

WILLKOMMEN IM UPSIDEDOWN – KÜCHE & REGION

Unsere Speisekarte erzählt von Tirol und der großen weiten Welt: Tafelspitz & klare Rindssuppe treffen auf Fritto Misto, Pulpo vom Grill, orientalische Aromen und feine Pasta. Küchenchef Mario kocht mit dem, was gerade Saison hat – bevorzugt von Produzenten aus Fieberbrunn und Umgebung – und denkt Klassiker gerne ein bisschen „UpsideDown“.

Ob kleiner Snack an der Bar, Sharing Dishes für die Runde, Burger & Ribs oder ein Tomahawk zum Teilen – such dir aus, was zu deinem Abend passt. Und wenn am Ende noch Platz ist, warten Kaiserschmarrn, Schokolade, Zitrone & Co. auf ihren großen Auftritt.

Wenn du Fragen zu Herkunft, Zubereitung, Allergenen oder Empfehlungen hast: sprich uns einfach an – wir sind gerne für dich da.

Auf guten Appetit, entspannte Abende und viele „Das probier ich beim nächsten Mal“-Momente.

Dein UpsideDown-Team

WELCOME TO THE UPSIDEDOWN – LOCAL FLAVOURS

Our menu tells the story of Tyrol and beyond: poached tenderloin cap and clear beef soup meet fritto misto, grilled octopus, oriental spices and refined pasta dishes. Head chef Mario cooks with what's in season – mainly from producers in and around Fieberbrunn – and loves to turn familiar dishes a little “upside down”.

From small bites at the bar and sharing plates for the table to burgers, ribs or a tomahawk to share – choose whatever fits your night. And if you still have room, Kaiserschmarrn, chocolate, lemon & more are ready for their big finale.

If you have questions about origin, preparation, allergens or would like a recommendation, just ask – we're happy to help.

Here's to great food, relaxed evenings and the joy of planning what to try next time.

Your UpsideDown Team

PEARLS & BUBBLES

Beluga Imperial Kaviar vom weißen Stör | Blinis | Sauerrahm • Sour Cream

TASTING EXPERIENCE	30g Dose & Veuve Clicquot Champagner (2 x 0,1 l)	139 ¹¹¹
CLASSIC EXPERIENCE	50g Dose & Veuve Clicquot Champagner (0,75 l)	275 ²²²
ROSÉ EXPERIENCE	50g Dose & Ruinart Rose (0,75 l)	350 ²⁹⁰
PRESTIGE EXPERIENCE	50g Dose & Dom Perignon (0,75 l)	560 ⁴⁶⁰

Winter Special

Manchmal darf es mehr sein als „nur“ ein Glas Champagner. Mit unseren Caviar & Champagne Experiences kombinieren wir Beluga Imperial Kaviar vom weißen Stör mit frisch gebackenen Blinis, Crème fraîche und sorgfältig ausgewählten Champagnern – vom Klassiker Veuve Clicquot über Ruinart Rosé bis hin zu Dom Pérignon.

Aktuell servieren wir alle vier Kompositionen als Signature-Special zu Aktionspreisen.

Sometimes it can be more than „just“ a glass of champagne. With our Caviar & Champagne Experiences, we combine Beluga Imperial caviar from white sturgeon with freshly baked blinis, crème fraîche, and carefully selected champagnes—from the classic Veuve Clicquot to Ruinart Rosé and Dom Pérignon.

We are currently serving all four compositions as signature specials at promotional prices.

CHEF'S CHOICE

ROASTBEEF VOM HIRSCHRÜCKEN • ROAST BEEF FROM VENISON	18
Miso Mayo Preiselbeer Gel Vogerlsalat • Miso mayo Cranberry gel Lamb's lettuce	
PULPO VOM GRILL • GRILLED OCTOPUS	15
Kartoffel-Popcorn Kürbischutney Potato popcorn Pumpkin chutney	
TAFELSPITZ VOM JUNGSTIER • POACHED TENDERLOIN CAP	32
Kürbiskraut junger Spinat • Pumpkin cabbage Young spinach	
GEBACKENER OFEN-KARFIOL • BAKED OVEN CAULIFLOWER	21
Essiglinsen Lauchzwiebeln • Vinegar lentils Spring onions	
ZANDER AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN • LOCAL PIKEPERCH	28
Rahmwirsing Topinambur-Chips • Creamed savoy cabbage Jerusalem artichoke chips	

