ab 12:00Uhr geöffnet

Montag Ruhetag außer 22.12.2025 und am 29.12.2025

Warme Küche bis 21:00Uhr.

Besuchen sie uns auf unserer Homepage [www.alpenroyal-fiss.at](http://www.alpenroyal-fiss.at)

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und den gesetzlichen Abgaben.

Änderungen, Satz und Druckfehler vorbehalten !

## Kalte und warme Vorspeisen

Cold and warm appetizer

### geräuchertes Fjordlachsfilet

Auf buntem Salat mit Balsamico und Toastbrot

Slices of smoked salmon with lettuce balsamico and toasted bread

(AD) €17,90

### Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet

auf buntem Salat, Kräuterdressing, Toastbrot mit Butter  
und frischem Parmesan

beef filet on mixed lettuce, vinaigrette of herbs, toasted bread with butter and fresh parmesan

(A,G) €18,90

### Falsche Schnecken

Rindsrückenspitzen mit Kräuterbutter überbacken und Weißbrotwürfeln

Sirloin beef with herb butter and white bread cubes

(A,G) €18,90

### kleiner gemischter Salat

oder

### großer gemischter Salat

small mixed salad or big mixed salad

€7,40 oder €9,90

### Beilagesalat

€5,90

Ketchup und Mayonaise .....€0,50

Seniorenteller .....minus €1,00

# Aus dem Suppen Topf

## Soups

### Tomatencremesuppe

Italian tomato soup

(A, G) € 6,40

### französische Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons

french onion soup with cheese croutons

(A, G) € 6,90

### Wolfi's hausgemachte Knoblauchschaumsuppe

mit gerösteten Brotwürfeln

Wolfi's garlic cream soup with toasted bread cubes

(G) € 6,40

### Frittatensuppe

klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten

beef broth with homemade sliced herb pancakes

(ACG) € 5,90

### Klare Rindsuppe mit Backerbsen

Clear beef soup with baked peas

(A, C) € 5,90

# Nur für unsere Dreikäsehochs

Children`s menu

## Mickey Maus

1 Stück Frankfurter mit Pommes frites

1 piece vienna sausage with french fries

€ 7,90

## Nemo

gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites

fish fingers with french fries

(A,C,D) € 11,20

## Goofy

kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Viennese cutlet of pork with french fries

(A,C) € 11,90

## Speedy Gonzales

feine Spaghetti mit Tomaten – Fleischragout und frischem Parmesan

spaghetti with tomato – meat sauce and fresh parmesan

(A,C,G) € 9,20

## Harry Potter

gebackene Hühnernuggets mit Pommes frites

chicken nuggets with french fries

(A,C) € 11,90

Einmal anders....  
vegan und vegetarisch  
Once Differently.....vegan and vegetarian

Vegetarisch Tortellini Gorgonzola

in leichter Gorgonzolarahm  
Tortellini with gorgonzola cheese sauce  
(A,C,G,) € 17,90

Vegetarisch Fisser Käsespätzle

mit hausgemachten Röstzwiebeln  
Kind of pasta from tyrol with chesse  
(A,C,G) € 18,90

veganes Gemüsegröstl

Röstkartoffeln - gemischt mit Gemüse und Zwiebeln  
vegan gröst'l fried potatoes with vegetables and onions mixed  
€18,90

Vegane Spaghetti Pesto Rosso

mit Knoblauch und Wolfi's Kräuter  
vegan spaghetti with pesto rosso and wolfi herb mixture  
(A) €17,90

## Hauptspeisen

Main course

### Spaghetti Bolognese

in Tomaten – Fleischragout und frischem Parmesan

Spaghetti bolognese with fresh parmesan

(A,C,G) € 17,90

### Wienerschnitzel

von Jungschwein mit Pommes frites und Wildpreiselbeeren

schnitzel viennese style of pork with french fries and cranberries

(A,C) € 22,90

### Cordon Bleu

mit Schinken und Käsefüllung, Pommes frites und Wildpreiselbeeren

stuffed with ham and cheese, french fries and cranberries

(A,C,G) € 25,90

### Entrecote

vom heimischen Rind in Pfeffer Cognacrahmsauce, Pommes frites und buntem Gemüse

Grilled entrecote of beef in pepper cognac cream sauce, french fries and vegetables

