

Speisekarte

Zillertaler Köstlichkeiten
und Spezialitäten ...







Griaß enk
im Hotel Kohlerhof

Wir freuen uns, Sie im Kohlerhof begrüßen zu dürfen!

Freuen Sie sich auf besondere Leckerbissen
und kulinarische Highlights aus unserer Küche.
Lassen Sie es sich schmecken!

Wir organisieren Ihre Firmenfeier, Geburtstage und Feiern aller Art.

Gerne erfüllen wir Ihre speziellen Wünsche
bzw. steht Ihnen unser Servicepersonal jederzeit gerne zur Verfügung.















Ob die Geburtstagsfeier, der Hochzeitstag oder ein Zusammenkommen
mit Freunden – wer seinen Liebsten etwas Besonderes bieten möchte,
der wird mit dem **Kohlerhof-Catering** einen bleibenden Eindruck hinterlassen.
Für ein entspanntes Fest liefern wir Ihnen auch gerne das passende Equipment
von Geschirr über Besteck bis zu Tischen, Stühlen und Tischwäsche mit.
Wir richten uns dabei ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen.

Unsere Speisekarte finden Sie auch auf: www.kohlerhof.com

Familie Heim & Mitarbeiter



Die 14 Hauptallergene | The 14 major allergens

	<p>Eier alle Arten von Nutzgeflügelieiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)</p>		<p>Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
	<p>Erdnüsse alle Erdnussorten ... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>		<p>Schwefeldioxid u. Sulfite E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst</p>
	<p>Fisch alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce</p>		<p>Sellerie alle Selleriesorten... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz</p>
	<p>Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut o. Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>		<p>Senf alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, alt-bayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten</p>
	<p>Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse</p>		<p>Sesamsamen alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
	<p>Lupinen alle Lupinensorten ... und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinisolat</p>		<p>Soja alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
	<p>Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kaseinate, Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee</p>		<p>Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce</p>

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien geben Sie uns bitte Bescheid und unsere Küche wird gerne darauf Rücksicht nehmen. Bei Wunsch werden Sie natürlich von unserem geschulten Personal über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen informiert.

In case of food intolerances or allergies, please let us know and our kitchen will gladly take that into consideration. On request you will of course be informed by our trained staff about allergenic ingredients in our dishes.

En cas d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez s'il vous plait nous en informer et notre cuisine en tiendra compte volontiers. Si vous le souhaitez, notre personnel qualifié vous informera sur les ingrédients allergènes contenus dans nos plats.

Unsere Empfehlung
als Aperitif
Campari Orange!

Frühstück | Breakfast

01 Frühstück - 'all you can eat' € 15,00

Bedienen Sie sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet.
Kinder von 3 - 10 Jahren zahlen nur € 10,00

*Breakfast - ,all you can eat' | Help yourself from the varied breakfast buffet.
Children from 3 - 10 years pay only € 10,00*

Kalte Vorspeisen | Cold starters

02 Shrimpscocktail € 14,00

isländische Shrimps, mit südländischen Früchten,
in einer pikanten Cocktailsauce mit Toastbrot

Shrimps Cocktail | Icelandic shrimps with Mediterranean fruits in a piquant cocktail sauce, served with toast

04 Carpaccio vom Rind € 15,00

mit Zitronenpfeffer, Salz u. Olivenöl mariniert, angerichtet mit Rucola
und Parmesanspänen, dazu herzhaftes Bauernbrot

*Beef Carpaccio | marinated with lemon pepper, salt and olive oil, dressed with rocket salad
and parmesan shavings, served with hearty farmhouse bread*

05 Mozzarella al Pomodoro € 9,00

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum u. Olivenöl,
dazu reichen wir Knoblauchbrot

*Mozzarella al Pomodoro
Mozzarella with tomatoes, basil and olive oil,
served with garlic bread*



Suppen | Soups

- 06 **Klare Kraftbouillon vom Tiroler Ochsen** € 4,00
mit Einlage nach Wahl, Fadennudeln oder Frittaten
Clear beef soup | Bouillon of Zillertal bullock with vermicelli or Home-made sliced pancakes
- 07 **Hausgemachte Kartoffelcremesuppe** € 5,00
mit Zwiebel-Speck-Karottenwürfeln
Homemade cream of potato soup with diced onion, bacon and potatoes
- 08 **Zillertaler Gerstlsuppe** € 5,00
nach Originalrezept mit Speck- und Karottenwürfeln
Zillertal barley soup according to original recipe, with diced bacon and potatoes
- 09 **Tomatencremesuppe** fruchtig, mit Sahnehäubchen und Grissini € 5,00
Cream of tomato soup with tomato pieces and dotted with cream
- 10 **Knoblauchcremesuppe** mit Kräutercroutons und Sahnehaube € 5,00
Cream of garlic soup with herb croutons and dotted with cream
- 11 **Feurig pikante Gulaschsuppe** mit Brot € 5,50
Fiery piquant goulash soup with bread
- 12 **Großmutter's deftiger Suppentopf** mit Rindfleisch, Nudeln, Würstel € 7,50
Stockpot made by „Granny`s recipe“ with beef, noodles, sausages, served in a pot

Warme Vorspeisen | Warm starters

- 13 **Garnelen im heißen Knoblauchöl**, mit Chilischoten und Gebäck € 13,00
Shrimps spicy an piquant with chili pods and garlic oil with fresh bread
- 14 **Garnelen in einer pikanten Tomaten-Kräutersauce** mit Gebäck € 15,00
Gambas spicy
- 15 **Gebackene Champignons** mit Sauce Tartare € 11,00
Baked mushrooms With a tartar sauce

