

## Als Aperitif

<b>Rosenspritzer</b> - französischer Aperitif mit Rosentonic, Himbeeren	5,90
<b>Hibiskus Sangria</b> – Hibiskus Monin mit Prosecco und Früchten	5,90
<b>Steakhouse Aperitif</b> – Gin, Holundersirup, Zitronensaft, Gurke, Prosecco	6,00
<b>Prosecco</b> mit Granatapfel	5,00

## Zum Start

<b>Gamsknödelsuppe</b> – Zillertal Spezialität <i>A,C,L</i>	5,00
<b>Tomatensuppe</b> <i>L</i>	5,00
<b>Frittatensuppe</b> <i>A,C,G,L</i>	5,00
<b>Carpaccio vom Almochs</b> mit Ruccola, Parmesan, Salz, <i>A,G,N,P</i> Pfeffer und Baguette dazu reichen wir Olivenöl	12,50
<b>Cesarsalat</b> mit 5 Riesengarnelen und Baguette <i>A,B,C,G</i>	15,00
<b>Tapas nach Art des Chefs</b> <i>A,B,C,D,E,G,H,L,M</i>	
4 Tapas	8,00
6 Tapas	12,00
<b>Salat</b> vom Buffet <i>A,D,G,M,O</i>	4,80
<b>Knoblauchbaguette</b> <i>A,F,N,P</i>	4,00

## Pasta

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> mit Languste <i>A,C,G,R</i>	44,00
<b>„Schmankerlteller“</b>	16,00
hausgemachte Ravioli und Bärlauchknödel mit Parmesan gratiniert <i>A,C,G</i>	
<b>„Lachsnudeln“</b> Tagliatelle mit Räucherlachs und Dill <i>A,D,G</i>	15,00
<b>Spaghetti Classico</b> alla Bolognese <i>A,G,L</i>	9,90

## Traditionelles

<b>Spare Ribs</b> mit Maiskolben und hausgemachte Süßkartoffel-Pommes <i>A,C,G</i>	18,00
<b>Spanferkel</b> mit Sauerkraut und Kartoffeln <i>L</i>	14,00
<b>Brettljause</b> – Aufschnitt, Speck, Bergkäse, Gamswurst, Essiggurken, Brot und Butter, Schnaps <i>A,C,O</i>	11,50
<b>Spinatspätzle mit Schinken und Rahm</b> Salat vom Buffet <i>A,C,G</i>	9,90
<b>Tiroler Gröstl</b> mit Spiegelei <i>C,G</i>	9,90

## Fondue ab 2 Personen

<b>Fleischfondue Chinoise</b> mit Bouillon <i>A,G,F,L,O</i>	€ 29,00 p/P
<b>Käsefondue</b> <i>A,G,N,O,P</i>	€ 29,00 p/P

## 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

**180 g Thai-Beef Burger** 12,00

mit Avokada-Relish, Schafskäse, Salatblatt und marinierte Sprossen, Wedges *A,C*

**180 g Lamm Burger** 12,00

mit Spinat, Sardellen, Preiselbeeren, 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* 16,50

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 Hühnerfilet,** 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

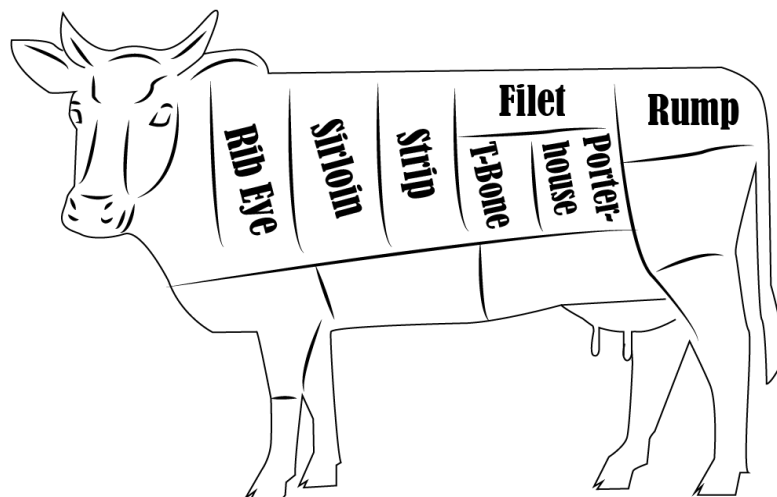
## Für Zwei

**Chateaubriand** - doppeltes Filetsteak *C,F,G,L,O* 56,00

mit 3 warmen Saucen, Kartoffelgebäck und Gemüse

**Das Beste vom Grill-** gebratenes vom Rind, Schwein, Pute, Würstel, 56,00

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)

<b>Sirloin Steak 400 g</b> <i>G,O</i> leicht marmoriert	29,00
<b>Cowboy Ribeye Steak 450 g</b> <i>G,O</i> marmoriert, durchwachsen mit Fettrand	31,00
<b>T-Bone Steak 550 g</b> <i>G,O</i> Der Klassiker, mit den zwei Fleischsorten Sirloin und Filet	35,00
<b>T-Bone Steak mit 6 Scampis</b> <i>G,O,B</i>	49,00
<b>Porterhouse Steak ca. 1000g</b> (auch für 2) <i>G,O</i> Das Ultimative im Steakessen, ca. 600 g Sirloin Steak und ca. 250 g Filetsteak	59,00

# Steaks ohne Knochen vom Grill

<b>250 g orig. „Surf &amp; Turf“-</b> Filetsteak mit Languste, und Pommes frites <i>B,F,G,R</i>	44,00
<b>250 g Filetsteak mit Pfeffersauce</b> Pommes frites und Salat <i>A,G,L,O</i>	28,00
<b>250 g Filetsteak mit Kräuterbutter</b> Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	28,00
<b>250g Filetsteak</b> mit Rucola und Parmesansplitter <i>G</i>	28,00
<b>250 g Rumpsteak</b> mit Bratkartoffeln, Champignons und Speckbohnen <i>G</i>	26,50
<b>140g Kleines Filetsteak</b> mit Ruccola-Pasta, Champignons, Pfeffersauce <i>A,C,G,O</i>	24,00
<b>140 g „Lady Steak“</b> kl. Steak mit gerösteten Champignons, Salat vom Buffet <i>G,L,O</i>	24,00
<b>Steaksandwich</b> mit Champignons, Salat, Cocktailsauce <i>A,C,F,G,L,M,O</i>	24,00
<b>400 g original Surf &amp; Turf,</b> <i>B,F,G,R</i> 400 g Filetsteak mit einer Languste, 4 Riesengarnelen und Pommes frites	69,00
<b>400 g Filetsteak mit Pfeffersauce</b> Pommes und Salat <i>A,G,L,O</i>	49,00
<b>400 g Filetsteak mit Kräuterbutter</b> Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	49,00
<b>600 g original Surf &amp; Turf,</b> <i>B,F,G,R</i> 400 g Filetsteak mit einer Languste, 4 Riesengarnelen und Pommes frites	99,00
<b>600 g Filetsteak mit Pfeffersauce</b> Pommes und Salat <i>A,G,L,O</i>	79,00
<b>600 g Filetsteak mit Kräuterbutter</b> Pommes frites, gerösteten Champignons und Salat <i>D,F</i>	79,00