

Zur Einstimmung

Martini bianco 5 cl	€ 3,90
Campari Orange „frisch gepresst“ 4 cl	€ 5,50
APEROL VENEZIA, der „VENEZIANISCHE“	€ 4,90
ORANGE BIERY	€ 4,90
Zillertal Pils Grapefruitsirup Campari Zitronensaft	
Alpin Sloe Gin 4 cl	€ 10,50
Alpin Sloe Gin Guglhof Fentimans Tonic Pink Grapefruit	
 Hopfenkracherl	€ 5,90
Bergapfelsaft Hopfen Enziansirup Zitronensaft Minze	

Aus unserem Suppentopf

Michael`s Tagessuppe	€ 3,50
Klare Rindssuppe Kräuterfrittaten	€ 3,50
Karotten - Orangencremesuppe Zimtcroutons	€ 5,10
Feine Tomatencremesuppe Sahnehaube Basilikumöl	€ 5,10
Klassische Zwiebelsuppe Käseschnitte	€ 5,10

Vorspeisen

Rindercarpaccio (Brasilien) Rucola Parmesanspäne Olivenöl	€ 11,90
Caprese von Rote Rüben und Mozzarella	
Rucola Cashewkerne	€ 8,70
Vitello Forello Kapernbeeren Kräuterwicht-Gebäck	€ 10,50
Bunter Salat nach Saison	€ 4,90
Knackiger Blattsalat Hochzillertals Kräuterdressing	€ 4,90

Toast und mehr

Fitnesstoast 2.0	€ 9,50
Hühnerfilet Champignons Jungzwiebeln Sauerrahm- Kräuterdip gem. Salat	
Der Hochzillertal Toast	€ 11,90
zwei kleine Rindssteaks Kräuterbutter Pfefferrahmsauce gem. Salat	
Bunter Blattsalat mit Putenstreifen Haselnussmantel Weintrauben	€ 11,50
Tiroler Salatschüssel Blattsalat Zwiebeln Speck Tomaten	€ 6,90
Schmankerlsalat Blattsalat Zwiebel Kartoffelpalten Tomaten	€ 6,90
... und dazu ein knuspriges Knoblauch-Ciabatta	€ 3,50

Michael's Küchengeheimnisse

Vorarlberger Käsespätzle Schmelzzwiebeln Blattsalat	€ 12,80
Kartoffel-Frischkäsetaschen Gegrilltes Gemüse Sauerrahm-Kräuterdip	€ 9,70
Dreierlei Knödel Rote Beete Pilze Spinat Nussbutter Zillertaler Bergkäse	€ 11,90
Hühnerfiletstreifen vom Grill Birnen – Frischkäsesauce Naturreis	€ 15,90

Vom Fisch

Zanderfilet vom Grill	
Ratatouille Polentataler	€ 16,40
Saiblingsfilet vom Grill Petersilienkartoffeln Braune Butter	€ 18,90
Variation vom Fisch	€ 18,50
zweierlei vom Fischfilet gebackene Garnele Krensauce Gemüse Salzkartoffeln	
Bunte Blattsalate gegrillten Garnelen Balsamicoglace	€ 12,90

Unsere Klassiker & Hausmannskost

Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites	€ 11,90
Cordon bleu vom Schwein Pommes frites	€ 12,50
Zwiebelrostbraten vom Stier ca. 200gr. Knusperzwiebel Röstkartoffel	€ 16,40
Hirschschnitzel Schwammerlsauce Apfelrotkraut Kartoffelkroketten Preiselbeeren	€ 18,50
Schweinebraten Zillertaler Schwarzbiersauce Pfefferkraut Semmelknödel	€ 11,60
Typisch Österreichisches Rindsgulasch Eierspätzle	€ 10,90
Knuspriges Tiroler Gröstl Spiegelei Majoran Petersilie gem. Salat	€ 8,50

Steaks vom Grill

Kalbsrückenstein (200g) Whiskeyjus Broccoligemüse hausgemachte Eierspätzle	€ 23,90
Grillteller nach Art des Hauses buntes Gemüse Pommes frites	€ 14,90
Rumpsteak ca. 250g buntes Gemüse Pommes frites Kräuterbutter	€ 17,50
„Pfeffersteak“ (Filetsteak 250 g) Pfefferrahmsauce buntes Gemüse Kartoffelkroketten	€ 25,90

Cooles für Kids

Kleines Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 6,50
Grillwürstel Pommes frites	€ 5,50
Hähnernuggets Pommes frites	€ 5,50
Portion Pommes frites	€ 3,
Pizza Margherita Tomaten Käse	€ 8,10
Pizza Capricciosa Käse Schinken Champignons	€ 8,90
Pizza Salami Käse Tomaten Salami	€ 8,90
Zusätzlicher Belag	€ 0,50

