

ZILLERTALER LEBENSFREUDE



KOHLERHOF

AKTIV • WELLNESS • SPA



TAKE AWAY!
Alle Speisen
auch zum
Mitnehmen!



FREE WIFI
Passwort
Freude6263

ZILLERTALER KÖSTLICHKEITEN
UND SPEZIALITÄTEN



DER
KOHLERHOF
AUF EINEM
BLICK!



FRÜHSTÜCK | *breakfast*

Frühstück „all you can eat“

Bedienen Sie sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Kinder von 3 bis 10 Jahren zahlen nur € 10,00

€ 22,00

*Breakfast - "all you can eat" | Help yourself from the varied breakfast buffet.
Children from 3 - 10 years pay only € 10,00*



Schön, DASS DU DA BIST!

Freuen Sie sich auf besondere Leckerbissen und kulinarische Highlights aus unserer Küche. Lassen Sie es sich schmecken!



Feiert eurer ganz besonderes Fest bei uns im Kohlerhof!

HOCHZEIT | TAUFE | ERSTKOMMUNION | FIRMUNG
GEBURTSTAG | FIRMENFEIER | WEIHNACHTSFEIER

REGIONALE PRODUKTE | FRISCH ZUBEREITET

+43 5288 62962 | info@kohlerhof.com

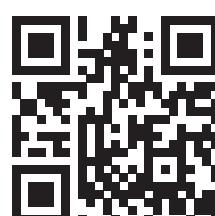
www.kohlerhof.com



facebook.com/hotel.kohlerhof



#zillertalerlebensfreude



DIE 14 HAUPTALLERGENE

The 14 major allergens

Eier alle Arten von Nutzgeflügeiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß, und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrier ei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

Erdnüsse alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

Fisch alle Fischsorten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut o. Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebs, Garnelen, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Kreberzeugnisse

Lupinen alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

Milch alle Arten von Nutzermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milczucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

Schwefeldioxid u. Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

Sellerie alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Selleriekolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemusesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

Senf alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, alt-bayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

Sesamsamen alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse, wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

Soja alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seehörnchen), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauer konsernen und Austernsauce



Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien geben Sie uns bitte Bescheid.



VORSPEISEN | starters

| | | |
|---|--|---------|
|  | Gebackene Champignons mit Sauce Tartare <i>Baked mushrooms with a tartar sauce</i> | € 15,00 |
|  | Garnelen im heißen Knoblauchöl mit Chilischoten und Gebäck <i>Shrimps spicy and piquant with chili pods and garlic oil with fresh bread</i> | € 16,00 |
|  | Chili con Carne mit Guacamole, Sauerrahm Dip und Gebäck <i>Chili con carne with guacamole, sour cream dip served with pastry</i> | € 12,00 |
| | In Knoblauchbutter gegrillter Oktopus mit Tomaten, Paprika und Gebäck serviert im Pfandl <i>Octopus grilled in garlic butter with tomatoes, peppers and pastry, served in a pan</i> | € 16,00 |
| | Räucherlachs auf knusprigem Röstinchchen mit Sauerrahmdip und Salatbouquet <i>Smoked salmon on crispy roasts with sour cream dip and salad bouquet</i> | € 16,00 |
| | Carpaccio a la Kohlerhof mit feiner Senfsauce, Ruccola, Parmesanspänen fein garniert dazu reichen wir knuspriges Gebäck <i>Garnished with fine mustard sauce, rucolla and parmesan shavings, we serve it with crispy pastries</i> | € 18,00 |

