

Alkoholfreie Aperitifs & Cocktails

Hausgemachter Salbei - Ananas - Eistee 0,2l € 3,90

Who killed the Strawberry?

Erdbeersherbet/unreife Traube/rosa Beeren/Sodawasser € 6,00

Aperitifs & Cocktails

Henk n´WAX

Pusser´s Rum/Bienenwachs/Gewürzter Honig/Apfelkaramel/Süßholz
„Süßwein -Touch“ - langer Abgang - #probiermalwasanderes € 10,00

Spargel Gimlet

Axberg Wodka / Marchfelder Spargel / Citrussirup/Kaffee
Zitronig - komplex - leicht #Marchfelder € 10,00

Marillen Americano

Marillenlikör/Marillenbrand/Marillenshrub/Campari/unreife Traube/Soda
Fruchtig - Herb - leicht Bitter - prickelnd - #Saisonal € 10,00

Winzersekt (GV/Welschriesling)	0,1l	€ 4,00
Campari Soda	4 cl	€ 5,00
Campari Orange (frischer Orangensaft)	4 cl	€ 7,00
Cynar	4 cl	€ 6,00
Ricard	4 cl	€ 4,00
Antica Formula (roter Wermut)	4 cl	€ 4,90
Belsazar white (süßer weißer Wermut)	4 cl	€ 4,90
Forticus Graf Hardegg	4 cl	€ 7,90

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“

Ziegenkäsebällchen & Frischkäsetörtchen

Tomaten - Zucchini - Carpaccio /Balsamicodressing
(A-G-M-O) € 9,90

Weinempfehlung: Riesling Wagramschotter 1/8l € 4,50

Beef Tartar vom Tiroler Jungrind

hausgemachtes Kräuterbaguette

(A-G-M-O) € 14,90

Weinempfehlung: Veltliner Lois 1/8l € 3,90

Gefüllte hausgemachte Nudelteigtascherl

Bauerntopfen / Wiesenkräuter / getrüffelter Parmesan /
braune Butter (A-C-G)

VORSPEISE € 9,90

HAUPTGANG: € 15,90

Weinempfehlung: Chardonnay Schaller 1/8l € 4,20

Frischer gemischter Gartensalat

(G-M-O) € 5,90

Weinempfehlung: Rosé Spring Break 1/8l € 4,20

„Suppn“

Kräftige Rinderbouillon mit:

- ❖ hausgemachten Frittaten € 4,90
- ❖ Zillertaler Kaspereßknödel € 5,90
- ❖ gefüllten Palatschinkenröllchen € 5,90
(Schinken & Kräuter)(A-C-G-L)

Kräuterschaumsüppchen mit Räucherforelle

(D-G-L-O) € 6,90

„Wos Frisches dazwischen“

(Sorbet je Kugel € 1,50

auf Wunsch mit Gin bestäubt +1€)

Cassis

Sanddorn

Erdbeer - Basilikum (O)

„Hauptgong“

Zwiebelrostbraten vom Tiroler Rind

Erdäpfelpaunzen / Sous - Vide garte Schalotten

(A-C-G-L-M-O) € 21,50

Weinempfehlung: Der Zillertaler 1/8l € 5,20

Cordon Bleu vom Kalb

Kräuterschinken & Bergkäse gefüllt / Petersilienkartoffeln /
Preiselbeeren

Weinempfehlung: Loiser Berg Veltiner 1/8l € 11,90

(A-C-F-G) € 19,90

Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel

Butterspätzle / Mandelbrokkoli / Champignonrahmsauce

Weinempfehlung: Merlot Müller 1/8l € 5,20

(A-C-G-H-L-M-O) € 17,90

Surf & Turf

Rinderfiletsteak (220g) & Garnelen

Buntes Sommergemüse / hausgemachtes /Kartoffelgebäck /
Kräuterbutter

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Pittnauer 1/8l € 4,90

(A-B-C-G-L-O) € 38,00

ohne Garnelen € 32,00

Lammkotelett vom Grill

Goldbraune Polentaterrine / Bohnenragout / Natursafterl

Weinempfehlung: Alter Rebstock 1/8l € 4,90

(A-C-G-L-M-O) € 22,50

„Saltim Bocca“ vom Maishendlbrüstchen

Salbei / hausgemachte Bandnudeln / Kirschtomaten / Jus

Weinempfehlung: Zweigelt Stadlmann 1/8l € 4,20

(A-C-G-L-M-O) € 18,90

Auf der Haut gebratenes Zillertaler Tigerforellenfilet

Kartoffel - Kräuter - Creme / Gemüsebänder / Rieslingschaum

Weinempfehlung: Riesling Wagramschotter 1/8l € 4,50

(A-D-G-L-O) € 26,00

„Tiroler „Kas“ (Käsevariation)

