

Als Aperitif

Rosenspritzer - französischer Aperitif mit Rosentonic, Himbeeren	5,90
Hibiskus Sangria – Hibiskus Monin mit Prosecco und Früchten	5,90
Steakhouse Aperitif – Gin, Holundersirup, Zitronensaft, Gurke, Prosecco	6,00
Himbeer-Prosecco	4,50

Zum Start

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und -kerne <i>A,C,G</i>	5,00
Gamsknödelsuppe – Zillertal Spezialität <i>A,C,L</i>	5,00
Tomatensuppe mit hausgemachten Pestowürfeln <i>A,H,L,N</i>	5,00
Frittatensuppe <i>A,C,G,L</i>	5,00
Carpaccio vom Almochs mit Ruccola, Parmesan, Salz, <i>A,G,N,P</i> Pfeffer und Baguette dazu reichen wir Olivenöl	12,50
Herbstsalat mit gegrillten Zucchini und Tomaten	7,00
Kartoffelblatt ´ln mit gegrillten Steinpilzen und Sauerrahm <i>A,C,G</i>	6,00
Salat vom Buffet <i>A,D,G,M,O</i>	4,80
Knoblauchbaguette <i>A,F,N,P</i>	4,00

Pasta

Hausgemachten Tagliatelle mit Languste <i>A,C,G,R</i>	34,00
„Schmankerlteller“	13,00
hausgemachte Ravioli und Bärlauchknödel mit Parmesan gratiniert <i>A,C,G</i>	
Spaghetti Classico alla Bolognese <i>A,G,L</i>	9,90

Traditionelles

Spanferkel mit Sauerkraut und Kartoffeln <i>L</i>	11,50
Brettljause mit Aufschnitt, Speck, Bergkäse, Brot, Butter, Essiggurken und einem Schnaps <i>A,G,O</i>	11,50
Leberwurstgröst ´l mit Krautsalat <i>C,G</i>	9,90
Spinatspätzle mit Schinken und Rahm Salat vom Buffet <i>A,C,G</i>	9,90
Tiroler Gröst ´l mit Spiegelei <i>C,G</i>	9,90
Kartoffelplattl ´n – Zillertaler Spezialität mit Sauerkraut <i>A,C,G</i>	8,90

Hausgemachte Burger

Bio-Schwein vom Lengauhof/Ginzling

250 g „Lengau-Burger“ 200 g Fleisch vom Duroc Schwein und 50 g Bergkäse vom Lengau-Hof mit Potato Wedges und Salatgarnitur A,C,G 15,00

150 g Thai-Beef Burger – 10,00
mit Avokado-Relish, Schafskäse, Salatblatt und marinierte Sprossen, Wedges A,C

150 g Lamm Burger – 10,00
mit Spinat, Zuckerschoten, Paprika und Brie-Käse, Wedges A,C,G

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Brokkoli A,G,L,O 17,00

Mixed Grill F,G 16,00

kurz gebratenes vom Grill mit Pommes frites und Gemüse

Wiener Schnitzel vom Kalb A,C,F,G,N 15,00

mit hausgemachter Preiselbeerkonfitüre und Petersilienkartoffeln

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites A,C,F,G,N 13,50

Hühnerfilet vom Grill mit Basmatireis und Gemüse G,L 12,50

Champignonrahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle A,C,G,O 12,50

Bunter Salat mit Hühnerstreifen, 12,50

Trüffelschaum, Cocktailsauce und Baguette A,C

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites A,C,F,G,N 10,90

Steakhouseburger mit Speck und Potato Wedges A,C,M,N,O 9,50

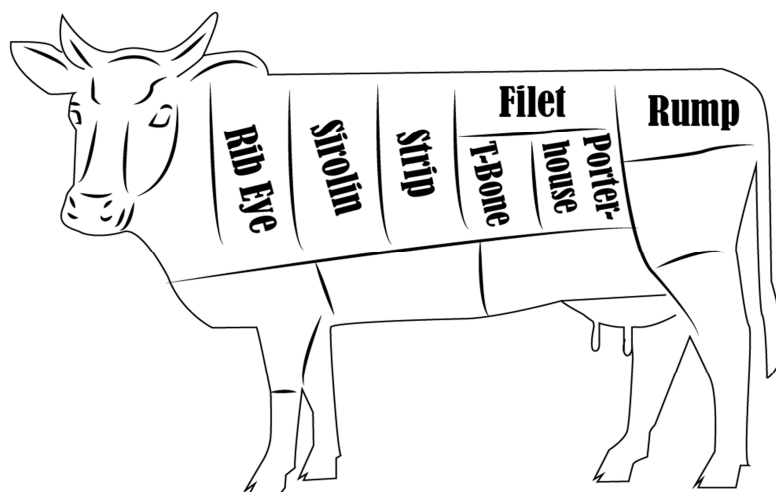
Für Zwei

Chateaubriand - doppeltes Filetsteak C,F,G,L,O 52,00

mit 3 warmen Saucen, Kartoffelgebäck und Gemüse

Das Beste vom Grill- gebratenes vom Rind, Schwein, Pute, Würstel, 52,00

Riesengarnelen, Champignons, Kartoffelgebäck, Gemüse und 3 Dips F,G,O



Steaks mit Knochen vom Grill

Unser Fleisch kommt von 15 – 20 monatigen Tiroler Jungstieren von ausgesuchten Bauernhöfen. Die Fleischreifezeit beträgt 6 – 8 Wochen bei unserm Hausmetzger Metzgerei Kröll in Mayrhofen. Alle Steaks werden nach Wunsch **Roh, Blutig, Medium, Durch** serviert.

Dazu servieren wir Pommes frites oder Potato Wedges und Chimmichurri Sauce (arg. Grillsauce)

New York Strip Steak 400 g <i>G,O</i> marmoriert, mit Fettrandl, kräftig im Geschmack	24,00
Sirloin Steak 400 g <i>G,O</i> leicht marmoriert	26,00
Cowboy Ribeye Steak 500 g <i>G,O</i> marmoriert, durchwachsen mit Fettrand	28,00
T-Bone Steak 550 g <i>G,O</i> Der Klassiker, mit den zwei Fleischsorten Sirloin und Filet	33,00
T-Bone Steak mit 6 Scampis <i>G,O,B</i>	45,00
Porterhouse Steak ca. 1000g (auch für 2) <i>G,O</i> Das Ultimative im Steakessen, ca. 600 g Sirloin Steak und ca. 250 g Filetsteak	55,00

Steaks ohne Knochen vom Grill

250 g „Surf & Turf“- Filetsteak mit Languste, und Pommes frites <i>B,F,G,R</i>	36,00
250 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes frites und Salat <i>A,G,L,O</i>	26,00
250 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	26,00
250g Filetsteak mit Rucola und Parmesansplitter <i>G</i>	26,00
250 g Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Champignons und Speckbohnen <i>G</i>	24,50
140g Kleines Filetsteak mit Ruccola-Pasta, Champignons, Pfeffersauce <i>A,C,G,O</i>	24,00
140 g „Lady Steak“ kl. Steak mit gerösteten Champignons, Salat <i>G,L,O</i>	22,00
Steaksandwich mit Champignons, Salat, Cocktailsauce <i>A,C,F,G,L,M,O</i>	22,00
400 g original Surf & Turf, <i>B,F,G,R</i> 400 g Filetsteak mit einer Languste, 4 Riesengarnelen und Pommes frites	69,00
400 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes und Salat <i>A,G,L,O</i>	49,00
400 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	49,00