Zillertaler Küche | Zillertal cuisine

- 16 **Jungschweinebraten vom Zillertaler Bioschwein** € 12,00
mit herzhaftem Semmelknödel, Sauerkraut und Kartoffeln mit pikanter Natursauce
Roast pork
Zillertal organic pork with tasty bread dumplings, sauerkraut and Potatoes with a piquant natural sauce
- 17 **Bauernschmaus „Zillertaler Art“** € 14,00
Schweinebraten, Kassler Kaiserfleisch, Würstel, Sauerkraut, Semmelknödeln und Kartoffeln
Bauernschmaus á la Zillertal | Roast pork, smoked pork, sausages, sauerkraut, bread dumplings and potatoes
- 18 **Gegrilltes Kaiserfleisch** € 14,00
mit Natursauce, Petersilienkartoffeln und Salatschüsserl
Grilled Kaiserfleisch (smoked pork sprinkled with fresh horseradish)
With natural sauce, parsley boiled potatoes and small mixed salad
- 19 **Tiroler Gröstl** mit Spiegelei und gemischtem Salat € 10,00
Tyrolean hash (groestl) with fried egg and mixed salad
- 20 **Käsespätzle** mit Zillertaler Bergkäse, im Pfandl serviert € 10,00
Cheese spaetzle with Zillertal mountain cheese, served in a pan
- 21 **Zillertaler Holzhackerspätzle** mit Speck, Pilzen und Zwiebel € 14,00
„Zillertaler Holzhackerspätzle“ with bacon mushrooms and onions
- 22 **Tiroler Tris** Kasknödel, Schlutzkrapfen und Spinatknödel € 17,00
auf leichter, herzhafter Grogonzola-Schnittlauchrahmsouße angerichtet,
mit Parmesanspänen bestreut, Salatschüsserl
„Tyrolean Tris“ | Cheese dumpling, „Schlutzkrapfen“ (Tyrolean ravioli) and Spinach dumpling served with a hearty gorgonzola & creamed chives sauce, sprinkled with parmesan shavings and accompanied by a bowl of salad
- 23 **Hirschragout** € 18,00
vom heimischen Berghirsch mit Semmelknödel und Apfelrotkraut
Venison ragout from local mountain deer with bread dumpling and apple red cabbage
- 24 **Geschmorte Lammkeule** an einer Rosmarin-Portweinsauce € 18,00
mit Semmelknödel und Butter-Prinzessbohnen-Karottengemüse
Braised leg of lamb on rosemary-portwinesauce with bread dumplings, and a mix of beans an carrots
- 25 **Wildschweinbraten** mit Kartoffelkroketten und Apfelrotkraut € 18,00
Roast wild boar with potato croquettes an apple red cabbage

Unsere Empfehlung
den passenden
Wein zum Hauptgericht!

Hauptspeisen | Main courses

- 26 **Spezial XXL Wiener Schnitzel** nach Kohlerhofart vom Schwein € 20,00
für den ganz großen Hunger, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur
Special XXL Pork Vienna Schnitzel for the big appetite, served with chips and a garnish of salad
- 27 **Wiener Schnitzel** vom Schwein € 14,00
serviert mit Pommes frites und fein garniert mit Preiselbeerbirne
Pork Vienna Schnitzel | served with chips and a beautiful garnish of cranberry and pear
- 28 **Cordon bleu** mit Pommes frites und Preiselbeerbirne serviert € 17,00
Cordon bleu with chips and a garnish of cranberry and pear
- 29 **Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“** € 17,00
mit Schnittlauchkartoffeln und Buttergemüse
Pan-fried chicken breast | „Viennese-style“ with potatoes with chives and served with buttered vegetables
- 30 **Champignonrahmschnitzel** in feiner Champignoncremesauce € 16,00
dazu reichen wir Reis und Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip
Creamed escalope in a fine cream of mushroom sauce, served with rice and jacket Potato with a sour cream dip
- 31 **Wiener Zwiebelrostbraten vom Rindsfilet** € 20,00
serviert mit herzhaften Schweizer Rösti, Reis und Kartoffeln
Steak with fried onions served with tasty fried pancake of gratet potatoes and rice and potatoes
- 32 **Grillteller** – 2 Stk. Schweinerücken, ein Rindsmedaillon, € 18,00
Würstel, Speckscheibe, Kräuterbutter, Sauce Tyrolien, Pommes frites und Salatschüsserl
Mixed grill – the „speciality of the house“ | two pork, one beef medallion, sausages, bacon slice, herb butter, Tyrolean sauce, chips and salad
- 33 **Asiatische Hühnerbruststreifen** € 17,00
Süß sauer mit Wok-Gemüse und Reis
Chicken breast pieces | sweet sour with wok vegetables and rice
- 34 **Hühnerbruststreifen** € 17,00
an einer Curry-Kokos-Sahnesauce mit Wok Gemüse und Nudeln
Chicken breast pieces with wok vegetables and noodles
- 35 **Filetspitzen „Stroganoff“** € 22,00
Filetspitzen vom Rind in pikanter Dijon-Rahmsauce, Champignons
und Gurkenjulienne, dazu servieren wir Kartoffelkroketten, Reis und Folienkartoffel
Beef Stroganoff | beef fillet strips in piquant cream of dijon-mustard sauce, mushrooms and Cucumber Julienne served with potato croquettes, rice and jacket potato

