

Sehr geehrte Gäste

Die Familie Kirchner begrüßt Sie recht herzlich im Sporthotel, wo wir Ihnen persönliches Service nur vom Feinsten bieten. Und es ist auch aus diesem Grund, dass unser Küchenchef Herr Gerald Kastner und sein Team eine ausgewogene Speisekarte zusammengestellt haben, bei der nur die frischesten und regionalen Zutaten von lokalen und heimischen Erzeugern und Betrieben aus unserer Region verwendet werden.

Solche ausgewählten Zutaten, gepaart mit einer großen Portion Liebe und Leidenschaft, geben unseren gebotenen Speisen die Natürlichkeit und den Geschmack Tirols. Zu den klassischen und traditionellen Spezialitäten verbindet sich natürlich auch das kulinarische Multikulti vom Küchenchef ausgesuchten Besonderheiten. Denn in unserer Küche wird Althergebrachtes nicht vergessen, sondern mit neuen Ideen und Kreativität weitergeführt.

Sollten Sie besondere Anforderungen aufgrund von Allergien oder Diät haben, wird unser Küchenchef, Ihnen gerne mit Ihren Wünschen entgegenkommen.

Guten Appetit, es erwartet Sie ein Genuss Stück aus Tirol auf Ihrem Teller!
Herzlichst Ihre Familie Kirchner

À la Carte Menü

(11h30 - 14h00 & 18h30 - 21h00)

Davor oder dazwischen....

Starters or just something small....

Kräuter & Pfeffer verkrustete Rinder Carpaccio mit Olivenöl, € 12,00

Salatgarnitur, Parmesanspäne, Balsamico und Kräuter-Bruschetta

Herb & Pepper crusted Beef Carpaccio with olive oil, Salad Garnish,, Parmesan cheese, Balsamic and Herb-Crouton

Räucherlachs Rosette mit Frischkäse gefüllte Gurkenrolle & marinierte € 11,00

Garnele, Salatgarnitur mit Limetten - Grüntee Reduktion

Smoked Salmon Rose with Cottage Cheese filled Cucumber & marinated prawns, salad garnish with a Lime - Green Tea reduction

Gebackener Camembert mit Salatgarnitur, Preiselbeeren € 8,50

und Kräuter-Bruschetta

Baked Camembert Cheese with Salad Garnish, Cranberry Sauce and Herb Crouton

„Honig & Sesam“ Puten Salat – warme Putenstreifen garniert mit Salatgrün, Kirschtomaten, Schnittlauch, Walnussöl und Pflaumen Balsamico, serviert mit gratiniertem Käsebrot

€ 9,80

„Honey & Sesame“ Turkey Salad – warm Turkey strips topped with mixed salad-greens, Cherry tomatoes, chives, Walnut oil and Plum-Balsamico, served with toasted cheese bread

„Bauern“ Vogerl Salat – mit gebratene würzige Kartoffeln & Speck, Rote Zwiebeln, Kirschtomaten und garniert mit Ei, Oliven Öl und Balsamic Reduktion

€ 9,80

„Farmer's Salad – Nutty Field Salad-greens with seasoned potatoes and bacon, red onion Cherry tomatoes and garnished with boiled egg, Olive oil and Balsamic reduction

„Beim Kochen, wie in der Kunst, ist die Einfachheit ein Zeichen der Vollkommenheit.“

Frisch, knackig und kunterbunt...

Fresh – Crispy and colourful....

Bitte bedienen Sie sich von der köstlichen Vielfalt von unserem Salat-Büffet.

Das Salatbüffet ist bei jedem bestellten Hauptgang inbegriffen.

Please help yourself from our scrumptious Salad-Buffet. Salad is included with every main-course ordered!

Löffelweise.....

To enjoy only with a Spoon.....

Kraft-Rindssuppe mit Einlage (Frittaten, Backerbsen, Nudeln) auch mit Gemüsebrühe erhältlich

€ 4,80

Beef Broth with one of the followings: Austrian Pancake strips, Croutons or Noodles)

Traditionelle „Zillertaler Graukassuppe“ mit gerösteten Schwarzbrotwürfel

€ 5,80

Traditional Zillertaler Cheese Soup with roasted Rye bread cubes

Gulasch Suppe mit Brot

€ 5,80

Beef Paprika-Goulash Soup with bread

Tagessuppe / Soup of the day

€ 4,80

Regional, klassisch, traditionell und aktuell von nah und fern....

Traditional and Classic Main Dishes from far & near.....