UNSERE EMPFEHLUNG
als Aperitif

VENEZIANO

Aperol mit Prosecco € 9,50



SUPPEN | soups

| | | |
|---|--|---------|
| | Klare Kraftbouillon vom Tiroler Almochsen mit Einlage nach Wahl Fadennudeln oder Frittaten und Schnittlauch <i>Clear beef soup Bouillon of Tyrolean ox with vermicelli or home-made sliced pancakes and chives</i> | € 6,50 |
|  | Tomatencremesuppe fruchtig, mit Sahnehäubchen und Grissini <i>Cream of tomato soup with tomato pieces and dotted with cream</i> | € 7,00 |
|  | Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroûtons und Sahnehaube <i>Cream of garlic soup with herb croûtons and dotted with cream</i> | € 7,00 |
| | Herhaft pikante Gulaschsuppe mit Brot <i>Fiery piquant goulash soup with bread</i> | € 8,50 |
| | Großmutters Suppentopf Kraftbrühe vom Zillertaler Almochsen mit Fadennudeln, Brunoise Gemüse, Würstl und frischem Schnittlauch <i>Clear beef soup with sausage and pasta</i> | € 10,00 |



ZILLERTALER KÜCHE | zillertal cuisine

Jungschweinebraten vom Zillertaler Bioschwein € 18,00

mit herhaftem Semmelknödel, Sauerkraut und Kartoffeln mit pikanter Natursauce

*Roast pork | Zillertal organic pork with tasty bread dumplings, "Sauerkraut"
and Potatoes with a piquant natural sauce*

Bauernschmaus „Zillertaler Art“ € 23,00

Schweinebraten, Kassler Kaiserfleisch, Würstel, Sauerkraut, Semmelknödel und Kartoffeln

Bauernschmaus à la Zillertal | Roast pork, smoked pork, sausages, sauerkraut, bread dumplings and potatoes

Herhaftes Hirschartout € 26,00

dazu reichen wir hausgemachtes Rotkraut, Kartoffelkroketten und Semmelknödel

hearty deer ragout | with homemade red cabbage, potato croquettes and bread dumplings

Geschmorte Lammkeule fein angerichtet € 27,00

mit Rosmarinsafterl überzogen und dazu reichen wir Semmelknödel und Speckbohnen

Braised leg of lamb finely prepared | with rosemary juice and served with bread dumplings and bacon beans

 **Tiroler Gröstl** mit 2 Spiegeleiern im Pfandl serviert € 17,00

Tyrolean hash (groestl) with 2 fried eggs served in the pan

Auch
vegetarisch
möglich!

Herren Gröstl mit Bratkartoffel, Fleischsauce und Spiegelei im Pfandl serviert € 18,00

Mens hash (groestl) with fried potatoes, meat sauce and fried egg served in the pan

 **Käsespaetzle** mit Zillertaler Bergkäse, im Pfandl serviert € 17,00

Cheese spaetzle with Zillertal mountain cheese, served in a pan

PREISEL
PETER
GRANTN-SPRITZER
€ 6,50





KOHLERHOF-BURGER SPEZIAL

burger specialities

180 gr. Patty

Hamburger mit Burger patty

Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte pikante Sauce, Pommes frites und Dip-Sauce
Hamburger with burger patty, lettuce, tomato, cucumber, homemade spicy sauce, french fries and dip sauce

€ 15,00

Cheeseburger mit Burger patty

Käse, Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte pikante Sauce, Pommes frites und 2 Dip-Saucen
Cheeseburger with burger patty, cheese, lettuce, tomato, cucumber, homemade spicy sauce, french fries and 2 dip sauces

€ 17,00

Schnitzelburger mit Salat, Gurke, Tomate, hausgemachtes pikantes Ketchup,

mit Pommes frites und Dipsauce
Schnitzel Burger with salad, cucumber, tomato and homemade spicy ketchup, with french fries and dip sauce

€ 15,00



MC-Kohlerhof mit Burger patty

Käse, gebratener Speck, Tomaten, Gurke, Salat, hausgemachtes Zwiebel-Chutney,
pikante Sauce und scharfe Jalapenos, Pommes frites und 2 Dip-Saucen

*MC-Kohlerhof with burger patty
cheese, fried bacon, tomatoes, cucumber, lettuce, homemade onion
chutney, spicy sauce and spicy jalapenos, french fries and 2 dip sauces*