- 36 **Filetsteak nach „Art des Hauses“ für den Feinschmecker**
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef kulinarisch verführen!
Filet steak „a la maison“ for the gourmet | Let yourself be spoiled with culinary delights by our chef!
- ca. 200 g | approx. 200 g € 25,00
ca. 250 g | approx. 250 g € 33,00
ca. 350 g | approx. 350 g € 40,00
- 37 **Französisches Pfeffersteak** ca. 250 g € 30,00
Rindsfilet in würziger Pfefferrahmsauce, mit Pommes frites und Gemüsebouquet
French pepper steak | beef fillet in a spicy pepper cream sauce, chips and a selection of fresh vegetables
- 38 **Kohlerhofplatte „Das Geheimnis des Hauses“** € 50,00
für zwei Personen, lässt keinen kulinarischen Wunsch offen
Kohlerhof platter „The secret of the house“ | for two persons, will satisfy every culinary wish

Vegetarische und Vegane Gerichte | vegetarian and vegan meals

- 39 **Zillertaler Käsespätzle** mit Zillertaler Bergkäse im Pfandl serviert € 10,00
Cheese spaetzle with Zillertal mountain cheese, served in a pan
- 40 **Penne** an einer Gemüse-Tomaten-Sauce € 10,00
Penne with vegetable tomato sauce
- 41 **Tortellini** mit Ricotta gefüllt an Basilikum-Olivenölpesto mit frischem Parmesan € 10,00
Tortellini ricotta stuffed with basil-olive-oil-pesto
- 42 **Tortellini Ricotta-Spinaci** € 12,00
an einer leichten Gorgonzola-Rahmsauce und frischem Parmesan
Tortellini Ricotta spinach with gorgonzola-sauce and fresh parmesan



Toastspezialitäten | Toast specialities

- 43 **Schinken-Käse-Toast** mit Salatgarnitur € 7,00
Ham and cheese toast with a salad garnish
- 44 **Toast „Hawaii“** mit Ananas und Salatgarnitur € 8,00
Toast „Hawaii“ with pineapple and salad garnish
- 45 **Steak-Sandwich** € 13,00
Schweinesteak auf Toast mit verschiedenen Saucen,
Kräuterbutter und Salatgarnitur
Steak sandwich | Pork steak on toast with various sauces, herb butter and Salad garnish
- 46 **Kohlerhof-Toast** € 17,00
Rindssteak und Schweinesteak auf Toast mit verschiedenen Saucen,
Kräuterbutter und Salatschüssel
Kohlerhof toast | Beef steak and pork steak on toast with various sauces, herb butter and salad



Für unsere kleinen Gäste | For our little guests

- | | | |
|----|---|--------|
| 47 | Tom & Jerry Wiener Schnitzel mit Pommes frites
<i>Tom & Jerry Vienna Schnitzel with chips</i> | € 8,00 |
| 48 | Käpt'n Hook Fischstäbchen mit Kartoffeln
<i>Capt'n Hook Fish fingers with potatoes</i> | € 8,00 |
| 49 | Donald Duck Braten mit Reis und Gemüse
<i>Donald Duck Roast with rice and vegetables</i> | € 8,00 |
| 50 | Pippi Langstrumpf Spaghetti mit Tomaten-Fleischsauce
<i>Pippi Longstocking Pasta with a tomato and meat sauce</i> | € 6,00 |
-



Salate | Salads

- 51 **Bunter gemischter Salatteller** | *Plate of colourful mixed salad* € 5,50
- 52 **Frische Salatplatte** mit Schinken, Ei und Knoblauchbrot € 9,00
Fresh salad platter with ham, egg and garlic bread
- 53 **Zillertaler Bauernsalat** € 10,00
Gebratener Speck mit Zwiebeln und Champignons auf Blattsalaten mit Knoblauchbrot
Zillertal farmer's salad | fried bacon with onions and mushrooms on leaf salad with garlic bread
- 54 **Thunfischsalat** € 12,00
frischer Salat mit Thunfisch, Zwiebel und Ei, dazu Gebäck
Marinated tuna fish on a fresh salad with onion and egg, served with pastry
- 55 **Fitness-Salat** mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, dazu Knoblauchbrot € 14,00
Fitness salad with strips of baked chicken fillet, served with garlic bread
- 56 **„Kohlerhof“ Salatteller** mit Rinderfiletstreifen, dazu Knoblauchbrot € 16,00
„Kohlerhof“ salad platter with strips of beef fillet, served with garlic bread
- 57 **Griechischer Salat** € 12,00
Großer gemischter Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Knoblauchbrot
- 58 **Gemischter Salat** mit Mozzarella Sticks und Krebskeule € 14,00
Mixed Salad with mozzarella sticks and crab legs
- 59 **Frisch mariniertes Salat mit gebratenen Geflügelstreifen** € 14,00
an einem Knoblauch-Kräuter-Joghurtdressing serviert mit Knoblauchbrot
Freshly marinated salad with roasted poultry strips in a garlic-herb-yoghurt dressing, served with garlic bread



