

A la carte

Vorspeisen *Appetizer*

<i>Tomaten Mozzarella mit Basilikum Pesto und Grissini</i> <i>Tomato Mozzarella with Basil pesto and Grissini</i>	€ 12,00
<i>Rinder Carpaccio mit Parmesan und Rukola</i> <i>Beef Carpaccio with Parmesan and rocket</i>	€ 13,50
<i>Gebackener Camembert</i> <i>mit Salatgarnitur und Preiselbeerschaum</i> <i>Baked camembert with salad and cranberries whipped cream</i>	€ 13,00
<i>Vorspeise des Tages</i> <i>Appetizer of the day</i>	€ 13,00
<i>Knoblauch Baguette</i> <i>Garlic bread</i>	€ 4,90

Aus dem Suppentopf *Soups*

<i>Rinder Boullion mit Nudeln oder Frittaten</i> <i>Beef broth with Noodles or Pancake strips</i>	€ 5,70
<i>Traditionelle „Zillertaler Graukassuppe“</i> <i>mit Schwarzbrotcroutons</i> <i>Traditional Zillertal cheese soup with roasted rye bread cubes</i>	€ 6,30
<i>Tomatencremesuppe mit Obers Haube</i> <i>Tomato soup topped whipped cream</i>	€ 5,90
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i> <i>Goulash soup with bread</i>	€ 5,90

Salate *Salads*

<i>Gemischter Salatteller</i> <i>Mixed salad plate</i>	€ 6,00
<i>Bunte Salate mit gegrillter Hühnerbrust</i> <i>Colourful salads with grilled chicken breast</i>	€ 13,00
<i>Winterliche Salatplatte mit Knusperfeta (Schafskäse)</i> <i>Winter mixed salad plate with crispy feta (goat cheese)</i>	€ 12,00
<i>Protein Bowl</i> <i>(Blattsalate mit Bohnen, Quinoa, Nüssen, Tomaten und Eiern)</i> <i>Salad with beans, quinoa, nuts, tomatoes and eggs</i>	€ 11,90

Regional, klassisch, traditionell und aktuell *Traditional and classic main dishes*

<i>Huhn und Gemüse im Wok gebraten</i> <i>mit Basmati Reis</i> <i>Chicken and vegetables grilled in wok, served with Basmati rice</i>	€ 14,90
<i>Wienerschnitzel vom Schwein</i> <i>dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> <i>Wiener schnitzel from pork with parsley potatoes and cranberries jam</i>	€ 20,00
<i>Cordon Bleu vom Schwein</i> <i>dazu Pommes frites und Preiselbeeren</i> <i>Cordon bleu served with French fries and cranberries jam</i>	€ 22,00
<i>Zwiebelrostbraten Tuxer Art</i> <i>mit Erdäpfel Dalken und Speckkohlsprossen</i> <i>Fried beef and onions in gravy</i> <i>with potato fritters and brussel sprouts with bacon</i>	€ 23,00

Rahmgeschnetztes von der Pute € 14,90
mit Gemüse- Nudeln

Turkey strips in creamy sauce with noodles and vegetables

Schweinefilet € 22,50

mit Pilzen, Spätzlen und Brokkoli

Pork tenderloin with mushrooms, spaetzle and broccoli

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

Fisherman's choice....

Forellenfilet „Müllerin Art“ € 18,00

mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

Trout filet with parsley potatoes and almond butter

Gegrilltes Wolfsbarschfilet € 19,00

auf Spinat- Rahm Tagliatelle

Grilled sea bass filet with creamy spinach Tagliatelle

Vegetarische Gerichte ...

Vegetarian dishes....

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Schnittlauch € 13,00

Cheese spaetzle with fried onions and chives

Tiroler Schlußkräpfen mit brauner Butter und Parmesan € 11,90

Tyrolean „Schlußkräpfen“ (pastry filled with potatoes and spinach)

Sticky Sesam Tofu mit Reis (vegan) € 10,90

Sticky Sesame Tofu with rice (vegan)

Klein aber Fein und Oho!

Children Menu

<i>Spaghetti</i>	€ 8,50
<i>mit Bolognese, Tomatensoße oder Carbonara dazu Parmesan</i>	
<i>Spaghetti with Bolognese, tomato sauce or carbonara with Parmesan</i>	
<i>Grillwürstel mit Pommes, Wedges, Reis oder Gemüse</i>	€ 8,90
<i>Grilled sausage with French fries, wedges, rice or vegetables</i>	
<i>Hähnernuggets mit Pommes, Wedges, Reis oder Gemüse</i>	€ 8,50
<i>Chicken Nuggets with French fries, wedges, rice or vegetables</i>	
<i>Fischstäbchen mit Pommes, Wedges, Reis oder Gemüse</i>	€ 8,50
<i>Fish fingers with French fries, wedges, rice or vegetables</i>	
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes, Wedges, Reis oder Gemüse</i>	€ 9,90
<i>Wiener schnitzel with French fries, wedges, rice or vegetables</i>	
<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>	€7,90
<i>Spaetzle in creamy sauce</i>	

Zum Nachtisch Süß, süßer, am süßesten....
Something sweet to round off the meal....