€ 20,00



Mountain XXL - Burger- die Überraschung des Hauses

Pikant und würzig - für den bärigen Hunger mit Pommes frites und 2 Dip-Saucen
Mountain XXL - Burger - the surprise of the house | Spicy - for the extremely hungry with french fries

€ 26,00



Veggiburger Gemüsesteak mit Salat, Gurke und Tomate

mit Pommes frites und hausgemachter Dip-Sauce
Vegi steak with salad, cucumber and tomato, with french fries and homemade dip sauce

€ 18,00



HAUPTSPEISEN | main courses

| | |
|--|---------|
| Spezial XXL Wiener Schnitzel (ca. 300 g) nach Kohlerhofart vom Schwein für den ganz großen Hunger, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur <i>Special XXL Pork Vienna Schnitzel for the big appetite, served with french fries and a garnish of salad</i> | € 27,00 |
| Wiener Schnitzel vom Schwein serviert mit Pommes frites und fein garniert mit Preiselbeeren <i>Pork Vienna Schnitzel served with french fries and garnished with cranberries</i> | € 19,00 |
| Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Almkäse mit Pommes frites und Preiselbeeren serviert <i>Cordon bleu with french fries and and garnished with cranberries</i> | € 23,00 |
| Zillertaler Bergbauern Schnitzel „Wiener Art“ mit Speck, Spiegelei, Röstkartoffel und Speckbohnen <i>Zillertal mountain farmers Schnitzel "Viennese-style" with bacon, fried egg and roasted potato</i> | € 23,00 |
| Gekochtes Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites <i>Pan-fried chicken breast "Viennese-style" with french fries</i> | € 23,00 |
| Gekochtes Hähnchenschnitzel „Diana Art“ an herzhafter Champignonrahmsauce, dazu reichen wir Pommes frites <i>Pan-fried chicken breast "Diana-style" in a fine cream of mushroom sauce and french fries</i> | € 24,00 |
| Champignonrahmschnitzel in feiner Champignonrahmsauce dazu reichen wir Reis und Kartoffeln <i>Creamed escalope in a fine cream of mushroom sauce, served with rice and potatoes</i> | € 22,00 |
| Wiener Zwiebelrostbraten serviert mit herhaftem Schweizer Rösti, Reis und Kartoffeln <i>with fried onions served with tasty fried pancake of gratet potatoes, rice and potatoes</i> | € 27,00 |
| Grillteller – je 1 Stk. Schweinesteak, Geflügelbrust, Rindermedaillon Würstel, Speckscheibe, Kräuterbutter, Sauce Tyrolienne, Pommes frites <i>Mixed grill – the „speciality of the house“ 1 piece each of pork, chicken and beef medaillon, sausage, bacon slice, herb butter, Tyrolean sauce, french fries</i> | € 24,00 |
| Asiatische Hühnerbruststreifen an einer Kokoscurrysauce mit Wok-Gemüse und Reis oder Nudeln <i>Asian chicken breast strips served on a coconut rusk sauce with wok vegetables and rice or noodles</i> | € 21,00 |
|  Vegetarisches Gemüsecurry mit Reis oder Nudeln <i>Vegetable Curry with rice or noodles</i> | € 18,00 |
|  Tagliatelle a la Küchenchef würzig und pikant mit Rindfleisch, knackigem Gemüse, Soja-Teriyaki-Sauce und Chili <i>Tagliatelle a la Küchenchef spicy and spicy with beef, crunchy vegetables, soy sauce and chili</i> | € 25,00 |
| Filetspitzen „Stroganoff“ Filetspitzen vom Rind in pikant Dijon-Rahmsauce, Champignons und Gurkenjulienné, dazu servieren wir Kartoffelcroketten und Reis <i>Beef Stroganoff beef fillet strips in piquant cream of dijon-mustard sauce, mushrooms and Cucumber Julienne served with potato croquettes and rice</i> | € 25,00 |