Kalte Gerichte | Cold meals

- 60 **Speckbrot** herzhaftes Zillertaler Bauernbrot mit pikantem Schinkenspeck € 8,00
Bacon sandwich | tasty Zillertal farmer's bread with piquant bacon
- 61 **Appetitbrot** € 12,00
mit allerlei Schmankerln, Käse, Wurst, Speck, Butter und Brot serviert
Appetite sandwich | served with all sorts of delicacies, cheese, sausage, bacon, bread and butter
- 62 **Tiroler Speckplatte** € 14,00
Pikanter Karreespeck mit Zillertaler Bauernbrot, Butter und Senf serviert
Tyrolean bacon platter | piquant bacon loin with Zillertal farmer's bread, butter and mustard
- 63 **Gemischte Käseplatte** € 14,00
Mit diversen Käsesorten: Weich- und Hartkäse, mit Tiroler Bauernbrot, Butter, Früchten und Feigensenf serviert.
Mixed cheese platter | soft and hard cheese, served with Tyrolean farmer's bread, butter, fruits and fig mustard
- 64 **Kalter Schweinebraten** € 12,00
für den Genießer, mit Kren, Senf, Butter und Brot
cold roast pork for the gourmet, with horseradish, mustard, butter and bread
- 65 **Brettljause** eine richtige Jaus'n für den deftigen Hunger, mit Brot serviert € 15,00
„Brettljause“ | a real snack for the hefty appetite
- 66 **Schweizer Wurstsalat** mit Brot, Wurst und Käse € 8,00
mit Zwiebeln, Gurkerln und einem feinen Dressing serviert
Swiss sausage salad with bread, sausage and cheese, with onions, gherkins and served with a fine dressing



Kleine, warme Gerichte | Small, warm dishes

- 67 **Pasta Asciutta** in würziger Fleischsauce € 8,00
Pasta Asciutta in a spicy meat sauce
- 68 **Spaghetti Carbonara** mit Speck und Eiersauce € 10,00
Carbonara with egg and bacon sauce
- 69 **Schinken- oder Champignonomelette** mit Salzkartoffeln € 8,00
Ham or mushroom omelette with boiled potatoes
- 70 **Ham & Eggs** gebratener Schinken mit vier Stück Spiegeleiern und Brot € 8,00
Ham & Eggs | roast ham with four fried eggs and bread
- 71 **Speck mit Ei und Brot** mit herzhaftem Bauernspeck und vier Spiegeleiern € 8,00
Bacon with egg and bread with tasty farmhouse bacon and four fried eggs
- 72 **Grillwürstel** mit Pommes frites und Salatgarnitur € 10,00
Grilled sausages with chips and salad garnish
- 73 **Currywurst** mit Pommes frites und Salatgarnitur € 10,00
Currywurst with chips and salad garnish

Warme Mehlspeisen | Warm pastries

- 74 **Flammkuchen** mit Vanillesauce, frischen Äpfeln, Nüssen und Rosinen € 8,00
Tarte flambée with vanilla sauce, fresh apples, nuts and raisins
- 75 **Kaiserschmarrn** mit Apfelmus und Pflaumenröster € 10,00
„Kaiserschmarrn“ (sugared pancake with raisins) with apple sauce and stewed plums
- 76 **Heidelbeerschmarrn** mit Heidelbeer-Zuckersud, Sahne und Zitroneneis € 12,00
Blueberry pancake with blueberry sugar glaze, cream and lemon ice-cream
- 77 **2 Stück Palatschinken** mit Marmelade gefüllt € 7,00
2 pancakes filled with jam
- 78 **Palatschinken nach „Art des Hauses“** € 12,00
2 Stk. mit Marmelade, 1 Stk. mit Eis gefüllt, mit Sahne garniert
Crepes „a la maison“ | 2 pancakes with jam, 1 pancake filled with ice-cream, garnished with whipped cream

Spezialitäten des Hauses | Speciality of the house

- 79 **Apfelstrudel, Topfenstrudel, Heidelbeerstrudel oder Wachauer Marillenstrudel** € 3,50
Apple strudel or quark strudel
- 80 **... mit Sahne ...** | *with cream* € 4,00
- 81 **... mit Vanillesauce ...** | *with vanilla sauce* € 4,50
- 82 **... nach Art des Hauses“** Vanillesauce, Eis und Sahne € 6,00
... „à la maison“ | vanilla sauce, ice cream and cream
- 83 **Torten hausgemacht nach Wahl** € 3,50
Homemade tortes of your choice

Pane Brot | Pane bread

- 84 **Bruschetta Formaggio** mit Knoblauch, Tomaten und Mozzarella € 5,00
Bruschetta Formaggio with garlic, tomatoes and topped with mozzarella
- 85 **Bruschetta Kohlerhof** mit „Pancetta“ italienischem Speck € 5,00
Bruschetta Kohlerhof with „Pancetta“ Italian bacon
- 86 **Bruschetta „Bella Italia“** € 7,00
mit Parmaschinken, Rucola und frischem Parmesan
„Bella Italia“ bruschetta with Parma ham, rocket and fresh parmesan
- 87 **Bruschetta di aglio** Knoblauchbrot € 4,00
Bruschetta di aglio | garlic bread
- 88 **Bruschetta Pomodoro** mit Knoblauch und Parmesan € 5,00
Bruschetta Pomodoro with garlic and parmesan
- 89 **Flammkuchen „Klassik“** € 8,00
mit Sauerrahm, Schnittlauch, Knoblauch, Speck und Zwiebel
„Classic“ tarte flambée with sour cream chives, garlic, bacon and onions
- 90 **Flammkuchen nach „Art des Hauses“** € 10,00
mit Zwiebel, pikanter Salami „Salsiccia“, Spianata piccante
„House speciality“ tarte flambée with onions and spicy „Salsiccia“
- 91 **Vegetarischer Flammkuchen** € 10,00
mit Sauerrahm Dip, Schnittlauch, Mozzarella, Schafskäse und Brunoise Paprika
Vegetarian tarte flambée with sour cream dip, chives, mozzarella, sheep's cheese and Brunoise peppers



