

Alkoholfreie Aperitifs & Cocktails

Hausgemachter Kamille & Kardamom Eistee

0,2l € 3,50

„ECHTBÄRIG“

Brombeeren - Apfel natur - Cider Vinegar - Honig - Zitrone € 6,00

„Einfach probieren“

Brennnessel - Holunder - unreifer Traubensaft - Weinsäure - Soda € 6,00

Aperitifs & Cocktails

„Thyme after Thyme“

Weizen Wodka - Wilder Thymian - Zitronensirup - Sodawasser
Süßlich - spritzig - sommerlich - #Sommer € 10,00

„Alpine Negroni“

Vogelbeere - Enzianbitter - roter Wermut - Zirbe - Wildpreiselbeeren
Süß - Bitter - Kräftig/Stark - #vordemessen € 10,00

„Americano“

Campari - Antica Formula (roter Wermut) - Soda € 8,00

<i>Winzersekt</i>	0,1 l	€ 4,00
<i>Campari Soda</i>	4 cl	€ 5,00
<i>Campari Orange</i> (frisch gepresster Orangensaft)	4 cl	€ 7,00
<i>Cynar</i>	4 cl	€ 6,00
<i>Ricard</i>	4 cl	€ 4,00
<i>Antica Formula</i> (roter Wermut)	4 cl	€ 4,90
<i>Belsazar white</i> (süßer weißer Wermut)	4 cl	€ 4,90
<i>Belsazar rosé</i> (rosé Wermut)	4 cl	€ 4,90
<i>Forticus Graf Hardegg</i>	4 cl	€ 6,80

Exclusive Österreichische Weine „Glasweise“ 1/8l

- ❖ *2010 Grüner Veltliner „Loiser Berg“ Bründlmayer* € 11,90
- ❖ *2016 Riesling Smaragd „Kellerberg“ F..X. Pichler* € 11,90
- ❖ *2015 Zweigelt 65 „DAC“ Goldenits* € 11,90
- ❖ *2011 Cuvee Altenberg Renner (Blaufränkisch-Zweigelt)* € 15,90

Inklusivpreise (A-C-E-F-G-L-N-O)

„Zun Ufongen“ „Vorspeisen“

Handgeklopftes Carpaccio vom Tiroler Rind

Rucola & Vogerlsalat - geröstete Pinienkerne - Bergkäsespäne

(A-F-E-G-H-N-O) € 14,90

Hausgemachte Kartoffel & Basilikumteigtascherl gefüllt mit Tomaten & Wiesenkräuterpesto

Rieslingschaum - Salatbouquet (A-C-E-G-H-L-M-N)

Vorspeise € 9,80

Hauptgang € 15,90

Gemischter Salat

(E-O) € 4,90

„Suppn“ *(Suppen)*

Rinderbouillon mit Frittaten

(A-C-G-L-M-O-P) € 4,90

Schaumsuppe vom weißen Spargel

mit gebackenen Spitzen

(A-C-E-F-G-H-L-N-O-P) € 6,90

„Wos Frisches dazwischen“

(Sorbet je Kugel € 1,50)

Marille

Apfel

Himbeere ^(O)

Kirsche ^(O)

Limette - Holunder

„Hauptgong“ (Hauptspeisen)

**Filetsteak vom
österreichischen Almochsen (220g)**
Erdäpfelpaunzen - Grillgemüse - Merlotsauce
(A-C-F-E-G-L-M-P-H-O) € 32,90

**Rosa gebratene
österreichische Lammkronen**
Gerstelrisotto - Speckbohnen
(A-C-F-E-G-H-L-O-P-M) € 32,90

Gebratenes Tiroler Lachsforellenfilet
in Wiesenkräuterpesto geschwenkte hausgemachte
Tomatenbandnudeln - sommerliches Gartengemüse
(A-C-E-F-G-H-L-M-N-O-P-D) € 19,50

**Wiener Schnitzel
vom österreichischen Kalb**
Petersilienerdäpfel - Grantn (Preiselbeeren)
(A-C-F-E-G-N-M-P) € 17,90

Gegrilltes Maishendl „Supremè“
Thymian Glace - Maisgalatine - glacierte Zuckerschoten
(A-C-E-F-G-H-L-M-N-O-P) € 17,90

Gebratene Schweinefiletmedaillons
Wiesenchampignonsauce -
Grammelspätzle - Mandelbrokkoli
(A-C-E-F-M-G-H-L-N-P) € 17,20

**Hausgemachte cremige
Bärlauch & Spargelbandnudeln**
mit frischem Spargel
(A-C-E-F-G-H-L-M-N-O-P) € 15,20

„Tiroler „Kas“

(Käsevariation)

Zillertaler Bergkäse

Hartkäse, 8 - 10 Monate gereift, würzig - vollmundig, kräftig im Geschmack,
45 % F.i.T. Herkunft: Bergsenn Zellberg (G)

BIO Holunder Rebell

Schnittkäse, laktosefrei, Reifezeit mind. 10 Wochen, mit frischem Bio - Holunderblütensaft &
Bio - Joghurt verfeinert, Blumenwiese & Honig, floral & würzige & cremig, Aromen von
Dörrobst & Maracuja & Holunder Herkunft: Käse Rebell Zell am Ziller (G)

Dorfkäse

45% F.i.T., Schnittkäse mit Rotkultur, 4 Wochen gereift,
rahmig - aromatisch Herkunft: Bergsenn Zellberg (G)