Filetspitzen „Diavolo“

Filetspitzen vom Rind in pikanter Paprikasauce im Pfandl serviert
dazu Reis und Pommes

Beef Stroganoff | beef fillet strips in paprika sauce served in the pan with rice and fries

€ 25,00

Spezial XXL – Bergbauern Schnitzel

für den ganz großen Hunger, mit Speck, Spiegelei, Röstkartoffel, Speckbohnen und Salatgarnitur

Special XXL Pork Vienna Schnitzel for the big appetite, with bacon, fried egg, roasted potato, bacon beans and salad garnish

€ 30,00

Kohlerhofplatte „Das Geheimnis des Hauses“ für 2 Personen

lässt keinen kulinarischen Wunsch offen

Kohlerhof platter "The secret of the house" | for two persons, will satisfy every culinary wish

€ 75,00

Chateaubriand „a la Maison“ für 2 Personen / ca. 500 g

Rindsfilet angerichtet auf Knoblauchbrot, mit feinem Gemüsebouquet,
Pommes frites, Potato Wedges, Salatteller und diversen Saucen

*Chateaubriand "a la Maison" | for two persons / approx. 500 g beef fillet arranged on garlic bread,
with a side dish offi ne vegetables, chips, potato wedges, mixed salad and varius sauce*

€110,00

AUFPREIS

300 g - € 5,00

350 g - € 10,00

STEAKS | steaks

Filetsteak für den Feinschmecker ca. 250 g

€ 40,00

mit Pommes, Gemüse, Reis und zweierlei Dipsaucen

Filet steak for the gourmet | with french fries, vegetables, rice and two kinds of dip sauces

Französisches Pfeffersteak ca. 250 g

€ 40,00

Rindsfilet in würziger Pfefferrahmsauce,
mit hausgemachten Trüffelkartoffelpüree und Gemüsebouquet

*French pepper steak | beef fillet in a spicy pepper cream sauce, homemade truffle mashed potatoes
and a selection of fresh vegetables*

Filetsteak Diana ca. 250 g

€ 40,00

Rindsfilet in herzhafter Champignonrahmsauce mit Reis und Gemüse

Filet steak Diana | beef fillet in a cream and mushroom sauce, rice and a selection of fresh vegetables

Kohlerhof Steaktoast ca. 200 g

€ 35,00

Rindsfilet auf Toastbrot mit knusprigen Speck, Dipsaucen, Pommes frites und kleiner Salat
Kohlerhof Steaktoast | Beef tenderloin on toast with crispy bacon, dip sauces, French fries and a small salad



DIE WELT
GEHÖRT DEM,
DER SIE
genießt

FLEISCHGERICHTE | meat dishes

Spare Ribs mit pikanter Sauce, Potato Wedges,
Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 21,00
Spare Ribs with spicy sauce, wedges, Coleslaw and garlic bread

Spare Ribs Mexican Style mit scharfer Salsa, Mais und Bohnen
Potato Wedges, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 23,00
Spare Ribs Mexican Style, wedges, Coleslaw and garlic bread

 **American Spare Ribs** mit würziger Barbecue Sauce
Potato Wedges, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 23,00
American Spare Ribs | with spicy barbecue sauce, Coleslaw and garlic bread

Chicken Wings mit Pommes frites und Salatgarnitur € 22,00
Chicken Wings with french fries and salad

Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs
Potato Wedges, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 25,00
Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs with Coleslaw and garlic bread





GIN
TONIC
€ 9,50

FISCHGERICHTE | *fish dishes*

Garnelen Bowl € 24,00

angerichtet mit Reis und Wokgemüse
Shrimp Bowl served with rice and wok vegetables

Lachssteak mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln € 24,00

Salmon steak with hollandaise sauce and potatoes

Gebackenes Barschfilet „Wiener Art“ € 23,00

mit Gemüse und Kartoffel-Trüffelpüree und Sauce Remoulade
Baked perch fillet "Vienna style" | with vegetables and potato-truffle puree and remoulade sauce