Pasta Nudelgerichte | Pasta noodle dishes

Alle Gerichte können mit hausgemachten Nudeln nach Wahl bestellt werden:
Spaghetti, Tagliatelle, Penne oder Gnocchi

All dishes can be ordered with homemade noodles of your choice: **Spaghetti, tagliatelle, penne or gnocchi**

Saucen für Nudelgerichte | *Sauce for pasta noodle dishes:*

- | | | |
|-----|---|---------|
| 92 | „Funghi Porcini“ mit Steinpilzen und Schinken <i>with mushrooms and ham</i> | € 14,00 |
| 93 | Pasta Asciutta in würziger Fleischsauce <i>in a spicy meat sauce</i> | € 8,00 |
| 94 | Napoletana fruchtige Tomatensauce <i>with tomato sauce</i> | € 10,00 |
| 95 | Carbonara mit Speck und Eiersauce <i>with bacon and egg sauce</i> | € 10,00 |
| 96 | Con frutti di mare <i>con frutti di mare</i> | € 15,00 |
| 97 | Arrabbiata „feurig“ mit Speck, Knoblauch, Peperoncini Jalapegno
<i>Arrabbiata „fiery“ with bacon, garlic and peperoncini jalapegno</i> | € 10,00 |
| 98 | Tortellini mit Salsa di Spinaci – frische Spinatsahnesauce
<i>Tortellini with salsa di spinaci fresh spinach cream sauce</i> | € 10,00 |
| 99 | Ravioli mit Pilzfüllung
mit Steinpilzen in Butter gebraten, mit Parmesanspänen
<i>Ravioli with mushroom filling with ceps, fried in butter and served with Parmesan</i> | € 14,00 |
| 100 | Gnocchi „Quattro Formaggi“ Kartoffelgnocchi in Käserahmsauce,
fein angerichtet mit frischen Kräutern und Parmesan
<i>Gnocchi „Quattro Formaggi“ potato gnocchi in a cream cheese sauce with fresh herbs and parmesan</i> | € 10,00 |
| 101 | Tortellinie Gratinati – gratinierte Tortellini
<i>Tortellini gratinati oven-baked tortellini</i> | € 10,00 |
| 102 | Risotto mit Frutti Di Mare <i>Risotto with frutti di mare</i> | € 20,00 |
| 103 | Risotto nach „Art des Küchenchefs“
mit Rindfleischfilet, Knoblauch, Zwiebeln, Kapern, Tomaten | € 20,00 |
| 104 | Risotto alla Mama mit Gemüse und Pilzen – vegetarisch
<i>Risotto alla Mama with vegetables and mushroom – vegetarian</i> | € 16,00 |



Pizza | Pizza

- 105 **Pizzabrot** | *pizzabread* € 4,00
- 106 **Margherita** Tomatensauce, Käse | *Margherita* | *tomato sauce, cheese* € 7,00
- 107 **Parma** Tomatensauce, Käse, Rucola und Parmaschinken
Parma | *tomato sauce, cheese, cheese, rocket and parma ham* € 10,00
- 108 **Venezia** Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons
Venezia | *tomato sauce, cheese, ham, mushrooms* € 10,00
- 109 **Americana** Tomatensauce, Käse, Salami
Americana | *tomato sauce, cheese, salami* € 10,00
- 110 **Al tonno** Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln
Al tonno | *tomato sauce, cheese, tuna fish and onions* € 10,00
- 111 **Gorgonzola** Tomatensauce, Grogonzolakäse, frische Tomatenscheiben
Gorgonzola | *tomato sauce, gorgonzola cheese, slices of fresh tomatoes* € 10,00
- 112 **Spinaci** Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse
Spinaci | *tomato sauce, cheese, leaf spinach, feta cheese* € 10,00
- 113 **Hawaii** Tomatensauce, Käse, Schinken, Ananas
Hawaii | *tomato sauce, cheese, ham, pineapple* € 10,00
- 114 **Roma** Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken
Roma | *tomato sauce, cheese, salami, ham* € 10,00
- 115 **Picanta** Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, Knoblauch
Picanta | *tomato sauce, cheese, salami, pepperoni, garlic* € 10,00
- 116 **Pizza la Mama** € 12,00
Tomatensauce, Schafskäse, Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum
Pizza la Mama | *tomato sauce, sheep's cheese, mozzarella, cherry tomatoes, basil*
- 117 **Siciliana** Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Champignons, Pfefferoni
Siciliana | *tomato sauce, cheese, salami, bacon, mushrooms, pepperoni* € 12,00
- 118 **Mozzarella** Tomatensauce, Käse, Basilikum, Mozzarella
Mozzarella | *tomato sauce, cheese, basil, mozzarella* € 10,00