Heublumen Rebell

Reifezeit ca. 4 Monate, Schnittkäse, laktosefrei, Heumilch, Duft von Honig & Blütenaromen &
Jungholz & Alpenwiese, rahmige Noten & helles Karamell, cremig & geschmeidige, blumig &
duftende Heublumenmischung Herkunft: Käse Rebell Zell am Ziller (G)

Ziegenamembert

Weichkäse mit Edelschimmel aus naturbelassener Ziegenvollmilch, 45% F.i.T.
Geschmack: feines champignonartiges Camembertaroma, dezentes Ziegenaroma
Herkunft: Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz (G)

Käsevariation & Brot

(A-E-F-O-P) € 11,90

inkl. 5cl Gelber Muskateller „Eiswein“ Weingut Tschida - Angerhof
(O) € 19,80

„Wos Siases“

(Desserts)

Schwarzwälderkirsch Variation

Mousse - Kirsch Sorbet - Ragout - Schokobisquit
(A-C-E-F-G-H-L-N-O-P) € 7,50

Marillenpalatschinke (2 Stück)

Sahne - Schokoladensauce

(A-C-E-H-G-O) € 6,90

„Hausgmochts Sorbet & Eis“

(je Kugel € 1,50)

Marille

Apfel

Himbeere (O)

Kirsche (O)

Limette - Holunder

Eis

(je Kugel € 1,30)

Vanille (C-G-H)

Schokolade (C-E-G-H)

Erdbeere (C-E-G-H)

Eisbecher

„Bananensplit“

*Vanilleeis - Banane - hausgemachte
Schokoladensauce - Mandelsplitter - Sahne*

(A-C-E-F-G-H) € 6,90

„Sommertraum“

*Marillensorbet - Himbeersorbet - Apfelsorbet -
Sahne - frische Früchte*

(A-C-E-F-G-H) € 6,90

„Heiße Liebe“

Vanilleeis - heiße Himbeeren - Sahne

(A-C-E-F-G-H-O) € 5,90

„Coup Danmark“

Vanilleeis - Sahne - hausgemachte Schokoladensauce

(A-C-E-F-G-H) € 5,90

Gerührter Eiskaffee

Vanilleeis - Kaffee - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 5,90

Eiswaffeln

„Für unsere Letzn“

(Für unsere kleinen Gäste)

Suppe

Rinderbouillon mit Frittaten (A-C-G-L-M-O-P) € 4,90

Hauptspeisen

„Jumbo“

frischer Tagesfisch vom Grill & Gartengemüse & Bandnudeln

(A-D-G-H-L-M-N-O) € 6,50



„Asterix“

kleines Wienerschnitzel vom Schwein & Bratkartoffeln

(A-B-C-D-E-G-H-N) € 6,50



„Pinocchio“

Putengeschnetzeltes & Spätzle & Grillgemüse

(A-C-F-G-H-L) € 6,50



„Donald Duck“

Zillertaler Käsespätzle & Röstzwiebeln

(A-C-G-H-L-O) € 6,50



„Pokemon“

Grillwürstel im Speckmantel & Pommes frites

(A-B-D-E-G-L-M) € 5,90



„Winnie Puuh“

hausgemachte Bandnudeln & Bolognese

(A-C-F-G-L) € 5,90



Pommes frites

(A-B-D-E) € 4,00

Desserts

„Tom & Jerry“

Vanille & Schokoladeneis - Banane - hausgemachte

Schokoladensauce - Sahne (A-C-E-F-G-H) € 4,00



„Schlumpfi“

Schokolade & Vanilleeis - bunte Smarties - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 4,00



„Biene Maja“

Vanille & Erdbeereis - frische Früchte - Sahne

(A-C-E-F-G-H) € 4,00



Marillenpalatschinke

(A-C-E-H-G-O) 1 Stück

*Unsere Gerichte werden mit regionalen Produkten
und ohne Geschmacksverstärker hergestellt!*

*Um auch wirklich „auf Nummer sicher“ gehen zu können, möchten wir Sie
bitten, im Falle einer Allergie, dies mit dem Servicepersonal abzusprechen.*

*In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte
können nicht ausgeschlossen werden!*

Alle Preise verstehen sich inklusive aller Steuern & gesetzlicher Abgaben.

Die Überschriften sind im Zillertaler Dialekt geschrieben.

Allergenkennzeichnung				
				
CODE	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch
A	Glutenhaltiges Getreide,	glutenous cereals ,	céréales glutineuses ,	cereali continenti glutine
B	Krebstiere	shellfish	crabe	gamberi
C	Eier	eggs	oeufs	uovi
D	Fische	fish	poisson	pesce
E	Erdnuss	peanut	arachide	arachide
F	Soja	soy	graine de soja	soia
G	Milch/Laktose	Milk/lactose	Lait/lactose	Latte/lattosio
H	Schalenfrüchte	ediblenuts	Fruitspeler	fruttabuccia
L	Sellerie	celery	céleri	sedano
M	Senf	mustard	moutarde	senape
N	Sesam	sesame	sésame	sesamo
O	Schwefeldioxid/Sulphite	sulfuredioxide/sulphite	Le dioxyde de soufre/sulfite	anidridesolforosa/solfito
P	Lupinen	lupine	lupine	lupino
R	Weichtiere	mollusca	mollusque	mollusco

Seite 7

www.wifi.at/tirol WIFI TIROL