Käse schließt den Magen

Kleine regionale Käseauswahl | Feigensenf | Butter | Brot € 7,50

Süße Versuchung & Eiskalte Verführung

Dreierlei von der Schokolade

Parfait | Mousse | Küchlein | Waldbeeren | Mandelcracker € 8,90

Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelmus | Rosinen € 8,90

€ 6,90 (klein)

Apfelstrudel Hochzillertal | Vanillesauce | Vanilleeis | Sahne € 6,50

1 Stk. Eispalatschinken | Vanilleeis | Schokoladensauce € 4,50

Fruchtzauber | fruchtige Eissorten | Früchte | Sahne € 7,50

Coupe Danmark | Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne € 5,40

Banana Split | Vanilleeis | Bananenhälften | Mandelsplitter | Sahne € 5,90

Heiße Liebe | Vanilleeis | warme Himbeeren | Sahne € 5,90

Eiskaffee gerührt | Vanilleeis | Espresso | Sahne € 6,90

Mohr im Hemd | Vanilleeis | Schokosauce | Sahne € 5,50

Kleines Früchten | eine Kugel Eis | Früchte | Sahne € 3,90

Schwarzwald Mädel | Stracciatella Eis | Kirschen | Balsamico € 3,90

Walnuss Traum | Walnuss und Vanilleeis | Nüsse | Sahne € 5,90

Vanillia Special | Vanilleeis | Kürbiskernöl € 3,90

Mövenpick Eis 1 Kugel € 1,20

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Zitrone | Stracciatella | Walnuss

Portion Sahne € 0,50

Unsere alkoholfreien Durstlöscher

Limonaden (Orange, Zitrone, Cola)	0,2 l	0,4 l	€ 2,00	€ 4,00
Spezi	0,2 l	0,4 l	€ 2,00	€ 4,00
Pfanner Fruchtsäfte (versch. Sorten)	0,2 l		€ 2,90	
Apfelsaft	0,2 l	0,4 l	€ 2,10	€ 4,10
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	0,4 l	€ 2,-	€ 3,60
Holundersaft gespritzt	0,25 l	0,5 l	€ 2,-	€ 3,60
Johannisbeersaft	0,2 l	0,4 l	€ 2,10	€ 4,10
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l	0,4 l	€ 2,-	€ 3,60
Eistee Pfirsich	0,33 l		€ 3,-	
Multivitaminnektar	0,33 l		€ 3,-	
Silberquelle Mineralwasser	0,33 l	0,75 l	€ 2,30	€ 4,60
Bitter Lemon, Tonic Water	0,25 l		€ 2,90	
Almdudler	0,33 l		€ 3,-	
Coca Cola und Coca Cola light	0,33 l		€ 3,-	
Zillertaler Quellwasser	1 l		€ 2,50	

KAFFEE und mehr

Kleiner Espresso	€ 2,30
Großer Espresso	€ 3,90
Tasse Kaffee	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,10
Irish Coffee	€ 6,90
Heiße Schokolade Zillertaler Heumilch Sahne	€ 3,10
Schale Tee Zitrone o. Milch	€ 2,50
Schale Tee Rum	€ 3,50
Heiße Zitrone frisch gepresster Zitronensaft	€ 3,50
¼ l Glühwein	€ 3,60
¼ l Jägertee	€ 4,00

Südtiroler Bergapfelsäfte 100% Saft ohne Zuckerzusatz



Bergapfelsaft - Pinova (der Adelige):

Gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der Sorte Pinova, die aus den wilden Sechzigern, gleichzeitig aber aus feinstem, europäischem Apfel-Adel stammt. Pinova-Äpfel werden unterschiedlich groß, sind regelmäßig gebaut, haben festes Fruchtfleisch und einen langen Stiel.



Bergapfelsaft - Elstar (Süß & Sauer):

Fein-säuerlich bis süß im Geschmack mit einem Hauch an Zitrone, ergibt die Sorte Elstar Apfelsäfte, die saftig, erfrischend und aromatisch am Gaumen sind. Gepresst wird der Saft aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln von gelber bis weißer Farbe.



Bergapfelsaft - Karotte (Romeo & Julia):

Welten trennen die beiden: der eine wächst am Baum, braucht Sonne und Wind, die andere gedeiht unter der Erde, wo es finster und feucht ist.

Besonders passend zu Wok-Gemüse und kräftigen Fischgerichten.



Bergapfelsaft - Marille (Don Camillo & Peppone) :

Apfelsaft gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln, und Marillenmark aus saftigen Vinschgauer Marillen, vereinigen sich in dieser Cuvée. Sie beginnen am Gaumen einen überaus interessanten Dialog von Süße und Säure mit garantiert hohem Erfrischungsgehalt. Wir empfehlen diese Cuvée zu kräftigen Fischgerichten, Kalbfleisch, Schnittkäse.



