

APERITIF

1/8 Muskateller Weingut Josef Edlinger, Göttweiger Berg, Furth/Kremstal	4,5
Glas Prosecco	4,5
Glas Prosecco rose	4,9
Glas Prosecco mit Holunderblütensirup	4,3
Glas Bellini Prosecco mit Pfirsichlikör	4,3
5cl Martini rosso / bianco	6,8
Martini „Rosato Royal“ Martini rosato, Prosecco	4,8
San Bitter (alkoholfrei)	4,2
5cl Sherry Pedro Ximenez 20Y	7,6
Das Zillertaler Schwarze	3,4
5cl Vermouth Royal Blanc La Quintinye	5,3

TAGESKARTE

Frischer Spargel mit Bozner Sauce Kartoffeln und Saunaschinken	17,5
Alt Wiener Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und Buttergemüse	17,8
Clubsandwich Hühnerfilet, Ei, Speck, Tomaten, Pommes frites	18,5
Knusprige Ente Gemüse-Egg noodles, würzige Sauce	18,2
Rinderpaillarde Rucola, Tomate, Parmesan, Kartoffel, Sauerrahm	19,2
Chicken Masala mit Jasminreis	16,1
BBQ Burger BBQ Sauce, Speck, Käse, Zwiebel, Pommes frites	18,2

GENUSSMENÜ

ab 18.00 Uhr

3-Gang 45,2

7-Gang 78,3

Einzelpreise

Kalb & Yellowfin Tuna

Carpaccio vom Kalb, Tatar vom Tuna, Pilze, Zitrusdressing

17,3



Spargelschaumsuppe

Spargel- und Erdbeersalat, karamellierter Picandou

6,8



Kartoffel-Bärlauch-Ravioli

Gambas Roja, Oktopus

23,9



Rucola-Litschi-Sorbet

3,1



Zillertaler Bergglammrücken

Liebstöckelpüree, Ratatouille, Rosmarinjus

25,9



Brownie & Birne

Schokobrownie, Birnensorbet, Nougatmousse

11,5



diverse Käseauswahl

von unserem Käsewagen

15,3

VORSPEISEN

Rindercarpaccio Pesto, Rucola, Parmesan, Trüffelmayo	15,7
Pikantes Beef Tartar Antipastigemüse, Toastbrot, Butter	18,4
Ceasers Salad Hühnerfilet, Speck, Tomaten und Parmesan	13,8

SUPPEN

Zillertaler Graukäsesuppe Brotcroutons	6,2
Tom Ka Gai Garnele, Gemüse, Egnoodles leicht scharfe Thailändische Kokosmilchsuppe	6,3
Zillertaler Trissuppe Frittaten, Speckköderl, Kaspressknöderl	5,9

SALAT & CO

Wählen Sie Ihren Lieblingssalat von unserem Salat- Buffet

großer bunter Salatteller vom Buffet	7,6
---	-----

kleiner bunter Salatteller vom Buffet	6,2
--	-----

BEILAGEN ZUR AUSWAHL

gebackenes Hühnerfilet in Kürbiskernmantel	5,6
---	-----

gebratene Fresh-Water-Garnelen in Knoblauchbutter gebraten	9,3
---	-----

kross gebratene Fischfilets mit Zitronenbutter	8,2
---	-----

Tagliatta vom Entrecôte und Café de Paris Butter	12,3
---	------

karamelisierter Ziegenkäse mit Feigensenf	5,9
--	-----

Knoblauchbrot	3,5
---------------	-----

ZWISCHENDURCH

Schinken-Käsetoast Salatgarnitur	5,8
Frankfurter Würstel Senf, Kren, Brot	4,5
Golfer's Meterwürstl Käsekrainer oder St. Johanner mit Senf, Kren und Brot	5,8
Dreierlei Saures Saure Wurst, Sulze, Zillertaler Graukas	9,8
Schweizer Wurstsalat	9,2

PASTA

Spaghetti Tomate	13,2
Spaghetti al olio Garnelen, Knoblauch, Olivenöl	15,6
Spaghetti Puttanesca Prosciutto, Kaper, Tomate, Anchovis, Olive	14,4

HAUPTSPEISE

Rösti Grillgemüse, Ei, Sauerrahm, Lachs	14,6
Zwiebelrostbraten Zweigeltsauce, Kipflerkartoffeln, Speckbohnen	19,5
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Vogerlsalat, Preiselbeere	19
Cordon Bleu vom Schwein Pommes Frites, Preiselbeere	12,9
Dreierlei vom Grill Speckbohne, Pommes Frites, Kräuterbutter	21,7
Ribeyesteak 350g junge Kartoffel, Grillgemüse, Cafe de Paris Butter	35
Gambas Ajillo Garnelen in Oliven-Knoblauch-Chiliöl, Baguette	18,7
Garnelen Wok Jasminreis, Gemüse, Garnelen, würzige Chilisauc	18,5
Lammkeule geschmort Safranrisotto, Zucchini-gemüse	20,1
Entrecôte Andaluze Kartoffel, Knoblauch Aioli, junge Pimientos	28,3

DESSERT

Frühlingswald Schokolade Himbeere Apfel-Sauerampfer Sorbet	13,4
Brownie & Birne Schockobrownie, Birnensorbet, Nougatmousse	11,5
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis	8,9
diverse Käseauswahl von unserem Käsewagen (ab 18.00 Uhr)	15,3

SÜSSWEINE

Glas „Wahre Werte“ Sauvignon Blanc Auslese 5cl, Weingut Weixelbaum, Strass/Kamptal	4,4
0,375 l 2009 Ruster Ausbruch Neusiedlersee-Hügelland, Weingut Günter & Regina Triebaumer	44
0,375 l 2015 Eiswein Weingut Tschida-Angerhof, Illmitz/Neusiedlersee	44
0,187 l Trockenbeerenauslese Non Vintage Weinlaubenhof Kracher, Illmitz Burgenland	29

Unsere Partner vor Ort

*Bewusst
Genusswerksatt!*

Fleisch: Metzgerei Walter Gasser - Aschau, Lengauhof - Ginzling | **Käse & Milchprodukte:** Bergkäserei Zillertal - Hirschuber - Schlitters | **Gemüse und Spezialitäten:** Guat'z Essn - Permakultur Aschau, Braunegger Lebensmittel - Fam. Braunegger - Kaltenbach | **Wein:** Firma Morandell - Wörgl, Weingut Stiegelmar - Klausner Sandro - Wiesing | **Bier:** Zillertal Bier - Zell am Ziller | **Mineral:** Privatquelle Gruber „Montes“ - Brixlegg | **Spirituosen:** Stiegenhaushof - Schwendau, Getränke Kerschhagl - Stumm im Zillertal

In unserem Betrieb werden Speisen mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Unsere Küchenprofis informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.