(G,O) € 39,90

### Rumpsteak

vom heimischen Rind mit Hofmeisterbutter, Folienkartoffel mit Joghurt-Sauerrahm

und Butterbohnen

Rumpsteak of beef with herb butter, jacket potatoes with sour cream and beans with butter

(G) € 39,90

### Putenfilet

gegrilltes Putenfilet in Pfefferrahmsauce und handgeschabten Eierspätzle

Grilled filet of turkey on pepper cream sauce and spaetzle

(A,C,O) € 29,90

### Grillteller

das Beste vom Grill mit Kräuterbutter, Cocktailsauce, Speckscheibe,  
Cherrytomate und Pommes frites  
specialities of the barbecue with herb butter ,cocktail sauce, sliced bacon,  
grilled cherry tomato and french fries (C,G) € 26,90

### Tiroler Zwiebelrostbraten

Scheibe vom Rinderrücken gebraten an kräftiger Zwiebelsauce,  
Butterbohnen und Kartoffelkroketten  
Slice of beef and onions, gravy beans with butter and potatoes croquettes  
(A,O) € 30,90

### Hauspfandl

Eine Spezialität von Küchenchef Wolfi  
Lassen Sie sich überraschen  
a speciality of chef Wolfi, let yourself be surprised  
(O) € 30,90

### Alexsteak

250g feinstes Rinderfilet in Pfefferrahmsauce,  
feiner Gemüse garnitur und Pommes frites  
250g filet of beef in pepper cream sauce, vegetables and french fries  
(O) € 43,90

### Wolfi`s Filetsteak

250g feinstes Rindsfilet in Cognacjus, Butterbohnen und Kroketten  
250g filet of beef in cognac sauce, beans sauted in butter and potatoe croquettes  
(A,O) € 43,90

### Wolfi`s Riesenfuhrer

in der Schubkarre serviert, Pute-Rind-Schweinefleisch gegrillt, Pommes frites, Speck,  
Früchtespieß Cocktailsauce, Grillwürst`l und Kräuterbutter  
served in a wheel barrow,grilled turkey, beef and pork,french fries,fruits  
cocktailsauce,barbecue sausages,sliced bacon  
and herb butter  
(C,G) € 31,90

## Für Liebhaber der asiatischen Küche bieten wir ...

Asian food

### Mäky's Wok -leicht scharf

Schweinefleisch mit asiatischem Gemüse

süß – sauer und Reis

Meat of pork with asian vegetables sweet -sour and rice

(G) € 23,90

### Wolfi's Spezial Wok -leicht scharf

gegrillte Rindfleischstreifen mit asiatischem Gemüse,

grüner und roter Curry (leicht scharf) mit Reis

Grilled beef with green and red curry sauce, asian vegetables and rice (a little bit spicy)

(G) € 25,90

### Puten Wok -leicht scharf

gegrillt, asiatisches Gemüse in Chili Thaisauce und Reis

(leicht scharf)

Grilled slices of turkey in chili thaisauce, asian vegetables and rice (a little bit spicy)

(G) € 23,90

Das Kochen mit dem Wok verdankt seinen weltweiten Erfolg einem

ebenso einfachen, wie überzeugendem Konzept,

frischen Zutaten, kurzen Garzeiten und aromatischen Gewürzen.

Ob vegan, mit Geflügel oder Fleisch im Wok lassen sich

in minutenschnelle unkomplizierte

und köstliche Gerichte zaubern!