SUPPEN

SUPPEN • SOUPS

KLARE RINDSSUPPE • CLEAR BEEF SOUP

mit Frittaten • with pancakes	7
mit Kaspressknödel • with cheese dumplings	9

KÜRBISSCHAUMSUPPE • PUMPKIN FOAM SOUP

Ingwer | Kernöl | Kürbiskerne • Ginger | Pumpkin seed oil | Pumpkin seeds

9

SUPPE VOM TAG • SOUP OF THE DAY

mal cremig, mal klar • Sometimes creamy, sometimes clear

Tagespreis
Daily price

VORSPEISEN • STARTERS

UPSIDEDOWN SALAT • SALAD

Blattsalate | Hausdressing | Kürbiskerne

12

Green salads | House dressing | Pumpkin seeds

Caesar Style

16

mit Hendlbrust • with chicken breast

+ 5

mit Alpen-Lachsforelle • with Alpine salmon trout

+ 5

ROASTBEEF VOM HIRSCHRÜCKEN • ROAST BEEF FROM VENISON

18

Miso Mayo | Preiselbeer Gel | Vogerlsalat • Miso mayo | Cranberry gel | Lamb's lettuce

FRITTO MISTO

VEGAN

11

knuspriges Gemüse | Teriyaki Sauce | Miso Mayonnaise

Crispy vegetables | Teriyaki sauce | Miso mayonnaise

BEEF TARTAR

Anchoviemayonnaise | Vogerlsalat • Anchovy mayonnaise | Lamb's lettuce

klein • small 80g

19

groß • large 150g

29

Ideal zum Anstoßen • Ideal for toasting: Wildshut Bio Perlage



PULPO VOM GRILL • GRILLED OCTOPUS

15

Kartoffel-Popcorn | Kürbischutney

Potato popcorn | Pumpkin chutney

ROMANA ORIENTALISCH • ORIENTAL ROMAINE

VEGAN

12

gegrillter Salat | Hummus | Sesam Dip • Grilled salad | Hummus | Sesame dip

POMMES FRITES • FRENCH FRIES

VEGAN

6

aus Weinviertler Erdäpfeln | mit Ketchup oder Mayonnaise

made from Weinviertel potatoes | with ketchup or mayonnaise

TRÜFFELMAYONNAISE • TRUFFLE MAYONNAISE

Schälchen • small bowl

3

FLEISCH • MEAT

KROSSES BAUERNHENDL • CRISPY FARM CHICKEN	24
Letschogemüse Speckschaum • Stewed vegetables Bacon foam	
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH • CRISPY PORK BELLY	26
Sojanudeln Ofen-Karfiol • Soy noodles Oven-baked cauliflower	
KOTELETT VOM MILCHKALB • MILK-FED VEAL CUTLET	38
Parmesan-Risotto Austernpilze • Parmesan risotto Oyster mushrooms	
TAFELSPITZ VOM JUNGSTIER • POACHED TENDERLOIN CAP	32
Kürbiskraut junger Spinat • Pumpkin cabbage Young spinach	
FILET VOM TIROLER NATURRIND • FILLET OF TYROLEAN BEEF	45
Kartoffelgemüse Petersilie Popcorn • Potato vegetables Parsley Popcorn	
DRY-AGED TOMAHAWK für 2 Personen • for 2 people	89
Rosmarin-Kartoffeln Gemüse • Rosemary potatoes Vegetables	
UPSIDEDOWN BURGER	
hausgemachter Brioche Bun coleslaw Röstzwiebeln Pommes frites	
Homemade brioche bun coleslaw fried onions French fries	
180g homemade Beef Patty Bergkäse BBQ • Mountain cheese BBQ sauce	22
180g homemade Veggi Patty Bergkäse BBQ • Mountain cheese BBQ sauce	19
UPSIDEDOWN WIENER SCHNITZEL	
Petersilienkartoffel oder Pommes Frites Preiselbeeren	
Parsley potatoes or french fries Cranberries	
vom Schwein • from pork	21
vom Kalb • from veal	31

FISCH • FISH

TRIXLS ALPEN-LACHSFORELLE • TRIXL'S ALPINE SALMON TROUT

Riesling-Risotto | Pak Choi

26

ZANDER AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN • LOCAL PIKEPERCH

Rahmwirsing | Topinambur-Chips • Creamed savoy cabbage | Jerusalem artichoke chips

