

Als Aperitif

Steakhouse Aperitif – Gin, Holundersirup, Zitronensaft, Gurke, Prosecco	6,50
Rosenspritzer - französischer Aperitif mit Rosentonic, Himbeeren	6,60
Hibiskus Sangria – Hibiskus Monin mit Prosecco und Früchten	5,90
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, Pfeffer und Baguette <i>A,G,N,P</i>	14,00
Tomaten mit Mozzarella und Ruccola, Pesto, Chiabatta-Brot <i>A,G</i>	9,50
Bruschetta Aufstrich mit Joghurt, getrockneten Tomaten und Pinienkernen <i>A,G,H,O</i>	6,00
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>	
Hausgemachte Tagliolini	16,00
mit Wildschweinragout und Pistazien <i>A,C,G,H,L,M,O,P</i>	
Spaghetti Classico alla Bolognese <i>A,G,L</i>	10,50
Hausgemachte Lachsravioli	19,00
auf Blattspinat und Sauce Hollandaise <i>D,G,L,O</i>	
Hausgemachte Ricottaravioli	16,00
mit Basilikum-Pesto und marinierten Cherrrytomaten <i>A,C,G,H</i>	
Schwarze-Weiße Tagliatelle in Gemüsecurry <i>A,B,C,G,H,O,L,N</i>	12,00
mit 5 Scampis	17,00
Hausgemachte Lasagne <i>A,C,G</i>	11,00

Traditionelles

Spare-Ribs mit Potatoe Wedges und Maiskolben <i>A,C,G</i>	18,00
Spanferkel mit Sauerkraut und Kartoffeln <i>L</i>	19,00
Brettljause – Aufschnitt, Speck, Bergkäse, 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

Hausgemachte Burger

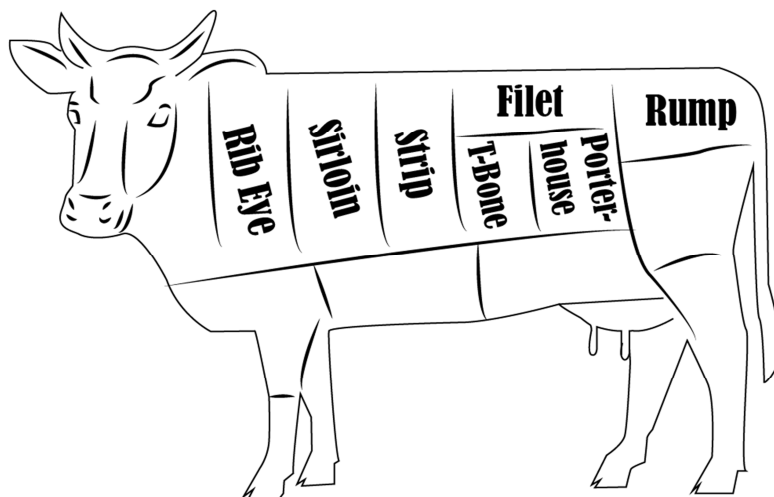
Massiv Tirol Burger –	13,00
Salat, Tomate, Gurke, Speck, Käse, Spiegelei, Potatoe Wedges <i>A,C,G,M,N,O</i>	
Steakhouseburger-	11,00
Salat, Tomate, Gurke, Speck und Potato Wedges <i>A,C,M,N,O</i>	
Vegetarischer Spinatburger , Paprikadip und Fetakäse <i>A,C,G,H,M,N,O</i>	14,00
Thai-Beefburger	15,00
mit Fetakäse, Salat, Tomate, Gurke, Sprossen, Potatoe Wedges <i>A,C,D,F,G,L,M,N,O,P,R</i>	
Hirschburger	13,50
mit Brie-Käse, Preiselbeermajonäse und Potatoe Wedges <i>A,C,G,M,O</i>	
Hamburger mit Salat, Tomaten, Gurken und Pommes <i>A,C,M,N,O</i>	10,00
Cheeseburger mit Käse, Salat, Tomaten, Gurke, Pommes <i>A,C,G,M,N,O</i>	10,50
Chiliburger – SCHARF	10,90
mit Käse, Chili, Salat, Tomate, Gurke, Pommes <i>A,C,G,M,N,O</i>	

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Brokkoli <i>A,G,L,O</i>	20,00
Mixed Grill <i>F,G</i>	19,00
kurz gebratenes vom Grill mit Pommes frites und Gemüse	
Wiener Schnitzel vom Kalb	23,00
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <i>A,C,F,G,N</i>	
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites <i>A,C,F,G,N</i>	16,00
Gegrilltes Hühnerfilet mit Basmati Reis und Gemüse <i>G, L</i>	15,00
Champignonschnitzel vom Schwein mit Spätzle <i>A,C,G,O</i>	15,50
Bunter Salat mit Hühnerfilet , Cocktail Sauce und Baguette <i>A, C</i>	13,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <i>A,C,F,G,N</i>	11,50

Gerichte für Zwei oder Mehr

Chateaubriand - doppeltes Filetsteak <i>C,F,G,L,O</i>	59,00 für 2
mit 3 warmen Saucen, Kartoffelgebäck und Gemüse	
Das Beste vom Grill- gebratenes vom Rind, Schwein und Pute	59,00 für 2
dazu Würstel, Riesengarnelen, Kartoffelgebäck, Gemüse und 5 Dips <i>F,G,O</i>	
Fleisch-Fondue Chinoise mit Hühnersuppe <i>A,G,F,L,O</i>	58,00 für 2
Käse-Fondue <i>A,G,N,O,P</i>	58,00 für 2



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 500 g <i>G,O</i> leicht marmoriert	33,00
Cowboy Ribeye Steak 600 g <i>G,O</i> stark marmoriert, großer Fettanteil mit Fettrand für den besonderen Geschmack	35,00
T-Bone Steak 600 g <i>G,O</i> Der Klassiker, mit den zwei Fleischsorten Sirloin und Filet	39,00
T-Bone Steak mit 6 Scampis <i>G,O,B</i>	55,00
Porterhouse ca. 1000 g (auch für 2) <i>G,O</i>	63,00

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 frites und Salat vom Buffet <i>A,G,L,O</i>	79,00
600 g Filetsteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Salat vom Buffet <i>D,F</i>	79,00