- | | | |
|-----|---|---------|
| 119 | <p>Caprese mit frischen Tomaten und Mozzarella
 <i>Caprese with fresh tomatoes and mozzarella</i></p> | € 10,00 |
| 120 | <p>Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Rucola
 <i>Rucola tomato sauce, mozzarella, basil, rocket</i></p> | € 10,00 |
| 121 | <p>Quattro Fromaggi Tomatensauce, 4 verschiedenen Käsesorten
 <i>Quattro Formaggi tomato sauce, 4 different types of cheese</i></p> | € 11,00 |
| 122 | <p>Quattro stagioni
 Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken
 <i>Quattro stagioni tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, artichokes</i></p> | € 11,00 |
| 123 | <p>Rustica
 Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Champignons, Pfefferoni, Zwiebel, Knoblauch
 <i>Rustica tomato sauce, cheese, salami, bacon, mushrooms, pepperoni, onions, garlic</i></p> | € 11,00 |
| 124 | <p>Vegetaria Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Champignons u. Frischgemüse
 <i>Pizza Vegetaria / tomato sauce, cheese, mozzarella, mushrooms and fresh vegetables</i></p> | € 11,00 |
| 125 | <p>Diavolo
 Tomatensauce, Käse, Salami, scharfe Pfefferoni, Champignons, Knoblauch
 <i>Diavolo tomato sauce, cheese, salami, hot pepperoni, mushrooms, garlic</i></p> | € 10,00 |
| 126 | <p>Capricciosa Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Artischocken
 <i>Capricciosa tomato sauce, cheese, salami, ham, mushrooms and artichokes</i></p> | € 10,00 |
| 127 | <p>Palermo Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Ei, Oliven
 <i>Palermo tomato sauce, cheese, salami, ham, mushrooms, egg and olives</i></p> | € 10,00 |
| 128 | <p>Calzone gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons
 <i>Calzone filled with tomatoes, cheese, ham, mushrooms</i></p> | € 10,00 |
| 129 | <p>Calzone di verde gefüllt mit Schinken, Käse und frischem Salat
 <i>Calzone die verde filled with ham, cheese and fresh salad</i></p> | € 10,00 |
| 130 | <p>Frutti di mare Tomatensauce, Käse, verschiedene Meeresfrüchte, Knoblauch
 <i>Frutti di mare tomato sauce, cheese, different shellfish, garlic</i></p> | € 14,00 |
| 131 | <p>Pizza „Kohlerhof“ Lassen Sie sich einfach überraschen!
 <i>Pizza „Kohlerhof“ Let yourself be surprised</i></p> | € 14,00 |
| 132 | <p>Santa Lucia
 Tomatensauce, Käse, Sardellen, Oliven, Paprika, Basilikum und Schinken
 <i>Santa Lucia tomato sauce, sardines, olives, peppers and basil</i></p> | € 12,00 |

- 133 **Kohlerhof – Pizza des Jahres (nach Tarte-Art)** vegetarisch € 11,00
mit einer Sauerrahmsauce, Zwiebelringen, Paprikawürfeln, Gorgonzola, Schafkäse und Mozzarella
Kohlerhof – Pizza of the Year (à la Tarte) vegetarian, with a sour cream sauce, onion rings, diced peppers, gorgonzola, sheep cheese and mozzarella
- 134 **Kohlerhof-Pizza (nach Tarte-Art)** mit einer Sauerrahmsauce, € 12,00
Gorgonzola, Zwiebelringen, Paprikawürfeln, Salami, Speck und Mozzarella
Kohlerhof-Pizza (à la Tarte) with a sour cream sauce, gorgonzola, onion rings, diced peppers, salami, bacon and mozzarella
- 135 **Familienpizza** € 15,00
jede Pizza als XL Pizza für die ganze Familie, Belag nach Wunsch
Family Pizza | each pizza as XL pizza for the whole family, topping according to request

Pizzadessert | Pizzadessert

- 136 **Flammkuchen** mit Vanillesauce, frischen Äpfeln, Nüssen und Rosinen € 8,00
Tarte flambée with vanilla sauce, fresh apples, nuts and raisins





Pesce | Fischgerichte | Fish dishes

- 137 **Calamari fritti** gebackene Calamari mit Salat und Knoblauchbrot € 16,00
Calamari fritti | baked calamari with salad and garlic bread
- 138 **Frutti di mare misti** panierte Garnelen, Tintenfischringe und € 17,00
Shrimps im Backteig mit Salat und Knoblauchbrot
Frutti di mare misti | pan fried prawns, calamari rings and shrimps in batter with salad and garlic bread

Zu allen Fischgerichten reichen wir Ofenkartoffeln und Potato Wedges!
All fish dishes are served with oven potato and potato wedges!

Piatti di Carne | Fleischgerichte | Meat dishes

- 139 **Spare Ribs** mit zweierlei pikanten Saucen € 16,00
Spare Ribs with two types of piquant sauce
- 140 **American Spare Ribs** in feuriger Ranger Sauce € 16,00
American Spare Ribs | in fiery ranger sauce
- 141 **Chicken Wings** mit Potatochips und Salatgarnitur € 15,00
Chicken Wings with potatochips and salad
- 142 **Spare Ribs Mexican Style** € 16,00
Spare Ribs Mexican Style
- 143 **Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs** € 16,00
serviert mit Salat
Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs | served with salad

Zu allen Fleischgerichten reichen wir Ofenkartoffeln, Potato Wedges und Knoblauchbrot!
All meat dishes are served with oven potato, wedges and garlic bread!



Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BIER, WEIN ...



