

## Vorspeisen und Salatvariation

Carpaccio vom Mastochsen Grana Padano / Ruccola A B C D E F G H L M N O P R	€	15,90
Gemischter Salat A B C D E F G H L M N O P R	€	5,90
Karamelisierter Ziegenkäse Blattsalate / Balsamico A B C D E F G H L M N O P R	€	12,50
gebeiztes Saiblingsfilet / Wasabi / Joghurt / Karotte / Salatgarnitur A B C D E F G H L M N O P R	€	16,90

### Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten mit Kas - Pressknödel A B C D E F G H L M N O P R	€	5,50
Tomatencremesuppe Basilikum / Weißbrotchips A B C D E F G H L M N O P R	€	6,50

### Kinderteller für unsere jungen Gäste

„PINOCCIO“ Teller, Einspänner vom Grillwürstl mit Pommes frites A B C D E F G H L M N O P R	€	4,90
„BIENE MAJA“ kleines Wienerschnitzel / Pommes/Ketschup A B C D E F G H L M N O P R	€	6,90
„POPEYE“ Palatschinken/ Zwetschgenröster/ Nutella A B C D E F G H L M N O P R	€	6,90
„Aladin“ Spaghetti/ Tomatensauce/Parmesan A B C D E F G H L M N O P R	€	4,90
Pommes/ Ketschup A B C D E F G H L M N O P R	€	4,10
„HOTZENPLOTZ'S RÄUBERTELLER“ 1 leerer Teller und Besteck zum Räubern bei den Erwachsenen	€	0,00

Inklusivepreise

## Hauptgerichte

Käsespätzle/ Röstzwiebeln/Blattsalat € 12,30  
 A B C D E F G H L M N O P R

Filet- oder Pfeffersteak – ca. 250 Gramm € 32,90  
 Gemüse / Kartoffelgebäck  
 A B C D E F G H L M N O P R

Wiener Schnitzel aus der Pfanne  
 mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren  
 Saftig vom Schwein € 18,90  
 Klassisch vom Kalb € 24,50  
 A B C D E F G H L M N O P R

Alt Wiener Zwiebelrostbraten € 26,90  
 Speckbohnen / Röstkartoffel  
 A B C D E F G H L M N O P R

Gebratene Lachsforelle € 26,90  
 Tomatenrisotto/Zucchini  
 A B C D E F G H L M N O P R

Wilderer Pfandl € 19,50  
 Serviettenknödel / Apfelrotkraut  
 A B C D E F G H L M N O P R



Früchte & Sorbetvariation € 10,50  
 A B C D E F G H L M N O P R

Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 6,20  
 Vanilleeis oder Sahne  
 A B C D E F G H L M N O P R

hausgemachter Schokoladenkuchen € 10,80  
 Früchte / Schokoladensauce / Sahne  
 A B C D E F G H L M N O P R

*auf Vorbestellung - ab 2 Personen - Fondue Chinoise und Tartarenhut  
 Tagesempfehlungen vom Frontcooking Buffet*

Inklusivpreise

# Prosecco, Sekt & Champagner

ABCDEF G H L M N O P R

Glas Sekt	0,10 lt	€	3,90
Prosecco	0,75 lt	€	28,00
Julius Meinl Grand Reserve	0,75 lt	€	32,00
Kattus Cuvee Nr. 1	0,75 lt	€	35,00
Schlumberger "DOM"	0,75 lt	€	37,00
Schlumberger "DOM" Rose	0,75 lt	€	39,00
Bründlmayer Brut	0,75 lt	€	35,00
Bründlmayer Rose	0,75 lt	€	37,00
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75 lt	€	63,00
Le Brun de Neuville – Cuvee Tendere Rose	0,75 lt	€	83,00
Veuve Cliquot "La Grand Dame"	0,75 lt	€	175,00
Laurent - Perrier Grand Siècle Brut	0,75 lt	€	135,00
Krug Grande Cuvee	0,75 lt	€	260,00
Krug 1988 oder 1996	0,75 lt	€	300,00
Krug Rose	0,75 lt	€	350,00
Roederer Cristal Brut 2000	0,75 lt	€	550,00

## Aperitif

Sherry trocken, medium, cream	0,050 l	€	3,90
Martini bianco, rosso, dry	1/16 l	€	3,90
Pernod oder Ricard	0,030 l	€	3,90
Campari bitter	0,040 l	€	3,50
Campari Soda	0,040 l	€	4,00
Campari Orangensaft	0,040 l	€	4,50
Aperol Spritz		€	4,50
Hugo		€	4,50

## Longdrinks (mit 4cl Spirituose)

Gin Tonic	€	9,50
Wodka Lemon	€	9,50
Bacardi Cola	€	9,50
Wodka Orange	€	9,50
Bacardi Orange	€	9,50