<i>Zweierlei Mousse</i> <i>weiße und dunkle Schokolade mit Waldfrüchten</i> <i>Double Mousse (white and dark chocolate with wild berries)</i>	€ 8,90
<i>Traditioneller Kaiserschmarren</i> <i>dazu Zwetschkenröster oder Apfelmus</i> <i>Traditional souffle omelette cut into pieces and caramelized, served with stewed plum- compote or apple mousse</i>	€ 11,80
<i>Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker</i> <i>Yeast dumpling filled with plum jam, served with vanilla sauce and poppyseed sugar</i>	€ 7,50
<i>Dessert des Tages</i> <i>Dessert of the day</i>	€ 7,50
<i>Kuchen des Tages</i> <i>Cake of the day</i>	€ 6,00

*Kühlende Eis Variationen
finden Sie auf unserer „Eis Karte“*

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

GETRÄNKEKARTE

Aperitifs

Portwein 5 cl (o)	€ 5,70	Lillet	€ 8,00
Campari 4 cl Orange	€ 8,20	Campari 4 cl Soda	€ 7,00
Sherry	€ 5,70	Aperol-Spritz	€ 8,00
Martini bianco, rosso, dry 5 cl	€ 5,00	Hugo (mit Prosecco)	€ 8,00

Weine offen

Grüner Veltliner 1/8 l	€ 5,60	Zweigelt Markowitsch 1/8 l	€ 5,40
Riesling Kamptal 1/8 l	€ 5,60	Cabernet Sauvignon 1/8 l	€ 6,00
Weissburgunder 1/8 l	€ 6,10	Cuvée ZB 1/8 l	€ 6,30
Gelber Muskateller 1/8 l	€ 6,30	Cuveé Rosé 1/8 l	€ 5,40
Hauswein Weiß 1/8 l	€ 2,70	Hauswein Rot 1/8 l	€ 2,70
Weißer Spritzer sauer 1/4 l	€ 3,20	Roter Spritzer sauer 1/4 l	€ 3,20
Weißer Spritzer süß 1/4 l	€ 3,50	Roter Spritzer süß 1/4 l	€ 3,50

Biere

Zillertaler Bier vom Faß 0,2l	€ 3,20	Radler 0,3l	€ 4,20
Zillertaler Bier vom Faß 0,3l	€ 4,20	Radler 0,5l	€ 5,40
Zillertaler Bier vom Faß 0,5l	€ 5,40	Radler naturtrüb 0,3l	€ 4,20
Clausthaler alkoholfrei 0,5l	€ 5,40	Radler naturtrüb 0,5l	€ 5,40
Weizenbier 0,3l	€ 4,20	Weizenbier alk. frei 0,5l	€ 5,40
Weizenbier 0,5l	€ 5,40	Weizenbier dunkel 0,5l	€ 5,40

Kaffee und Tee

Verlängerter	€ 3,50	doppelter Espresso/Brauner	€ 5,40
Cappuccino	€ 3,60	Tasse Tee	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 4,40	Heiße Schokolade	€ 4,00
Espresso/Brauner	€ 2,70		

Alkoholfreie Getränke

Fanta 0,33 l	€ 4,30	Apfelsaft gespritzt 0,5 l	€ 5,40
Sprite 0,33 l	€ 4,30	Fever Tree 0,2 l	€ 4,40
Coca Cola 0,33 l	€ 4,30	Red Bull 0,2 l	€ 4,40
Coca Cola Light 0,33 l	€ 4,30	Orangensaft 0,2 l	€ 3,90
Mezzo Mix 0,33 l	€ 4,30	Orangensaft frisch 0,2 l	€ 5,50
Almdudler 0,33 l	€ 4,30	Pfirsichsaft 0,2l	€ 3,90
Mineralwasser 0,33 l	€ 4,30	Johannisbeersaft 0,2 l	€ 3,90
Mineralwasser 1 l	€ 5,30	Multivitaminsaft 0,2 l	€ 3,90
Apfelsaft 0,25 l	€ 4,30	Kokos Ananas 0,2 l	€ 3,90
Apfelsaft gespritzt 0,25 l	€ 4,30	Eistee Zitrone/Pfirsich 0,3 l	€ 4,30
Schwasser 0,25 l	€ 3,20	Holunder 0,25 l	€ 3,20
Schwasser 0,5 l	€ 4,50	Holunder 0,5 l	€ 4,50

Cocktails

Pina Colada	€ 12,60
Mojito	€ 13,80
Swimming Pool	€ 12,60
Caipirinha	€ 13,10
Cuba Libre	€ 13,10
Tequila Sunrise	€ 13,10
Sex on the Beach	€ 13,80

Cocktails - alkoholfrei

Virgin Mojito	€ 9,50
Planters Dream	€ 9,00

Weitere Getränke finden Sie in unserer Barkarte
More drinks in our bar menu

INKLUSIVPREISE

Kleine Karte Snack Menu

<i>Rinder Boullion mit Nudeln oder Frittaten</i> <i>Beef broth with Noodles or Pancake strips</i>	€ 5,70
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i> <i>Goulash soup with bread</i>	€ 5,90
<i>Spanischer Toast mit Salatgarnitur</i> <i>Spanish toast with salad</i>	€ 9,90
<i>Grillwürstel mit Pommes frites und Salatgarnitur</i> <i>Grilled sausage with French fries and salad garnish</i>	€ 10,50
<i>Spaghetti</i> <i>mit Bolognese, Tomatensoße oder Carbonara dazu Parmesan</i> <i>Spaghetti with Bolognese, tomato sauce or carbonara with Parmesan</i>	€ 11,00
<i>Gebackener Camembert</i> <i>mit Salatgarnitur und Preiselbeerschaum</i> <i>Baked camembert with salad and cranberries whipped cream</i>	€ 13,00
<i>Germknödel mit Vanillesauce und Mohnzucker</i> <i>Yeast dumpling filled with plum jam, served with vanilla sauce and poppyseed sugar</i>	€ 7,50

*Kühlende Eis Variationen finden Sie
auf unserer „Eis Karte“*