Alkoholfreie Getränke

Fanta, Citro, Cola, Spezi	0,25 l	€ 2,50
Orangensaft	0,25 l	€ 2,50
Orangensaft mit Soda	0,5 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,50
Apfelsaft mit Soda	0,5 l	€ 3,50
Vitaminsaft / Johannisbeer gespritzt	0,2 l 0,5 l	€ 3,00 € 3,50
Almdudler	0,35 l	€ 3,00
Coca Cola light, Cola Zero	0,33 l	€ 3,00
Schweppes	0,2 l	€ 3,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale		
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	€ 3,00
Mineralwasser prickelnd	0,33 l	€ 2,50
Mineralwasser still	0,33 l	€ 2,50
Montes Mineralwasser prickelnd	0,75 l	€ 5,00
Montes Mineralwasser still	0,75 l	€ 5,00
Himbeersaft / Holundersaft mit Soda	0,5 l	€ 2,50
Soda Zitrone	0,5 l	€ 2,50
Pago Fruchtsäfte		
Marille, Erdbeer, Pfirsich	0,2 l	€ 3,00
Red Bull	0,25 l	€ 4,00

Warme Getränke

Verlängerter Kaffee	€ 2,50
Kännchen Kaffee	€ 5,00
Espresso	€ 2,00
Cappuccino mit Milchschaum / mit Sahne	€ 3,50
Melange österreichische Kaffeespezialität	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Irish Coffee od. Amaretto Coffee	€ 5,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,50
Tee nach Wahl	€ 2,50
Heiße Zitrone oder Holunder	€ 2,50
Glühwein / Jagatee	€ 5,00

Biere

Zillertal Märzen – <i>Edel gereift</i>	
goldgelb, voll im Geschmack,	0,33 l € 3,50
herbfrisch, süffig	0,5 l € 4,50

Zillertal Pils – <i>Premium Classe</i>	
Hellgolden, schlank	
angenehm spritzig, edel gehopft	Flasche 0,33 l € 3,50

Zillertal Weißbier – <i>Hell mit feiner Hefe</i>	
Bernsteinfarben, fruchtig und frisch	0,3 l Fass € 3,50
Vollmundig und naturtrüb	0,5 l € 4,50

Zillertal Weißbier – <i>Dunkel mit feiner Hefe</i>	
Kastanienfarben, voll und fruchtig, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma	
	Flasche 0,33 l € 3,50
	0,5 l € 4,50

Zillertal Radler – <i>Fruchtig frisch</i>	
Hellgelb, fruchtig spritziges	0,3 l Fass € 3,50
	0,5 l € 4,50

Zillertal Radler – <i>Naturtrüb</i>	
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch	
	0,33 l Flasche € 3,50

Zillertal Dunkel – <i>Edel gereift</i>	
Kastanienfarben, voller, leicht karamellisierender Geschmack	0,5 l € 4,50

Zillertal „Schwarzes“ – <i>Premium Classe</i>	
Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße	0,33 l Flasche € 3,50

Clausthaler alkoholfrei	0,5 l € 3,50
Paulaner alkoholfrei	0,5 l € 4,50

Biermischgetränke

Weizen Sprite	0,5 l € 4,50
Weizen Bull	0,5 l € 4,50
Weizen Cola	0,5 l € 4,50
Cola Bier	0,5 l € 4,50

Alle Zillertal Bierspezialitäten enthalten
glutenhaltiges Getreide „A“ !

Aperitif

Campari Orange / Soda	4 cl	€ 6,00
Martini Bianco / Rosso	4 cl	€ 5,00
Campari Milano Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Minze, Eis	1/4 l	€ 6,00
Aperol – Spritzer mit Weißwein mit Prosecco	1/4 l	€ 6,00 1/4 l € 8,00
Hugo mit Holunderblütensaft und Minze	1/4 l	€ 6,00
Ricard / Pernod mit Wasser	4 cl	€ 4,00
Cynar	4 cl	€ 4,00
Cynar mit Soda oder Orange		€ 6,00

Spirituosen

Schnäpse

Zillertaler Obstler	2 cl	€ 3,00
Williams Birne / Williams Honig	2 cl	€ 3,00
Marille / Enzian / Meisterwurz	2 cl	€ 3,00
Haselnuss / Vogelbeere	2 cl	€ 4,00
Zichna (Zirbenlikör)	2 cl	€ 3,00
Prinz alle Sorten	2 cl	€ 5,00
Alter Bodenseepf Apfel, Alte Marille, Alte Haselnuss, Alte Hauszwetschke, Alte Waldhimbeere und Alte Kirsche		

Shots

Wodka-Feige	2 cl	€ 3,00
Wodka / Red Bull	2 cl	€ 6,00
Rüschlerl (Weinbrand / Cola)	2 cl	€ 3,00
B 52	2 cl	€ 4,00
Flying Hirsch	2 cl	€ 5,00

Grappa

Grappa Tradizione	2 cl	€ 3,50
Riserva Gala Mazzetti	2 cl	€ 10,00
Mazzetti Incontro di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco	2 cl	€ 8,00



Wodka

Belvedere (Premium Polish Wodka)	2 cl	€ 6,00
Gry Goose (World 's Best French Wodka)	2 cl	€ 6,00
Stolichnaya (russisch Столичная)	2 cl	€ 6,00
Moskosvskaya/Moskovskaya Pertsovka (mit Pfefferschoten)	2 cl	€ 6,00