Misti Frutti di Mare € 22,00

gebackene Tintenfischringe, gebackenes Fischfilet, gebackene Garnelen mit Dip-Sauce
mit Pommes Frites

Misti Frutti di Mare | Baked squid rings, baked fish fillet, baked shrimps with dipping sauce and French fries

Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienkartoffel und Sauce Hollandaise € 24,00

Grilled pike-perch fillet with parsley potato and hollandaise sauce



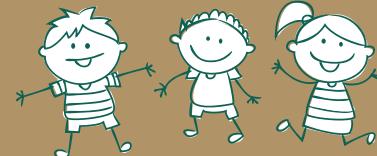
SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

Specialties on reservation

| | | |
|--|------------|---------|
| Schweinshaxe (auf Vorbestellung) mit Natursaftlerl, Semmelknödel und Sauerkraut <i>knuckle of pork (on pre-order) approx. 1 kg with natural juice, bread dumpling and sauerkraut</i> | pro Person | € 30,00 |
| Ganze Kalbshaxe (auf Vorbestellung) am Knochen für 2 Personen mit Kalbsjus, Kartoffel, Reis, Gemüse und Salatschüssel <i>whole knuckle of veal (on pre-order) approx. 2 kg on the bone for 2 people with veal gravy, potatoes, rice, vegetables and salad bowl</i> | | € 65,00 |
| Fondue (auf Vorbestellung von So bis Mi im Pizz Pub) | pro Person | € 35,00 |
| Fondue de Luxe (auf Vorbestellung von So bis Mi im Pizz Pub) | pro Person | € 45,00 |
| Extra Öl | | € 10,00 |



**FÜR UNSERE
KLEINEN GÄSTE**
For our little guests



| | |
|---|---------|
| Biene Maja Spätzle mit Bratensauce <i>Biene Maja Spaetzle with gravy</i> | € 6,00 |
| Tom & Jerry Wiener Schnitzel mit Pommes frites <i>Tom & Jerry Vienna Schnitzel with french fries</i> | € 10,00 |
| Käpt'n Hook Fischstäbchen mit Kartoffeln <i>Capt'n Hook Fish fingers with potatoes</i> | € 10,00 |
| Donald Duck Schweinebraten mit Reis und Gemüse <i>Donald Duck Roasted pork with rice and vegetables</i> | € 10,00 |
| Pokémon Grillwürstel mit Pommes frites und kleine Salatschüssel <i>Pokémon Grilled sausages with French fries and a small bowl of salad</i> | € 10,00 |
| Pippi Langstrumpf Spaghetti mit Tomaten-Fleischsauce und Parmesan <i>Pippi Longstocking Pasta with a tomato and meat sauce</i> | € 10,00 |





SALATE | *salads*

Bunter gemischter, gartenfrischer Salatteller € 7,50

Plate of colourful mixed salad

Fitness-Salat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, serviert mit Gebäck € 18,00

Fitness salad with strips of baked chicken fillet, served with pastries

„Kohlerhof“ Salatteller mit Rinderfiletstreifen, serviert mit Gebäck € 22,00

“Kohlerhof“ salad platter with strips of beef fillet, served with pastries

Griechischer Salat € 17,00

Großer gemischter Salatteller mit Schafskäse, Oliven und serviert mit Gebäck

Greek style salad | large mixed salad plate with feta cheese, olives and served with pastries

Sportler Salat frisch mariniert Salat mit gebratenen Geflügelstreifen € 18,00
an einem Knoblauch-Kräuter-Joghurtdressing, serviert mit Gebäck

*Sports Salad | Freshly marinated salad with fried poultry strips in a garlic-herb yoghurt dressing,
served with pastries*

Thunfischsalat € 17,00

Bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebel und serviert mit Gebäck