Zillertaler Bergkäse

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

BIO Holunder Rebel

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

Dorfkäse

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

Heublumen Rebel

Reifezeit ca. 4 Monate, Schnittkäse, laktosefrei, Heumilch, Duft von Honig &
Blütenaromen, Jungholz & Alpenwiese, rahmige Noten & helles Karamell, cremig &
geschmeidig, duftende Heublumenmischung Herkunft: Käse Rebellen 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) € 19,90

„Wos Siases“ (Desserts)

Warmes Nußsoufflé mit flüssigem Kern

Bourbon - Vanille - Eis / marinierte Erdbeeren

(A-C-F-G-H-O) € 7,50

Weinempfehlung: Forticus Graf Hardegg 5 cl € 7,90

Kokosparfait

Passionsfruchtcreme / Knuspergebäck

(A-C-G-H-O) € 6,90

Weinempfehlung: Muskateller Eiswein 5 cl € 3,90

„Hausgmochts Sorbet“

(je Kugel € 1,50)

Cassis

Sanddorn

Erdbeer - Basilikum (o)

Eis

(je Kugel € 1,30)

Bourbon Vanille (C-G-H)

Schokolade (C-E-G-H)

Erdbeere (C-E-G-H)

Eisbecher

Bananensplit

Bourbon Vanilleeis / Banane / hausgemachte
Schokoladensauce / Mandelsplitter / Sahne
(A-C-E-F-G-H) € 6,90

Sommertraum

Cassis Sorbet / Sanddorn Sorbet
Erdbeer - Basilikum Sorbet / Joghurt / frische Früchte
(A-C-E-F-G-H) € 6,90

Heiße Liebe

Bourbon Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne
(A-C-E-F-G-H-O) € 6,10

Coup Danmark

Bourbon Vanilleeis / Sahne /
hausgemachte Schokoladensauce
(A-C-E-F-G-H) € 6,10

Gerührter Eiskaffee

Bourbon Vanilleeis / Kaffee / Sahne
(A-C-E-F-G-H) € 6,10

„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 &
Kartoffel - Kräuter Creme & Gemüsebänder
(A-D-G-H-L-M-N-O) € 6,90



„Asterix“

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein & Kartoffeln &
Preiselbeeren (A-B-C-D-E-G-H-N) € 6,90

„Pumuckl“

Grillwürstel im Speckmantel & Brokkoli &
Pommes frites (A-B-D-E-G-L-M) € 6,90



„Winnie Puuh“

Hausgemachte Bandnudeln & Tomatensauce



Pommes frites

Ketchup & Mayonnaise (A-B-D-E) € 4,50

Desserts

„Tom & Jerry“

BourbonVanille & Schokoladeneis / Banane /
hausgemachte Schokoladensauce / Sahne (A-C-E-F-G-H) € 4,50



„Schlumpfi“

Schokolade & BourbonVanilleeis / bunte Smarties / Sahne
(A-C-E-F-G-H) € 4,50



„Biene Maja“

Bourbon Vanille & Erdbeereis /
warme Himbeeren / Sahne
(A-C-E-F-G-H) € 4,50



Unsere Lieferanten

Metzgerei Gasser Aschau für österreichisches
Qualitätsfleisch

Rinzachhof Thaur für Obst & Gemüse

Moser Fischzucht Aschau für die Tigerforelle

Bergsenn Ried im Zillertal für Käse und Milchprodukte

Georg und Hannes Hotter „Weindl“ für Milch und
Fleisch

Riedhart´s Markthalle Wörgl für exotische Früchte

Gielerhof Zell am Ziller für den Chardonnay

Sennhof Rankweil für Eier

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	anidride solforosa/solfito
P	Lupinen	lupine	lupine	lupino
R	Weichtiere	mollusca	mollusque	mollusco