Whisky

Talisker Single Malt	2 cl	€ 4,00
Oban Single Malt	2 cl	€ 4,00
Chivas Regal - 12 years old	2 cl	€ 4,00
Chivas Regal - 18 years old	2 cl	€ 6,00
Jack Daniels	2 cl	€ 6,00
Johnnie Walker Red Label	2 cl	€ 4,00
Johnnie Walker Black Label	2 cl	€ 6,00
Lagavulin 16 Jahre Single Islay Malt Whisky	2 cl	€ 6,00
Glenfiddich 18 Jahre Single Malt Whisky	2 cl	€ 6,00
The Dalmore 12 Jahre Single Malt Scotch Whisky	2 cl	€ 6,00
The Glenrothes	2 cl	€ 6,00

Cognac

Remy Martin VSOP Mature Cask Finish Cognac	2 cl	€ 5,00
Hennessy	2 cl	€ 5,00

Digestifs

Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Fernet/Underberg	2 cl	€ 3,00
Ramazzotti / Averna	4 cl	€ 4,00
Baileys/Kahlua/Tia Maria	2 cl	€ 3,00
Frangelico	2 cl	€ 3,00
Amaretto/Cointreau/Gran Marnier	2 cl	€ 4,00
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,00
Calvados (Apfelbranntwein aus der Normandie)	2 cl	€ 4,50
Ouzo	2 cl	€ 4,50
Marillenlikör	2 cl	€ 4,50

Weißwein

Grüner Veltliner (Wachau)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Soave	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Lambrusco (perlend)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Neuburger (lieblich)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00

Sekt

Glas Sekt / Glas Prosecco		€ 3,00
Sekt-Orange		€ 3,50
Erdbeer- oder Kiwi Sekt		€ 4,50
Piccolo Henkell	0,2 l	€ 8,00
Piccolo Schlumberger	0,2 l	€ 12,00
Prosecco Testa Verde	0,75 l	€ 25,00
Schlumberger White / Gold	0,75 l	€ 50,00
Schlumberger Rosé	0,75 l	€ 55,00
Henkel trocken	0,75 l	€ 35,00
Henkel halbtrocken	0,75 l	€ 35,00
Hochriegel trocken	0,75 l	€ 35,00

Offene Weine



G'spritzter rot oder weiß	1/4 l	€ 3,50
---------------------------	-------	--------

Rotwein

Kalterersee (Südtirol)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Valpolicella (Veneto)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Chianti (Moltepulcano)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Lambrusco (perlend)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
Zweigelt (Burgenland)	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00

Rosé

Zweigelt Rosé	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00

Long-Drinks

Wodka Lemon / Orange		€ 6,00
Gin Tonic / Lemon		€ 6,00
Malibu Orange		€ 6,00
Passoa Orange		€ 6,00
Aperol Tonic		€ 6,00
Bacardi cola		€ 6,00
Whisky Cola (Jack Daniels)		€ 6,00

Cocktails

24-HOURS COCKTAILS & NON-ALCOHOLIC DRINKS ...



Cocktails mit Alkohol

Caipirinha klassisch oder mit Erdbeeren € 10,00

Limetten, brauner Zucker, Pitu, Crushed Ice

Mojito € 10,00

Limetten, brauner Zucker, Minze, Havanna weiß, Soda

Pina Colada klassisch oder Pfirsich € 10,00

Bacardi, Kokos, Sahne, Malibu, Orange, Ananas

Swimming Pool € 10,00

Wodka, havanna weiß, Kokos, Sahne, Ananas, Blue Curacao

Sex on the Beach € 10,00

Wodka, Peach Tree, Lime, Orange, Cranberries, Zitrone

Long Island Ice Tea € 10,00

Gin, Wodka, Havanna weiß, Cointreau, Tequila, Zitrone, Cola

Tequila Sunrise € 10,00

Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine

Mai Tai € 10,00

Havanna weiß, Rum 80 %, Lime, Zitrone, Mandel, Ananas

Zombie € 10,00

Havanna weiß & braun, Cointreau, Grenadine, Zitrone, Maracuja, O-Saft

Bloody Mary € 10,00

Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Tabasco, Worcestersauce, Salz und Pfeffer

Cocktail ohne Alkohol

Sportsman € 6,00

Orange, Ananans, Mango, Zitrone, Grenadine

Lucky Driver € 6,00

Limetten, brauner Zucker, Maracuja, Ginger Ale, Crushed Ice





Ganzjährig für
Sie geöffnet

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

**Falls Sie abseits dieser Karte besondere Wünsche haben,
wenden Sie sich bitte an unser Personal.**

Gerne versuchen wir diese zu erfüllen!

Alle Preise inkl. MwSt. Alle Angaben und Preise vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.



Berge voller Köstlichkeiten

BRAUNEGGER KAFFEE

BRAUNEGGER
Ihr Gastronomiemarkt & Nahversorger im Zillertal

6272 Kaltenbach | Telefon 05283 2231 | Fax 05283 2231-70 | www.braunegger-kg.at

Frisch. Aus der Natur.

Zillertal Bier. Quellfrisch!
www.zillertal-bier.at

UNSER BEER ERGÄUFT BEER

ezeb

a quat's Brot!

Kammerlander-Ges.m.b.H. FLEISCHWAREN - EN GROS - EN DETAIL
Klein, heimatbewusst und doch europareif

6272 Kaltenbach

ZILLERTAL
Telefon 05283/2235 od. 2711
Fax 05283/223519
E-Mail: info@metzgerei-kammerlander.at

Tiroler Wasser. Ganz privat.

NEUES DESIGN!

SilberQuelle
NATÜRLICHES MINERALWASSER

MONTES



RÖMERQUELLE

Almdudler