Inklusivpreise

# Bier Spezialitäten aus dem Zillertal

A B C D E F G H L M N O P R



**Zillertal Pils** – Premium Classe  
Hellgolden, schlank, angenehm spritzig,  
edel gehopft

0,2 l. € 3,20  
0,3 l. € 3,70  
0,5 l. € 4,70



**Zillertal Weißbier** – Hell Naturtrüb  
Bernsteinfarben, fruchtig und frisch,  
vollmundig und naturtrüb

0,3 l. € 4,00  
0,5 l. € 5,00



**Zillertal Radler** – Fruchtig frisch  
Hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma,  
erfrischend

0,2 l. € 3,20  
0,3 l. € 3,70  
0,5 l. € 4,70



**Zillertal Schwarzes** – Premium Classe  
Tiefdunkel, leicht malzaromatisch  
feinhopfig, mit zarter Süße

0,3 l. € 3,70



**Zillertal Weißbier** – Dunkel Naturtrüb  
Kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack,  
naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma

Fl. 0,5 l. € 5,00



**Zillertal Radler** – Naturtrüb  
Hellgelb und naturtrüb,  
fruchtig und leicht, natürlich frisch

Fl. 0,33 l. € 4,10

**Alkoholfreies Bier**

Fl. 0,33 l. € 4,10

**Weißbier** – Alkoholfrei

Fl. 0,5 l. € 5,00

Inklusivpreise

# Alkoholfreie Getränke

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
Cola, Fanta, Sprite, Almrausch														
Spezi (Cola mit Fanta)														
Mineralwasser														
prickelnd, ohne Kohlensäure														
Mineralwasser														
prickelnd, ohne Kohlensäure														
Tonic, Bitterlemon														
Almdudler – Kräuterlimonade														
Flasche														
Diverse Fruchtsäfte														
Apfel-, Orangen- und Johannisbeere														
Eistee Pfirsich oder Zitone														
Flasche														
Tirola Kola oder Tirola Kola light														
Flasche														
Schwasser oder Hollersaft														
Apfelsaft gespritzt														
Soda Zitron														

# Kaffee, Tee, Heissgetränke

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
Tasse Kaffee oder Kaffee Hag, kleiner Brauner oder Espresso,														
Espresso Macchiato oder Ristretto														
Großer Brauner oder doppelter Espresso														
Kaffee mit Schlagrahm														
Cappuccino mit Milchschaum														
Latte Macchiato														
Kinderschokolade (nicht so heiß)														
Tasse Heiße Schokolade														
Schale Tee mit Zitrone oder Milch														
Glühwein (im Winter)														
Schale Tee mit Rum														

# Weinbrand & Cognac

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
***** Metaxa														
Asbach Uralt														
Vecchia Romagna														
Otard Cognac V.S.O.P.														
Papidoux Calvados														

# Bitters

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
Rosbacher														
Gurktaler														
Amaro Montenegro														

Inklusivpreise

# Offene Weine unserer Hauswinzer aus der 0,75 lt. Flasche

A B C D E F G H L M N O P R

## Weissweine

Grüner Veltliner, pfeffrig & trocken,	0,25 lt.	€	8,00
Chardonnay, betont fruchtig & trocken,	0,25 lt.	€	8,00
Frühroter Veltliner säurearm & mild,	0,25 lt.	€	8,00
Sauvignon blanc fruchtig & elegant,	0,25 lt.	€	8,00
Welschriesling duftend & pikante Säure,	0,25 lt.	€	8,00
Chardonnay Spätlese, feine süße,	0,25 lt.	€	8,00

## Roséweine

Rosé frisch, fruchtig & trocken,	0,25 lt.	€	8,00
Rosé frisch, fruchtig & lieblich,	0,25 lt.	€	8,00

## Rotweine

Zweigelt fruchtig & feinwürzig,	0,25 lt.	€	8,00
Blaufränkisch vollmundig & trocken	0,25 lt.	€	8,00
Cabernet Sauvignon finessenreich & trocken,	0,25 lt.	€	8,00
Blauer Zweigelt vollfruchtig & lieblich,	0,25 lt.	€	8,00
Lambrusco frisches Bukett, fruchtig&süß, moussierend	0,25 lt.	€	8,00

## WEITERE OFFENE WEINE AUF ANFRAGE

## Gespritzte Weine Rot und Weiss

mit Sodawasser	0,25 lt.	€	3,50
mit Limonade	0,25 lt.	€	3,70

Inklusivpreise

# Ich sag wo's herkommt ~ aus Tirol oder im Umkreis davon ~



Obst und Gemüse	Ischia – Innsbruck
Kartoffeln	Hof der Familie Kiener – Absdorf/Niederösterreich
Milch und Molkereiprodukte	Furtherbauer – Kirchdorf TirolMilch – Wörgl Berglandmilch – Ansbach/Oberösterreich
Rindfleisch	Furtherbauer – Kirchdorf Metzgerei Huber – Kitzbühel Alpenvorland Rind – Bergheim/Salzburg
Schweinefleisch	Tullnerfelder Schwein – Tullnerfeld/Niederösterreich
Wurst- und Schinkenspezialitäten	Metzgerei Huber – Kitzbühel Weinbaur – Kufstein
Marmeladen und Fruchtgelee	Darbo – Stans Furtherwirt – Kirchdorf
Österreichische Weine	größtenteils direkt vom Weinbauern oder über Firma Gottardi und Meraner Innsbruck
Bierspezialitäten	Zillertaler Bier – Zell am Ziller Wolfartsstätter Brauerei – Bayern
Limonaden	Silberquelle – Brixlegg
Fruchtsäfte/Traubensaft	Rauch/Happy Day – Rankweil Weinbaubetrieb Nissel – Jois/Burgenland