Tuna salad | Colorful salad plate served with tuna, onion and served with pastries

Pizzabrot € 8,00

Knoblauchbrot € 6,00



A BEARIGE BROTZEIT

a casual snack platter

| | |
|---|---------|
| Kasbrot <i>bread with cheese</i> | € 16,00 |
| Speckbrot <i>bread with bacon</i> | € 16,00 |
| Kalter Schweinebraten <i>cold roast pork</i> | € 16,00 |



SÜSSE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Sweet speciality of the house

| | |
|--|---------|
| Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Pflaumenröster <i>"Kaiserschmarrn" (sugared pancake with raisins) with apple sauce and stewed plums</i> | € 17,00 |
| Apfelstrudel, Topfenstrudel, Heidelbeerstrudel oder Wachauer Marillenstrudel <i>Apple strudel, quark strudel, blueberry strudel or apricot strudel</i> | € 5,50 |
| ... mit Sahne ... <i>with whipped cream</i> | € 6,00 |
| ... mit Vanillesauce ... <i>with vanilla sauce</i> | € 6,50 |
| ... nach „Art des Hauses“ Vanillesauce, Eis und Sahne <i>„à la maison“ vanilla sauce, ice cream and whipped cream</i> | € 9,00 |
| Torten hausgemacht nach Wahl <i>Homemade cakes of your choice</i> | € 5,50 |



EIS GEHT IMMER ...

Ice cream is always an option

Warmes Schoko Kächlein mit süßem Eis und Sauce € 8,00
Warm chocolate cakes with sweet ice cream and sauce

Salted Caramel Eisbecher € 8,80
Salted Caramel Eis, Karamellsauce, Popkorn und Schlagobers
Salted caramel ice cream, caramel sauce, popcorn and whipped cream

Baileysbecher € 8,80
Süßes Vanille und Stracciatellaeis mit Sahne und Baileys verfeinert
Baileys cup | Sweet vanilla and stracciatella ice cream refined with cream and Baileys

Sorbet mit Früchten 2 Kugeln € 7,00
Sorbet with fruit, 2 scoops

Affogato € 4,50

GERNE BRINGEN WIR IHNEN
UNSERE DESSERTKARTE!



Bella Italia ...

PANE BROT | *pane bread*

| | |
|---|---------|
| Mediterranes Pizzabrot mit Tomaten, Oliven, Brunoise-Paprikagemüse und Kräutern <i>Mediterranean Pizza bread with tomatoes, olives, brunoise-pepper vegetables and herbs</i> | € 8,00 |
| Bruschetta di aglio - Knoblauchbrot <i>Bruschetta di aglio garlic bread</i> | € 6,00 |
| Bruschetta Pomodoro Tomaten, Knoblauch, Rucola <i>Bruschetta pomodoro with garlic and arugula</i> | € 7,00 |
| Flammkuchen „Klassik“ mit Sauerrahm, Schnittlauch, Knoblauch, Speck und Zwiebel <i>"Classic" tarte flambée with sour cream, chives, garlic, bacon and onions</i> | € 11,00 |
| Vegetarischer Flammkuchen mit Sauerrahm Dip, Schnittlauch, Mozzarella, Schafskäse und Brunoise Paprika <i>Vegetarian tarte flambée with sour cream dip, chives, mozzarella, sheeps cheese and brunoise peppers</i> | € 12,00 |
| Flammkuchen nach „Art des Hauses“ mit Zwiebel, pikanter Salami „Salsiccia“, Spianata piccante <i>"House speciality" tarte flambée with onions and spicy „Salsiccia“</i> | € 14,00 |





PASTA | pasta

Alle Gerichte können mit Nudeln nach Wahl bestellt werden:
Spaghetti, Penne oder Tagliatelle

All dishes can be ordered with noodles of your choice: Spaghetti, tagliatelle or penne

Bolognese würzige Fleisch-Tomatensauce, Basilikum, frischer Parmesan € 12,00
Bolognese - spicy meat sauce, basil and fresh parmesan

