

Vorspeisen und Salatvariation

Carpaccio vom Mastochsen Grana Padano / Ruccola A B C D E F G H L M N O P R	€	16,90
Gemischter Salat A B C D E F G H L M N O P R	€	6,90
Karamelisierter Ziegenkäse Blattsalate / Balsamico A B C D E F G H L M N O P R	€	13,70

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten mit Kas - Pressknödel A B C D E F G H L M N O P R	€	6,20
	€	7,50
Tomatencremesuppe Basilikum / Weißbrotchips A B C D E F G H L M N O P R	€	7,90

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	€	5,60
„BIENE MAJA“ kleines Wienerschnitzel / Pommes/Ketschup A B C D E F G H L M N O P R	€	7,80
„POPEYE“ Palatschinken/ Zwetschgenröster/ Nutella A B C D E F G H L M N O P R	€	7,80
„Aladin“ Spaghetti/ Tomatensauce/Parmesan A B C D E F G H L M N O P R	€	5,60
Pommes/ Ketschup A B C D E F G H L M N O P R	€	5,10
„HOTZENPLOTZ'S RÄUBERTELLER“ 1 leerer Teller und Besteck zum Räubern bei den Erwachsenen	€	0,00

Inklusivepreise

Hauptgerichte

Käsespätzle/ Röstzwiebeln/Blattsalat A B C D E F G H L M N O P R	€	13,50
Filet- oder Pfeffersteak – ca. 250 Gramm Gemüse / Kartoffelgebäck A B C D E F G H L M N O P R	€	36,00
Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren Saftig vom Schwein Klassisch vom Kalb A B C D E F G H L M N O P R	€ €	19,90 26,50
Alt Wiener Zwiebelrostbraten Speckbohnen / Röstkartoffel A B C D E F G H L M N O P R	€	28,00
Gebratene Lachsforelle Tomatenrisotto/Zucchini A B C D E F G H L M N O P R	€	27,90
Wilderer Pfandl Serviettenknödel / Apfelrotkraut A B C D E F G H L M N O P R	€	25,00
Früchte & Sorbetvariation A B C D E F G H L M N O P R	€	11,00
Apfelstrudel oder Topfenstrudel Vanilleeis oder Sahne A B C D E F G H L M N O P R	€	8,30
hausgemachter Schokoladenkuchen Früchte / Schokoladensauce / Sahne A B C D E F G H L M N O P R	€	12,00

zum süßen Schluss

*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	€	5,20
Prosecco	0,75 lt	€	30,00
Martini ASTI "dolce"	0,75 lt	€	42,00
Julius Meinl Grand Reserve	0,75 lt	€	35,00
Kattus Cuvee Nr. 1	0,75 lt	€	38,00
Schlumberger "Prestige Cuvee"	0,75 lt	€	40,00
Schlumberger "DOM"	0,75 lt	€	40,00
Schlumberger "DOM" Rose	0,75 lt	€	43,00
Moet & Chandon Brut Imperial	0,75 lt	€	83,00
Veuve Cliquot Rose	0,75 lt	€	89,00
Veuve Cliquot "La Grande Dame"	0,75 lt	€	320,00
Dom Perignon 1988	0,75 lt	€	485,00

Aperitif

Sherry trocken, medium, cream	0,050 l	€	5,20
Martini bianco, rosso, dry	1/16 l	€	5,20
Pernod oder Ricard	0,030 l	€	5,20
Campari bitter	0,040 l	€	4,20
Campari Soda	0,040 l	€	4,70
Campari Orangensaft	0,040 l	€	5,50
Aperol Spritz		€	6,00
Hugo		€	6,00

Longdrinks (mit 4cl Spirituose)

Gin Tonic	€	11,90
Wodka Lemon	€	11,90
Bacardi Cola	€	11,90
Wodka Orange	€	11,90
Bacardi Orange	€	11,90

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. € 3,50
0,3 l. € 4,20
0,5 l. € 5,20



Zillertal Weißbier - Hell Naturtrüb
Bernsteinfarben, fruchtig und frisch,
vollmundig und naturtrüb

0,3 l. € 4,70
0,5 l. € 5,70



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

0,2 l. € 3,50
0,3 l. € 4,20
0,5 l. € 5,20



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

0,3 l. € 4,50



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

Fl. 0,5 l. € 5,60



Zillertal Radler - Naturtrüb
Hellgelb und naturtrüb,
fruchtig und leicht, natürlich frisch

Fl. 0,33 l. € 4,50

Alkoholfreies Bier

Fl. 0,33 l. € 4,50

Weißbier - Alkoholfrei

Fl. 0,5 l. € 5,60

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														
Diverse Fruchtsäfte														
Apfel-, Orangen- und Johannisbeere														
Eistee Pfirsich oder Zitone														
Flasche														
Tirola Kola oder Tirola Kola light														
Flasche														
Schwasser oder Hollersaft														
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														
Tasse Heiße Schokolade														
Schale Tee mit Zitrone oder Milch														
Glühwein (im Winter)														
Schale Tee mit Rum														

Weinbrand, Cognac & Schnäpse

	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														
Bäuerlich gebrannte Schnäpse (Sortenauswahl bitte beim Service erfragen)														

Bitters

	A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
Kräuterbitter														
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.	€	9,50
Chardonnay, betont fruchtig & trocken,	0,25 lt.	€	9,50
Frühroter Veltliner säurearm & mild,	0,25 lt.	€	9,50
Sauvignon blanc fruchtig & elegant,	0,25 lt.	€	9,50
Welschriesling duftend & pikante Säure,	0,25 lt.	€	9,50
Chardonnay Spätlese, feine süße,	0,25 lt.	€	9,50

Roséweine

Rosé frisch, fruchtig & trocken,	0,25 lt.	€	9,50
Rosé frisch, fruchtig & lieblich,	0,25 lt.	€	9,50

Rotweine

Zweigelt fruchtig & feinwürzig,	0,25 lt.	€	9,50
Blaufränkisch vollmundig & trocken	0,25 lt.	€	9,50
Cabernet Sauvignon finessenreich & trocken,	0,25 lt.	€	9,50
Blauer Zweigelt vollfruchtig & lieblich,	0,25 lt.	€	9,50
Lambrusco frisches Bukett, fruchtig&süß, moussierend	0,25 lt.	€	9,50

WEITERE OFFENE WEINE AUF ANFRAGE

Gespritzte Weine Rot und Weiss

mit Sodawasser	0,25 lt.	€	4,80
mit Limonade	0,25 lt.	€	5,00

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