

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
Prosecco mit Granatapfel	5,00

Zum Start

Gamsknödelsuppe – Zillertal Spezialität <i>A,C,L</i>	5,50
Tomatensuppe <i>L</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	14,00
Avocado mit Mohnölvinaigrette und Räucherlachs <i>D</i>	12,00
2 Stück hausgemachte Trüffelravioli auf Blattspinat <i>A,C,G</i>	16,00
Salat vom Buffet <i>A,D,G,M,O</i>	5,00
Knoblauchbaguette <i>A,F,N,P</i>	4,00

Pasta

„Schmankerlteller“	16,00
hausgemachte Ravioli und Knödel mit Parmesan gratiniert <i>A,C,G</i>	
Steinpilzravioli mit Tomaten-Chutney und frischem Thymian <i>A,C,G,O</i>	17,00
Spaghetti Classico alla Bolognese <i>A,G,L</i>	10,50
Lasagne al Forno <i>A,C,G</i>	11,00
Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit Parmesan gratiniert, dazu Basilikum-Pesto <i>A,C,G,H</i>	15,00
Kürbisravioli mit Champignons und marinierten Kirschtomaten <i>A,C,G,O</i>	15,00
Fischravioli (Wolfsbarsch) mit Räucherlachssauce <i>A,C,D,G</i>	18,00

Traditionelles

Spare Ribs , Maiskolben und hausgemachten Süßkartoffel-Pommes <i>A,C,G</i>	18,00
Spanferkel mit Sauerkraut und Kartoffeln <i>L</i>	15,00
Brettljause – Aufschnitt, Speck, Bergkäse, Gamswurst, Essiggurken, Brot und Butter, Schnaps <i>A,C,O</i>	12,50
Spinatspätzle mit Schinken und Rahm Salat vom Buffet <i>A,C,G</i>	10,50
Tiroler Gröst´l mit Spiegelei <i>C,G</i>	10,50

Fondue ab 2 Personen

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

Hausgemachte Burger

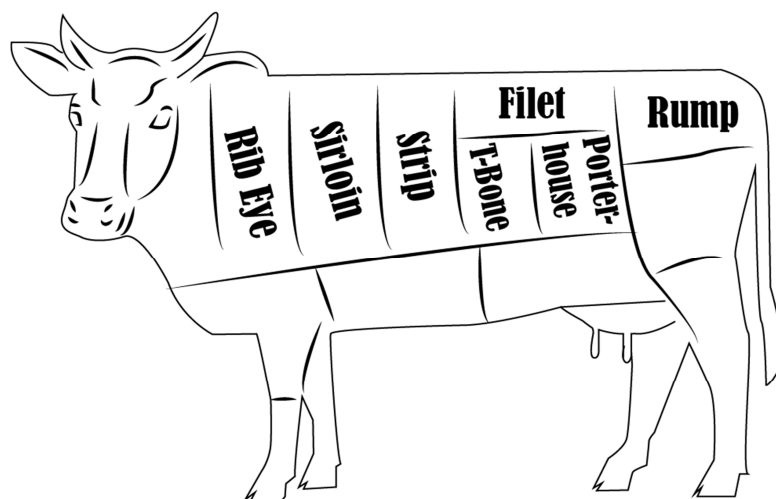
Massiv Tirol Burger mit Speck, Käse, Ei und Potato Wedges <i>A,C,M,N,O</i>	12,00
Steakhouseburger mit Speck und Potato Wedges <i>A,C,M,N,O</i>	10,00
Hirschburger Preiselbeer-Majonäse, Camembert, Salat, Tomate, Gurke und Wedges <i>A,C,G,M,N,O</i>	15,00
Spinatburger - Vegetarisch mit Fetakäse, Salat, Tomate, Gurke, Paprikadip und Pommes <i>A,C,G,H,M,N,O</i>	14,00
Hamburger mit Salat, Tomate, Gurke und Pommes <i>A,C,M,N,O</i>	9,00
Cheeseburger mit Käse, Salat, Tomate, Gurke und Pommes <i>A,C,G,M,N,O</i>	9,50
Chiliburger – SCHARF mit Käse, Chili, Salat, Tomate, Gurke, Pommes <i>A,C,G,M,N,O</i>	9,90

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Brokkoli <i>A,G,L,O</i>	20,00
Mixed Grill <i>F,G</i> kurz gebratenes vom Grill mit Pommes frites und Gemüse	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>A,C,F,G,N</i> mit hausgemachter Preiselbeerkonfitüre und Petersilienkartoffeln	22,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites <i>A,C,F,G,N</i>	16,00
Hühnerfilet vom Grill mit Basmatireis und Gemüse <i>G,L</i>	15,00
Champignonrahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle <i>A,C,G,O</i>	15,50
Bunter Salat mit Hühnerfilet , Trüffelschaum, Cocktailsauce und Baguette <i>A,C</i>	13,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <i>A,C,F,G,N</i>	11,50

Für Zwei

Chateaubriand - doppeltes Filetsteak <i>C,F,G,L,O</i> mit 3 warmen Saucen, Kartoffelgebäck und Gemüse	59,00
Das Beste vom Grill - gebratenes vom Rind, Schwein, Pute, Würstel, Riesengarnelen, Champignons, Kartoffelgebäck, Gemüse und 5 Dips <i>F,G,O</i>	59,00



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)

Sirloin Steak 450 g <i>G,O</i> leicht marmoriert	31,50
Cowboy Ribeye Steak 500 g <i>G,O</i> stark marmoriert, großer Fettanteil mit Fettrand	33,50
T-Bone Steak 550 g <i>G,O</i> Der Klassiker, mit den zwei Fleischsorten Sirloin und Filet	37,50
T-Bone Steak mit 6 Scampis <i>G,O,B</i>	51,50
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	61,50

Steaks ohne Knochen vom Grill

250 g Surf & Turf Filetsteak mit 4 Riesengarnelen, und Pommes frites <i>B,F,G,R</i>	48,00
250 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes frites und Salat vom Buffet <i>A,G,L,O</i>	29,50
250 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat vom Buffet <i>D,F</i>	29,50
250g Filetsteak mit Rucola und Parmesansplitter <i>G</i>	29,00
250 g Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Speckbohnen <i>G</i>	27,50
150g Kleines Filetsteak mit Ruccola-Pasta und Pfeffersauce <i>A,C,G,O</i>	25,00
150 g „Lady Steak“ kl. Steak mit gerösteten Champignons, Salat vom Buffet <i>G,L,O</i>	25,00
Steaksandwich mit Champignons, Salat, Cocktailsauce <i>A,C,F,G,L,M,O</i>	25,00
400 g Surf & Turf <i>B,F,G,R</i> 400 g Filetsteak mit 6 Riesengarnelen und Pommes frites	74,00
400 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes und Salat vom Buffet <i>A,G,L,O</i>	51,50
400 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat vom Buffet <i>D,F</i>	51,50
600 g Surf & Turf , <i>B,F,G,R</i> 600 g Filetsteak mit 8 Riesengarnelen und Pommes frites	99,00
600 g Filetsteak mit Pfeffersauce Pommes und Salat vom Buffet <i>A,G,L,O</i>	73,50
600 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat vom Buffet <i>D,F</i>	73,50