Tuxer Kasspatzln mit Graukäse, Röstzwiebeln und Salat vom Buffet € 13,00
Traditional Austrian Noodles with cheese and garnished with roasted onion served with salad from our Salad Buffet

Geröstete Kalbsleber mit Speck, Röstzwiebeln, € 17,00
Kartoffel Püree, Apfelscheibe mit Preiselbeeren
Panfried Calf's liver with Bacon and cream, Mashed potato and apple slice with Cranberries

Tiroler Zwiebelrostbraten mit Kartoffelkroketten und Speckbohnenbündel € 19,00
Braised Sirloin Steak with Onion Sauce, Potato Croquettes and Bacon-Green Bean bundle

Klassisches Wienerschnitzel mit Pommes und Preiselbeeren (vom Kalb) € 19,00
Classic Wiener Schnitzel (from veal) with French fries and Cranberry Sauce

Sporthotel Cordon Bleu (Graukäse & Bauch Speck) mit Pommes € 21,00
und Preiselbeeren (vom Kalb)
Sporthotel Cordon Bleu (filled with Zillertal cheese & Speck) served with French fries and Cranberry Sauce

Puten Schnitzel „Milanese“ auf Basilikum Spaghetti mit Tomaten Soße € 17,00
und Parmesan
Escalope of Turkey "Milanese Style" on Basil-Spaghetti topped with Tomato sauce and Parmesan Cheese

„Jäger Teller“ – Schweinsfilet im Speckmantel mit Pilzrahmsauce, Eier Spätzle € 19,00
„Hunter's Plate“ – Pork Fillet wrapped in bacon topped with a
Forest mushroom sauce served with Tyrolean egg - noodles

Grillteller - Gusto Stücke vom Rind, Schwein und Pute, mit € 21,00
Speckbohnenbündel, Pommes, Kräuterbutter und Salatteller
Mixed Grill with mouth-watering pieces from Beef, Pork and Turkey served with French fries, Bacon-green bean bundle, Garlic-Herb Butter and Salad

"Man kann nicht gut denken, gut lieben und gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat"

Von der Tiefe - ins Netz - auf den Teller, so schmeckt's....

Fischerman's choice.....

Kürbiskernöl gebratener Butterfisch mit Kartoffel-Kren Püree, Karotten € 19,00
Butterfish panfried in Pumpkinseed oil served with Mashed potatoes seasoned with horseradish, Vegetables

Zanderfilet „Müllerin Art“ auf Blattspinat mit Tomaten Concassé, € 19,00
mit Mandel - Zitonen Butter, Petersilien Kartoffeln
Panfried Pike-Perch on a bed of spinach with tomato, served with Almond-lemon Butter Parsley potatoes

Klein aber Fein und Oho!

Childrens Menu

Wiener Schnitzel mit Pommes € 7,00
Wiener Schnitzel with French fries

Hühner „Nuggets“ und Pommes € 6,00
Chicken Nuggets with French fries

Spaghetti „Bolognese“ oder mit Tomatensoße € 6,00
Spaghetti Bolognese or with Tomato Sauce

Frankfurter mit Pommes € 6,00
Frankfurter-Sausage with French fries

"Die sanfte Kunst der Gastronomie ist freundlich. Es überwindet Sprachbarriere, macht Freunde unter zivilisierten Menschen und erwärmt das Herz. "

Zum Nachtisch Süß, süßer, am süßesten.....

Something Sweet to round off the Meal.....

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Sahne oder Eis € 7,00
Home-made Apple Strudel or Cottage Cheese Strudel with Cream or Ice Cream

Traditioneller Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus € 8,50
Traditional Soufle Omelette cut into pieces and caramalized served with
Stewed prune-compote or Apple-mousse

Warmer Mohr im Hemd mit Schokoladen Soße und geriebenen Haselnüsse € 5,90
Serviert mit Schlagsahne
Warm Chocolate Pudding coated with chocolate sauce and grated Hazelnuts;
served with whipped cream

Tages Kuchen € 5,90
Cake of the Day

Kühlende Eis Variationen finden Sie auf unserer
„Eis Karte“

Nachmittags Karte (14h00 bis 18h00)

Afternoon - Snack Menu

Gulasch Suppe mit Brot Beef Paprika-Goulash Soup with bread	€ 5,80
Original Gurktaler Räucher Würstel mit Senf, Kren und Brot Traditional Smoked Sausage with mustard, horseradish and bread	€ 6,00
Spaghetti „Bolognese“ oder Tomatensoße oder Aglio e olio Spaghetti Bolognese or Tomato Sauce or Aglio e olio	€ 12,00
Schinken - Käse Tost mit Salatgarnitur Toasted Ham & Cheese Sandwich with salad garnish	€ 5,80
Tomaten - Käse Tost mit Salatgarnitur Toasted Tomato & Cheese Sandwich with salad garnish	€ 5,80
Frankfurter mit Pommes (Kinder Portion) Frankfurter-Sausage with French fries	€ 6,00
Hühner „Nuggets“ und Pommes (Kinder Portion) Chicken Nuggets with French fries	€ 6,00
Spaghetti „Bolognese“ oder mit Tomatensoße (Kinder Portion) Spaghetti Bolognese or with Tomato Sauce	€ 6,00

Für kühlende Eis Variationen und anderes Süßes, finden
Sie auf unserer „Eis Karte“

Guten Appetit, Herzlichst Ihre Familie Kirchler
Enjoy your Meal, with warmest regards the Family Kirchler