

Vorspeisen und Salatvariation

Carpaccio vom Mastochsen aus eigener Zucht A B C D E F G H L M N O P R	€	14,80
Gemischter Salat A B C D E F G H L M N O P R	€	6,70
Ceasarsalad wahlweise vegetarisch mit Garnelen oder Hühnerfiletstreifen A B C D E F G H L M N O P R	€	11,20 € 16,70 € 15,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Fadennudeln mit Kas – Pressknödel oder Leberknödel A B C D E F G H L M N O P R	€	5,90 € 6,40
--	---	----------------

Rote Paprikaschaumsuppe A B C D E F G H L M N O P R	€	6,80
--	---	------

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	€	5,90
--	---	------

„BIENE MAJA“ Chicken Nuggets/Pommes/Ketschup A B C D E F G H L M N O P R	€	5,90
---	---	------

„POPEYE“ Palatschinken/Marillenmarmelade A B C D E F G H L M N O P R	€	4,20
---	---	------

„Aladin“ Pasta/ 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/ Schnittlauch/ Nussbutter/ Blattsalat A B C D E F G H L M N O P R	€	11,50
Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi Blattspinat/Tomate/Pinienkerne/Schafskäse A B C D E F G H L M N O P R	€	15,80
Kalbsleber „Tiroler Art“ Kartoffelpüree/ Zwiebel/Apfel/Speck A B C D E F G H L M N O P R	€	17,40
Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit heurigen Kartoffeln/Preiselbeeren Saftig vom Schwein Klassisch vom Kalb A B C D E F G H L M N O P R	€	18,90 € 24,50
Duett vom Schwein geschmorte Schweinswangerl & Bauch Jungkraut/Kartoffelstampf A B C D E F G H L M N O P R	€	19,90
rosa gebratenes Beiried – ca. 220 Gramm Kartoffelgratin/Speckbohnen/Portweinjus oder Kräuterbutter A B C D E F G H L M N O P R	€	26,50
Beuschel vom heimischen Vollmilchkalb aus eigener Zucht mit Semmelknödel A B C D E F G H L M N O P R	€	15,70
Gebratenes Zanderfilet Rote Beete Risotto /Zitronenburebleu A B C D E F G H L M N O P R	€	19,50
Forelle nach „Müllerin Art“ Petersilienkartoffel A B C D E F G H L M N O P R	€	19,50

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

Inklusivepreise

zum süßen Schluss

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

€ 7,90

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

€ 8,50

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

€ 11,90

bitte bei Bestellung ca. 20 Minuten Vorfreude einplanen

Apfelstrudel

Vanillesauce und Sahne oder Eis und Sahne
A B C D E F G H L M N O P R

€ 7,20

Dunkles Schokoladenmousse
mit Früchten der Saison
A B C D E F G H L M N O P R

€ 12,90

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

€ 8,50

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
Moet & 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. € 3,00
0,3 l. € 3,50
0,5 l. € 4,50



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

0,3 l. € 3,80
0,5 l. € 4,80



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

0,2 l. € 3,00
0,3 l. € 3,50
0,5 l. € 4,50



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

0,3 l. € 3,90



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

Fl. 0,5 l. € 4,90



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

Fl. 0,33 l. € 3,90

Alkoholfreies Bier

Fl. 0,33 l. € 3,90

Weißbier - Alkoholfrei

Fl. 0,5 l. € 4,90

Inklusivpreise

Alkoholfreie Getränke

	ABC	DEFG	HLMN	OPR		
Cola, Fanta, Sprite, Almrausch			0,200 l		€	2,70
Spezi (Cola mit Fanta)			0,400 l		€	5,40
Mineralwasser						
prickelnd, ohne Kohlensäure			0,330 l		€	2,90
Mineralwasser						
prickelnd, ohne Kohlensäure			0,750 l		€	5,50
Tonic, Bitterlemon			0,200 l		€	2,90
Almdudler – Kräuterlimonade	Flasche		0,330 l		€	3,10
Diverse Fruchtsäfte						
Apfel-, Orangen- und Johannisbeere			0,200 l		€	2,90
Eistee Pfirsich oder Zitone	Flasche		0,330 l		€	3,10
Tirola Kola oder Tirola Kola light	Flasche		0,330 l		€	3,10
Schwasser oder Hollersaft			0,400 l		€	2,90
Apfelsaft gespritzt			0,400 l		€	3,50
Soda Zitron			0,400 l		€	2,90

Kaffee, Tee, Heissgetränke

	ABC	DEFG	HLMN	OPR		
Tasse Kaffee oder Kaffee Hag, kleiner Brauner oder Espresso, Espresso Macchiato oder Ristretto					€	2,90
Großer Brauner oder doppelter Espresso					€	3,60
Kaffee mit Schlagrahm					€	3,10
Cappuccino mit Milchschaum					€	3,10
Latte Macchiato					€	3,70
Kinderschokolade (nicht so heiß)					€	3,00
Tasse Heiße Schokolade					€	3,00
Schale Tee mit Zitrone oder Milch					€	2,50
Glühwein (im Winter)			0,250 l		€	4,70
Schale Tee mit Rum					€	3,90

Weinbrand & Cognac

	ABC	DEFG	HLMN	OPR		
***** Metaxa			0,020 l		€	4,50
Asbach Uralt			0,020 l		€	4,50
Vecchia Romagna			0,020 l		€	5,10
Otard Cognac V.S.O.P.			0,020 l		€	5,50
Papidoux Calvados			0,020 l		€	4,50

Bitters

	ABC	DEFG	HLMN	OPR		
Rosbacher			0,020 l		€	4,20
Gurktaler			0,020 l		€	4,20
Amaro Montenegro			0,020 l		€	4,20

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

Rosèweine

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.	€	3,20
mit Limonade	0,25 lt.	€	3,50

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 Weinbauer – 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