28

GEMÜSE • VEGETABLES

GEGRILLTE AUBERGINE • GRILLED EGGPLANT

Hummus | Koriander • Hummus | Coriander

VEGAN

19

GEBACKENER OFEN-KARFIOL • BAKED CAULIFLOWER

Essiglinsen | Lauchzwiebeln • Pickled lentils | Spring onions

21

UPSIDEDOWN BURGER

hausgemachter Brioche Bun | coleslaw | Röstzwiebeln | Pommes frites

Homemade brioche bun | coleslaw | Röstzwiebeln | French fries

180g homemade Veggi Patty | Bergkäse | BBQ • Mountain cheese | BBQ sauce

19

PASTA & RISOTTO

PAPPARDELLE

Ochsenragout | Parmesan • Beef ragout | Parmesan cheese

19

RISOTTO CARBONARA

Acquerello Reis | Eigelb | Parmesan | Guanciale

Acquerello rice | Egg yolk | Parmesan cheese | Guanciale

24

DESSERTS

KAISERSCHMARRN

17

Zwetschgenröster | Apfelmus od. -kompott • Stewed plums | Apple sauce or compote
(Wartezeit ca. 30 Minuten) • (Waiting time approx. 30 minutes)

ZITRONE • LEMON

12

Creme | Merenge | Kokosrahmeis • Cream | Meringue | Coconut ice cream

SCHOKOLADE • CHOCOLATE

12

Mousse | Milch Texturen • Mousse | Milk textures

FEINSTE EISCREME • FINEST ICE CREAM

pro Kugel • per Scoop 3

HAUSGEMACHTES SORBET • HOMEMADE SORBET

pro Kugel • per Scoop 3

KAFFEE/SPIRITUOSEN • COFFEE/SPIRITS

ESPRESSO

3

HERZOG DIVERSE EDELBRÄNDE • VARIOUS FINE SPIRITS

4 cl ab • from 11,5

Frag uns gerne nach der genauen Auswahl.

Please feel free to ask us about the exact selection.

ROCHELT WACHAUER MARILLE 2017

52 % 2 cl 15

ROCHELT WALDHIMBEERE 2017

50 % 2 cl 21

VORSPEISEN • STARTERS**KLARE RINDSUPPE • CLEAR BEEF SOUP**

5

mit Frittaten oder Nudeln • with pancakes or noodles

MOZZARELLA-STICKS • MOZZARELLA STICKS

7

HAUPTGERICHTE • MAIN COURSES**KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN • CRISPY FISH STICKS**

11

Beilage nach Wahl • Side dish of your choice

PAPPARDELLE

9

nach Wahl: Tomatensoße | Ragu | Butter • Choice of: tomato sauce | ragu | butter

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN • VIENNESE PORK SCHNITZEL

15

Beilage nach Wahl • Side dish of your choice

1 PAAR FRANKFURTER • 1 PAIR OF FRANKFURTERS

9

Beilage nach Wahl • Side dish of your choice

SPÄTZLE MIT BRATENSAUCE • SPAETZLE WITH GRAVY

9

GEMÜSEPFANNE • VEGETABLE STIR-FRY

11

Beilage nach Wahl • Side dish of your choice

POMMES FRITES • FRENCH FRIES

5

BEILAGEN NACH WAHL • SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

Pommes frites | Kartoffeln | Spätzle | Salat | Buttergemüse

French fries | Potatoes | Spätzle | Salad | Butter vegetables

DESSERT**FEINSTE EISCREME • FINEST ICE CREAM**

pro Kugel • per scoop 3

Topping (Sahne, Soße, Streusel) • Topping (whipped cream, sauce, sprinkles)

je • each + 1

PALATSCHINKEN MIT VANILLEEIS

8

PANCAKES WITH VANILLA ICE CREAM

Marmelade od. Schokoladensauce • Jam or chocolate sauce

SPARKLING			0,1 l
NV	Jurtschitsch Brut Rosé	Jurtschitsch Langenlois Kamptal	11,5
2023	Prosecco BiancaVigna DOCG Brut Superiore	Biancavigna Conegliano Valdobbiadene	6,5
NV	Prosecco Carpe Noctem DOC Brut	Carpe Noctem Salgareda Treviso	7
2023	Prosecco Rosé Carpe Noctem DOC Extra Dry	Carpe Noctem Salgareda Treviso	7,5
NV	Veuve Clicquot Brut Yellow Label	Veuve Clicquot Reims	17
NV	Red Moon 99.6 Sparkling alkoholfrei	Red Moon Bozen Südtirol - Alto Adige	5
WHITE			0,125 l
2025	UPSIDEDOWN White - <i>serviert aus der MAGNUM -</i>	Sauvignon Blanc, Riesling, Grüner Veltliner K+K Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland	7,5
2024	Welschriesling	Velich Apetlon Neusiedlersee	8,5
2024	Sauvignon Blanc Gamlitz - <i>serviert aus der MAGNUM -</i>	Sattlerhof Gamlitz Südsteiermark	11,5
2021	Ried Lores	Chardonnay Johanneshof Reinisch Tattendorf Thermenregion	11,5
2022	Derthona	Timorasso La Spinetta Castagnole Lanze Piemont	13,5
2024	Rotes Tor Federspiel	Grüner Veltliner Hirtzberger Spitz an der Donau Wachau	16,5

