

## Als Aperitif

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

## Zum Start

<b>Gamsknödelsuppe</b> – Zillertal Spezialität <i>A,C,L</i>	5,50
<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	14,00
<b>Avocado mit</b> Mohnölvinaigrette und <b>Räucherlachs</b> <i>D</i>	12,00
<b>Salat</b> vom Buffet <i>A,D,G,M,O</i>	5,00
<b>Knoblauchbaguette</b> <i>A,F,N,P</i>	4,00

## Pasta

<b>„Schmankerlteller“</b>	16,00
hausgemachte Ravioli und Knödel mit Parmesan gratiniert <i>A,C,G</i>	
<b>Gänserravioli</b> mit Tomaten, Chutney und frischem Thymian <i>A,C,G,L,O,P</i>	16,00
<b>Spaghetti Classico</b> alla Bolognese <i>A,G,L</i>	9,90
<b>Hausgemachte Ricotta-Ravioli</b> mit Parmesan gratiniert, dazu Basilikum-Pesto <i>A,C,G,H</i>	15,00
<b>Fischravioli</b> (Wolfsbarsch) mit Räucherlachssauce <i>A,C,D,G</i>	16,00

## Traditionelles

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

# Hausgemachte Burger

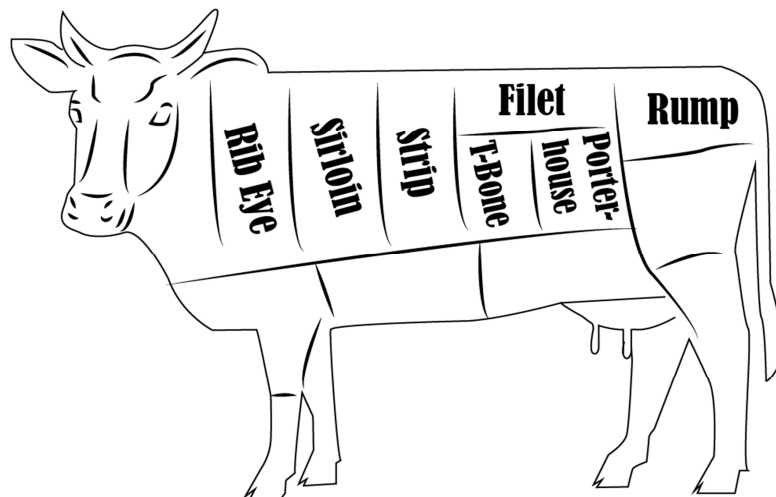
<b>Massiv Tirol Burger –</b>	12,00
Salat, Tomate, Gurke, Speck, Käse, Spiegelei, Wedges <i>A,C,M,N,O</i>	
<b>Steakhouseburger-</b>	10,00
Salat, Tomate, Gurke, Speck und Potato Wedges <i>A,C,M,N,O</i>	
<b>Hirschburger</b>	15,00
Preiselbeer-Majonäse, Camembert, Salat, Tomate, Gurke und Wedges <i>A,C,G,M,N,O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

# Unsere Klassiker

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

# Für Zwei

<b>Chateaubriand</b> - doppeltes Filetsteak <i>C,F,G,L,O</i>	59,00 für 2
mit 3 warmen Saucen, Kartoffelgebäck und Gemüse	
<b>Das Beste vom Grill-</b> gebratenes vom Rind, Schwein, Pute	59,00 für 2
Würstel, Riesengarnelen, Champignons, Kartoffelgebäck, Gemüse und 5 Dips <i>F,G,O</i>	



# 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 450 g</b> <i>G,O</i> leicht marmoriert	31,50
<b>Cowboy Ribeye Steak 500 g</b> <i>G,O</i> stark marmoriert, großer Fettanteil mit Fettrand für den besonderen Geschmack	33,50
<b>T-Bone Steak 550 g</b> <i>G,O</i> Der Klassiker, mit den zwei Fleischsorten Sirloin und Filet	37,50
<b>T-Bone Steak mit 6 Scampis</b> <i>G,O,B</i>	54,50
<b>Porterhouse Steak ca. 1000g</b> (auch für 2) <i>G,O</i> Das Ultimative im Steakessen, ca. 650 g Sirloin Steak und ca. 250 g Filetsteak	69,00

# Steaks ohne Knochen vom Grill

<b>250 g „Surf &amp; Turf“</b> Filetsteak mit 4 Riesengarnelen, und Pommes frites <i>B,F,G,R</i>	48,00
<b>250 g Filetsteak mit Pfeffersauce</b> Pommes frites und Salat vom Buffet <i>A,G,L,O</i>	29,50
<b>250 g Filetsteak mit Kräuterbutter</b> Pommes frites und Salat vom Buffet <i>D,F</i>	29,50
<b>250g Filetsteak</b> mit Rucola und Parmesansplitter <i>G</i>	29,00
<b>250 g Rumpsteak</b> mit Bratkartoffeln und Speckbohnen <i>G</i>	27,50
<b>150g Kleines Filetsteak</b> mit Ruccola-Pasta und Pfeffersauce <i>A,C,G,O</i>	25,00
<b>150 g „Lady Steak“</b> kl. Steak mit gerösteten Champignons, Salat vom Buffet <i>G,L,O</i>	25,00
<b>Steaksandwich</b> mit Champignons, Salat, Cocktailsauce <i>A,C,F,G,L,M,O</i>	25,00
<b>400 g „Surf &amp; Turf“</b> <i>B,F,G,R</i> 400 g Filetsteak mit 6 Riesengarnelen und Pommes frites	74,00
<b>400 g Filetsteak mit Pfeffersauce</b> Pommes und Salat vom Buffet <i>A,G,L,O</i>	51,50
<b>400 g Filetsteak mit Kräuterbutter</b> Pommes frites und Salat vom Buffet <i>D,F</i>	51,50
<b>600 g „Surf &amp; Turf“</b> <i>B,F,G,R</i> 600 g Filetsteak mit 8 Riesengarnelen und Pommes frites	99,00
<b>600 g Filetsteak mit Pfeffersauce</b> Pommes und Salat vom Buffet <i>A,G,L,O</i>	79,00
<b>600 g Filetsteak mit Kräuterbutter</b> Pommes frites und Salat vom Buffet <i>D,F</i>	79,00