# Fondue`s ab zwei Personen nur im Restaurant möglich !!!!!

Fondue`s starting with 2 persons

## Fondue Bourguinonne

400g feinstes Rinderfilet mit Pommes frites, drei verschiedene Saucen  
und Essiggemüse

400g filet of beef with french fries, three different types of sauces  
and vinegar vegetables

(C, G) pro Person : € 39,90  
per person

## Fondue Chinoise (Suppe)

400g Rind-Schwein und Putenfilet mit Curryreis, drei verschiedene Saucen  
und Essiggemüse

400g filet of beef-pork and turkey with curry rice, three different types of sauces  
and vinegar vegetables

(C, G) pro Person : € 39,90  
per person

## Käsefondue

mit Brotwürfeln, Essiggemüse und  
Folienkartoffel mit Sauerrahm

Cheese fondue with bread cubes, vinegar vegetables and  
jacket potatoes with sour cream

(A, G, O) pro Person : € 34,90  
per person

## Hausfondue

400g Rind-Schwein und Putenfilet mit Pommes frites  
Folienkartoffel mit Sauerrahm, drei verschiedene Saucen  
und Essiggemüse

400g beef -pork and turkey filet with french fries  
jacket potatoes with sour cream, three different types of sauces,  
and vinegar vegetables

(C, G) pro Person : € 39,90  
per person

## Dessert

### Schoko-Nußgugelhupf

Schoko-Nußgugelhupf mit Schokosauce , Vanille-Oberseis und Sahne

Chocolate nut cake with chocolate sauce,  
vanilla ice cream and whipped cream

(A,C,G) € 11,30

### Apfelstrudel

hausgemacht, mit Schlagsahne und 1 Kugel Vanille-Oberseis

Homemade apple strudel with whipped cream  
and vanilla ice cream

(A,C,G) € 9,90

### Wiener Eiskaffee

Vanilleeis mit Kaffee und Schlagobers

Vanilla ice cream with coffee  
and whipped cream

(A,G) 8,90

### gemischtes Eis

(Vanille - Schoko - Erdbeer)

Mixed ice cream (vanilla-chocolate-strawberry)

(A,G)

ohne Sahne : € 5,50  
without whipped cream

mit Sahne : € 6,50  
with whipped cream

### Coupe Dänemark

Vanille-Oberseis mit Schokosauce und Schlagsahne

Vanilla ice cream with chocolate sauce  
and whipped cream

(A,G) € 10,20

### Heiße Liebe

Vanille-Oberseis mit lauwarmen Himbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice cream with warm raspberries  
and whipped cream

(A,G) € 11,20

### Coupe Colonel

2 Stk. Zitronensorbet mit Wodka

2 balls lemon ice cream with wodka

€ 9,40

### Piratenschatzkiste

mit Vanilleeis und Schokoladeeis gefüllt

For children we offer a playing piece filled  
with vanilla ice cream and chocolate ice cream

€ 4,90

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt

im Restaurant Charly.

Bei Fragen jederzeit das Servicepersonal kontaktieren:

Sind gerne für Sie da

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke 0,33 l:

Fanta, Sprite, Almdudler, Mezzo Mix, Coca Cola, Cola Zero, Eistee  
€ 4,50

## Alkoholfreie Getränke 0,5 l:

Coca Cola, Mezzo Mix, Fanta, Almdudler, Eistee  
€ 5,90

## Fruchtsäfte 0,2 l

Marillen, Johannisbeeren, , Multivitamin  
€ 4,50

## Fruchtsäfte 0,3 l

Apfelsaft, Orangensaft  
€ 4,50  
Gespritzt mit Mineral oder Still 0,3 l  
:€ 4,50  
Gespritzt mit Mineral oder Still 0,5 l:  
€ 5,90

## Alkoholfreie Getränke 0,2 l:

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale  
€ 4,90

## Mineralwasser:

Mineralwasser 0,33 l mit oder ohne Kohlensäure  
€ 4,30  
Mineralwasser 0,75 l mit oder ohne Kohlensäure  
€ 7,50