ROSÉ			0,125 l
2024	Rosa	Cuvée Umathum Frauenkirchen Neusiedlersee	10
2024	G de Galoupe	Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Rolle, Tibouren Chateau Galoupet Provence	15
RED			0,125 l
2021	UPSIDEDOWN Red - <i>serviert aus der MAGNUM -</i>	Blafränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah K+K Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland	7,5
2022	Goldberg - <i>serviert aus der MAGNUM -</i>	Zweigelt Werner Achs Gols Neusiedlersee	9
2021	Primitivo di Manduria DOC "Chidro"	Masseria Cuturi Manduria Puglia	10,5
2013	Marrano - <i>serviert aus der MAGNUM -</i>	Merlot, Cabernet Sauvignon Vignalta Arqua Petrarca Venetien	11
2022	Valpolicella Ripasso "Marchesa Mariabella" DOC	Corvina, Corvinone, Rondinella Massimago Mezzane di Sotto Venetien	11
2023	Das Phantom - <i>serviert aus der MAGNUM -</i>	Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah K+K Kirnbauer Deutschkreutz Mittelburgenland	11,5
2019	Amarone Classico DOC - <i>serviert aus der MAGNUM -</i>	Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella Corte Lonardi Valpolicella Venetien	14
2023	Tempo d'Angelus	Merlot, Cabernet Franc Château Angelus Saint Emilion Bordeaux	15


 SOMMELIERS RESERVE

NON-ALCOHOLIC

COCA COLA	0,2l	4,5
COLA ZERO	0,2l	4,5
ALMDUDLER	0,33l	5
STIEGL SPEZI	0,33l	5
RAUCH BIO LIMONADE	0,33l	5
RAUCH ORGANIC LEMONADE		
Apfel, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere		
Apple, rhubarb, blackcurrant		
RAUCH BIO SAFT • JUICE	0,2l	4
Apfel, Orange, Marille, Schwarze Johannisbeere		
Apple, orange, apricot, blackcurrant		
RED BULL ORGANICS	0,25l	4,5
Simply Cola, Ginger Ale, Ginger Beer, Easy Lemon,		
Black Orange, Tonic Water		
VÖSLAUER MINERALWASSER	prickelnd still	
MINERAL WATER	sparkling still	
	0,33l	3,5
	0,75l	7,5

LEMONADE & ICE TEA

SAISONALE LIMONADE	0,3l	5
SEASONAL LEMONADE		
SAISONALER EISTEE	0,3l	4,5
SEASONAL ICED TEA		
HAUSGEMACHTER EISTEE	0,33l	5,5
HOMEMADE ICED TEA		

BEER

STIEGL GOLDBRÄU		
	0,3l	4,5
	0,5l	6
STIEGL WEISSE NATURTRÜB		
	0,3l	4,8
	0,5l	6,5
STIEGL ALKOHOLFREI 0,0		
	0,5l	6
STIEGL SPORT WEISSE NATURTRÜB		
	0,5l	6,5
STIEGL RADLER		
	0,5l	6
SPECIALS		
STIEGL SONNENKÖNIG		
	0,1l	12
	0,75l	45
STIEGL WILDSHUT BIO PERLAGE		
	0,1l	10
	0,75l	39

LIMITED OFFER



Weder Bier noch Schaumwein. *Einfach Perlage!*
Entdecke ein außergewöhnlich feinperlendes Geschmackserlebnis!
Au débüt seidig golden mit fruchtwürzigem Rieslingbukett,
charmantes Süß-Säure-Spiel, elegant trocken und dennoch verspielt
à la fin.



Neither beer nor sparkling wine. *Simply Perlage!*
Discover an exceptionally fine-bubbled taste experience! Au débüt
silky golden with a fruity Riesling bouquet, charming sweet-sour
interplay, elegantly dry yet playful à la fin.