Bergapfelsaft - Rubinette (Frische & Eleganz):

Gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der Sorte Rubinette, hat der Saft das Beste von beiden Elternteilen mitbekommen: von der Muttersorte Golden Delicious, Amerikanerin aus alteingesessener Familie, die Süße und von der Vatersorte Cox Orange aus einem alten englischen Geschlecht, den Wohlgeschmack. Klein bis mittelgroß, gelblich-grün und sonnseitig meist gerötet, hat die Rubinette festes, knackiges Fleisch und ist sehr saftig.



Bergapfelsaft - Holunder (Elvis & Holunderbeere):

In der Mischung mit unserem Bergapfelsaft setzt sie sich mächtig in Szene. Wenig vom Holundersaft genügt, um nahezu vollkommene Dominanz über den Bergapfelsaft zu erlangen. - Nahezu! Braucht sie doch die Klarheit, die Struktur und die Süße des Apfelsaftes um ihr Geschmacksspiel am Gaumen zu entfalten.



Bergapfelsaft - Hopfen :

Großes Kino! Unser Bergapfelsaft mit Hopfen erstrahlt in einem intensiven Strohgelb. Die würzig-herben Aromen des Hopfens kontrastieren mit der Süße des Apfelsafts, sie nehmen einander die Spitzen und gehen auf in Harmonie und Eleganz. Die feine Säurestruktur bleibt spürbar, der Saft zeigt Festigkeit und Fülle am Gaumen und hat einen langen Abgang.



Bergapfelsaft - Heidelbeere (Berg & Wald) :

Ihr nachtblauer, fast schwarzer Saft verbindet sich in dieser Cuvée mit unserem Bergapfelsaft - innig, leidenschaftlich und für immer, so wie Sophia Loren und Carlo Ponti. Das Ergebnis ist eine Cuvée von einem nahezu undurchsichtigen Purpurviolett und mit einem sehr eigenständigen Charakter. Die erdigen Noten der Heidelbeere und die Süße des Apfels ergeben ein samtiges, weiches Mundgefühl mit einer starken Präsenz.

1 Flasche 0,75l € 19,-

1 Glas 1/8 l € 3,50

Zur Verdauung empfehlen wir

Zillertaler Obstler 2cl	€ 2,20
Zillertaler Meisterwurz 2cl	€ 3,20
Zillertaler Williams Birnenbrand 2cl	€ 2,70
Zillertaler Marillenbrand 2cl	€ 2,70
Himbeerbrand mit Himbeere 2cl	€ 2,90
Zillertaler „Zichna“ rot 2cl	€ 2,80

Whiskeys

Jim Beam American Vol. 40% 2cl	€ 3,60
Ballantines Blended Scotch Vol. 40% 2cl	€ 3,60
Jonny Walker Red Label Scotch (Farbstoff) Vol. 40% 2 cl	€ 3,60
Chivas Regal Scotch (Blended) 12 Jahre Vol. 40% 2 cl	€ 4,10
Jameson Irish Whiskey Vol. 40% 2 cl	€ 4,10
Glenrothes Select Reserve Highland Single Malt Scotch Vol. 43% 2 cl	€ 4,60
Talisker Scotch Whiskey Single malt 10 Jahre Vol. 45,8% 2 cl	€ 4,60

Rum

Rum Diplomatico Riserva 2 cl	€ 5,10
Rum Plantation Panama 2004 2 cl	€ 3,90
Rum Plantation Belize XO 2 cl	€ 4,50
Rum Ron Zacapa 23 Jahre 2 cl	€ 5,90
Guglhof Rum Arts & Spirits aged 8 years 2 cl	€ 5,90
Sherry El maestro 100% PX Bodegas T Albala	€ 4,80

Grappa & mehr

Eristoff Wodka rot 2cl	€ 2,80
Smirnoff Wodka weiß 2cl	€ 2,80
La Trentina Morbida Grappa 2cl	€ 3,50
Le Diciotto Lune Grappa 2cl	€ 4,50
Giare Amarone Grappa 2cl	€ 6,50
Grappa Tasting 3 x 1cl	€ 8,50
„Flügerl“	€ 3,20
Red Bull	€ 3,70
Asbach Weinbrand 2 cl	€ 3,70
Jägermeister 2cl	€ 3,-
Fernet Branca 2cl	€ 3,-
Ramazzotti 3cl	€ 3,90
Zillertaler Heidelbeerlikör 2cl	€ 3,-
Tia Maria 2cl	€ 3,10
Cointreau 2cl	€ 3,20
Grand Marnier 2cl	€ 4,-
Baileys 2cl	€ 3,20
Amaretto 2cl	€ 3,20

Gerne beraten wir Sie persönlich über das Edelbrandsortiment
in unserer Wein & Genussecke