Napoletana fruchtige mediterrane Tomaten-Gemüsesauce, frischer Parmesan € 12,00
Napoletana | fruity mediterranean tomato vegetable sauce and fresh parmesan

Spaghetti a la Carbonara mit frischen Kräutern und Parmesan verfeinert € 16,00
Spaghetti a la Carbonara | refined with fresh herbs and parmesan

Pasta Frutti di Mare mit Parmesan verfeinert € 22,00
Pasta Frutti di Mare | refined with parmesan

Spaghetti di Tonno € 16,00
Fruchtige Tomatensauce mit Thunfisch, Zwiebeln, Kapern
Vollendet mit frischem Parmesan und Ruccola
Spaghetti di Tonno | fruity tomato sauce with tuna, onions, capers, finished with fresh Parmesan and rocket

 **Arrabbiata di Diavolo „feurig“** mit Speck, Knoblauch, € 14,00
Peperoncini Jalapeno, scharfer Salami, Paprikastreifen und frischem Parmesan
Arrabbiata di diavolo | "fiery" with bacon, garlic, peperoncini jalapeno, spicy salami, pepper strips and fresh parmesan

 **Pasta Förster Art** mit Waldpilzrahmsauce € 16,00
Pasta Forester Style | with Wild Mushroom Cream Sauce





Frisch
aus unserem
STEINOFEN
mit hausgemachter
Tomatensauce
und Oregano!

PIZZA | pizza

| | |
|--|---------|
|  Margherita Tomatensauce, Käse und Basilikum <i>Margherita tomato sauce, cheese, basil</i> | € 9,00 |
| Parma Tomatensauce, Käse, Rucola, Parmaschinken und Parmesanspäne <i>Parma tomato sauce, cheese, rocket, parma ham and parmesan shavings</i> | € 14,00 |
| Venezia Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons <i>Venezia tomato sauce, cheese, ham, mushrooms</i> | € 12,00 |
| Prosciutto Tomatensauce, Käse, Schinken <i>Prosciutto tomato sauce, cheese, ham</i> | € 12,00 |
| Americana Tomatensauce, Käse, Salami und Paprikastreifen <i>Americana tomato sauce, cheese, salami and pepper strips</i> | € 12,00 |
| Al tonno Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln <i>Al tonno tomato sauce, cheese, tuna fish and onions</i> | € 14,00 |
| Spinaci Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse und Knoblauch <i>Spinaci tomato sauce, cheese, leaf spinach, feta cheese, garlic</i> | € 14,00 |
| Roma Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken und Paprikawürfeln <i>Roma tomato sauce, cheese, salami, ham, peppers</i> | € 14,00 |
| Picanta Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, roter Zwiebel, Paprikawürfel und Knoblauch <i>Picanta tomato sauce, cheese, salami, pepperoni, peppers, red onion, garlic</i> | € 14,00 |
|  Calabrese Tomatensauce, Käse, pikante Salami <i>Calabrese tomato sauce, cheese, spicy salami</i> | € 14,00 |

TIPP!

UNSERE PIZZAHITS | pizzahits

| | |
|--|---------|
|  Pizza alla Casa Tomatensauce, (scharfe) pikante Salami, Schafskäse, Mais, Pfefferoni und Mozzarella <i>Pizza in style of the house Tomato sauce, (hot) spicy salami, feta cheese, corn, pepperoni, mozzarella</i> | € 15,00 |
| Kohlerhof Tarte vegetarisch Sauerrahmsauce, Zwiebelringe, Paprika, Gorgonzola, Schafskäse, Mozzarella und Gemüse <i>Kohlerhof Tarte vegetarian, sour cream sauce, onion rings, peppers, gorgonzola, sheep cheese, mozzarella and vegetables</i> | € 15,00 |
| Kohlerhof Tarte Sauerrahmsauce, Zwiebelringe, Gorgonzola, Schafskäse, Mozzarella, Salami, Speck <i>Kohlerhof Tarte, sour cream sauce, onion rings, gorgonzola, sheep cheese, mozzarella, salami, bacon</i> | € 15,00 |
| Familienpizza XXL jede Pizza als XXL Pizza für die ganze Familie, Belag nach Wunsch <i>Family Pizza each pizza as XL pizza for the whole family, topping according to request</i> | € 27,00 |