### Biere offen:

Zwickl Imperial 0,3l	€4,80
Zwickl Imperial Radler 0,3l	€4,80
Zwickl Imperial 0,5l	€5,90
Zwickl Imperial Radler 0,5l	€5,90
Stiegl Goldbräu 0,3 l	€4,80
Stiegl Goldbräu Radler 0,3l	€4,80
Stiegl Goldbräu 0,5 l	€5,90
Stiegl Goldbräu Radler 0,5l	€5,90
Hefe Stiegl weiss 0,3 l	€4,80
Hefe Stiegl weiss 0,5 l	€5,90
(A)	

### Flaschenbiere:

Hefe Franziskaner dunkel 0,5 l	€5,90
Hefe Stiegl alkoholfrei 0,5 l	€5,90
Alkoholfreies Bier 0,5 l	€5,90
(A)	

### Weisswein offen 1/4l:

Grünen Veltliner trocken, Welschriesling trocken, Rivaner halbtrocken €9,20  
(O)

### Rotwein offen 1/4l (O)

Zweigelt trocken, Roter Kaiser trocken-fruchtig, Merlot fruchtig €9,20

Rose ¼l:(O)

Trocken €9,20

G'spritzter Wein ¼l(O)

Rot oder Weiß, süß oder sauer € 5,40

Kaffee:

Espresso (G) € 3,60

Verlängerter (G) € 3,60

Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum (G) € 4,50

Latte Macchiato (G) € 4,90

Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen (E,G) € 4,50

Tee €3,30



## Weinkarte Rotwein-Gehaltvolle Weine 0,75L

### Blaifränkisch Reserve

Seegut Lentsch/Podersdorf – Neusiedlersee

Qualitätswein - trocken

Dunkles Beerenduft, untermalt von zarten Kokosnoten, ein Hauch von Kirschen und Vanille.  
Komplex, dicht, dezente Fruchtsüße, feine Tannine, zarte Schokoladennoten im Abgang. Viel

Potential!

€ 45,90

### Eaglehawk Shiraz

Wolf Blass/Melbourne – Südaustralien

Wine of South Australia - trocken

Tiefdunkles Purpur. Markanter Duft nach reifen Himbeeren und Brombeeren. Am Gaumen, viel  
Fruchtsüße, aber nicht marmeladig, schöne Würze, anhaltend und zielsicher.

€ 38,90

### Ripasso Acinatico

Stefano Accordini/Fumane – Venetien

Ripasso Classico Superiore DOC – trocken

Intensives Rubin, tiefgründig. Noten nach Kirschen und frischen Zwetschken, im Hintergrund  
feine, balsamische Noten, Vanille und Kardamom, zarte Holzwürze.

€ 41,90

### El Coto Crianza

Bodegas El Coto/Oyón – La Rioja Rioja DOCa - trocken

Dunklen Beeren, die mit feinen Vanille- und Röstnoten unterlegt sind. Im Gaumen wunderschön  
ausgewogen, mit seidigem Tannin und einem runden, feinwürzigen Abgang.

€ 41,90

### Ales Negres

Terra Remota/S. Climent Sescebes – Katalonien Vino de España – trocken|Intensiv nach Waldbeeren, süßlichen Gewürzen und Trüffel, komplexe Tannine, Likör- und Röstaromen.

€ 41,90

### Zweigelt Heideboden

Weingut Göschl/Göls – Neusiedlersee Qualitätswein - trocken

In der Nase einladende, süße Weichselfrucht, etwas Nougat. Am Gaumen elegant, kraftvoll, mit guter Holzstütze, bleibt gut haften, hat gutes Reifepotential.

€ 38,90

### Blaufränkisch Ried Hochberg

Weingut Hundsdorfer/Neckenmarkt – Mittelburgenland Qualitätswein - trocken

Dunkles Rubinrot mit intensivem Duft von dunklen Waldbeeren und Früchten sowie dezenter Röstaromatik und feinwürzigen Noten. Am Gaumen sehr harmonisch und kompakt, mit fülligem Körper und kräftiger Tanninstruktur.

€ 39,90

### BIOHILL 1 (ME/BF/ZW)

Weingut Leo Hillinger/Jois – Neusiedlersee Qualitätswein - trocken

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. Reife Herzkirsche, feiner Edelholztouch, ein Hauch von Mandarinenzesten. Saftig, elegante Textur, rotbeerige Nuancen, gut integrierte Tannine, zart nach Nougat im Abgang. Großes Entwicklungspotential!

€ 58,00

### The Legends (CS/ME)

Weingut Scheiblhofer/Andau – Neusiedlersee Qualitätswein - trocken

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell und schwarzer Johannisbeere, komplexe und vielschichtige Struktur, röstiges Eichenflair mit einem mächtigen, weichen Körper.

€ 45,90

## Weinkarte Weißwein

### Weißweine 0,75L Grüner Veltliner Smaragd Ried Spitzer Graben

Weingut Rixinger/Spitz – Wachau

Qualitätswein - trocken

Vollmundig und doch elegant, mit Kraft, Frucht und Würze, der auf das ganze Potential der Sorte und die Bedeutung des Spitzer Grabens verweist.

€ 46,90

### Grüner Veltliner Ried Gaisberg

Weingut Christian Parzer/Oberfucha – Kremstal Qualitätswein trocken

Typisch, lössige Einschlüsse, Margeriten. Delikate Würzenoten, reife Blumen und Melonen, umgeben von pfeffrigen Anklängen; vielschichtig, saftig, glasklar strukturiert, schöne Länge.

€ 38,90

### Riesling Kamptal DAC „Urgestein“

Weingut Ehn/Langenlois – Kamptal

Qualitätswein trocken

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mineralisch, elegante Frucht, köstlich, saftig mit dezenten Steinobstnoten, spritzig, nach hinten pikant und ziemlich gebündelt, belebend, sortentypisch. Ein Wein mit vibrierender, reifer Säurestruktur und Länge.

€ 38,90

### Sommernachtstraum (GV/RI)

Weingut Tom Dockner/Theyern – Traisental

Qualitätswein halbtrocken

Ein wahrer Traum in heißen Sommernächten, inspiriert von William Shakespeare. Vielschichtige Fruchtaromen, Marille und reifer Apfel, gelbe Pfirsich Aromen, Exotik, weich, finessenreich, charmant, verspielt, guter Trinkfluss.

€ 36,90

## Weißburgunder

Weingut Gerald Waltner/Engelmannsbrunn – Wagram  
Qualitätswein trocken

Charakter von den Hängen des Wagram.  
In der Nase erinnert er an Türkischen Honig und kandierten Mandeln, charakteristisch  
überzeugt er am Gaumen. Der ausgewogene Abgang  
erinnert wiederum sehr an Mandeln.

€ 36,90

## Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC

Dreisiebner Stammhaus/Gamlitz – Südsteiermark  
Qualitätswein trocken

Charismatisch-pikante Sauvignonwürze,  
außergewöhnliche Aromendichte nach schwarzen Johannisbeeren,  
Stachelbeeren und Paprika. Ein echtes Erlebnis.

€ 39,90

## BIO Tramíner Spätlese

Weingut Georg Seiler/Rust – Burgenland Prädikatswein süß

Goldgelb. Eleganter Tramíner,  
duftet herrlich nach Rosenholz unterlegt von etwas Zitrus,  
am Gaumen getragen von feiner Fruchtsüße Im Abgang von der Restsüße getragen.

€ 38,90

# EU - Lebensmittelinformationsverordnung

Mit Inkrafttreten der neuen EU - Lebensmittelverordnung Nr. 1169/2011 am 13. Dezember 2014 wird die bisher nur für verpackte Lebensmittel geltend Informationspflicht über das Vorkommen der 14 Hauptallergene auch auf sogenannte „lose Ware „ ausgedehnt.

Ab diesem Zeitpunkt müssen europaweit alle Gastgewerbebetriebe jene Zutaten, in Ihren Gerichten deklarieren, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.

Allergieinformation gemäß Codex Empfehlung:

Kurzbezeichnung:

Buchstabencode:

Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R