EXTRA WÜNSCHE ON TOP

Aufpreis € 1,00

(ausgenommen Margherita)



Siciliana Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Champignons und Pfefferoni € 15,00
Siciliana | tomato sauce, cheese, salami, bacon, mushrooms, pepperoni

 **Mozzarella** Tomatensauce, Käse, Basilikum und Mozzarella € 12,00
Mozzarella | tomato sauce, cheese, basil, mozzarella

Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Rucola und frischen Parmesanspänen € 15,00
Rucola | tomato sauce, mozzarella, basil, rocket, parmesan shavings

Quattro stagioni Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons roter Zwiebel und Artischocken € 15,00
Quattro stagioni | tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, red onion, artichokes

Rustica Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Champignons, Pfefferoni, Zwiebel und Knoblauch € 15,00
Rustica | tomato sauce, cheese, salami, bacon, mushrooms, pepperoni, onions, garlic

 **Vegetaria** Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Champignons, roter Zwiebel und Paprikawürfel € 15,00
Pizza Vegetaria | tomato sauce, cheese, mozzarella, mushrooms, peppers and red onion

 **Pizza Gärtnerinnen Art** mit Gemüse € 20,00
Pizza Gardener's-style | vegetables

 **Diavolo** Tomatensauce, Käse, Salami, scharfe Pfefferoni, Champignons, Zwiebel und Knoblauch € 15,00
Diavolo | tomato sauce, cheese, salami, hot pepperoni, mushrooms, onions, garlic

Capricciosa Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons und Artischocken € 15,00
Capricciosa | tomato sauce, cheese, salami, ham, mushrooms and artichokes

Calzone gefüllt mit Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons € 15,00
Calzone | filled with tomato sauce, cheese, ham, mushrooms

Calzone di verde gefüllt mit Schinken, Käse und frischem Salat € 17,00
Calzone die verde | filled with ham, cheese and fresh salad

Frutti di mare Tomatensauce, Käse, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch € 18,00
Frutti di mare | tomato sauce, cheese, different shellfish, garlic





GETRÄNKE
.....
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
BIER, WEIN ...

UNSERE GETRÄNKE HITS

our beverage hits

ALKOHOLFREI

| | | |
|---|---|-------|
| Zillertaler Midi's | € | 4,50 |
| <i>Orange, Zitrone, Ingwer Lemon, Hollunder</i> | | |
| Prosecco 0% | € | 4,20 |
| Hugo 0% | € | 8,50 |
| Gin Tonic 0% | € | 10,00 |
| Grodino Spritz 0% | € | 8,00 |
| Aperol Spritz 0% | € | 8,50 |
| Hausswein rot weiß 0% | | |
| 1/8 l | € | 5,30 |
| 1/4 l | € | 10,60 |
| 0,75 l | € | 28,00 |

UNSERE LIEBSTEN

| | | |
|------------------------|------|-------|
| Aperol Spritz | € | 9,50 |
| Limoncello Spritz | € | 9,50 |
| Sarti Spritz | € | 9,50 |
| Gin Tonic | 2 cl | |
| <i>mit Gordons</i> | € | 9,50 |
| <i>mit Mounkeys 47</i> | € | 12,00 |
| <i>mit Bombay</i> | € | 12,00 |
| Alm und Gin | € | 9,50 |
| Ziller Mule | € | 9,50 |
| Moscow Mule | € | 9,50 |
| Midi's Limoncello | € | 9,50 |
| Espresso Martini | € | 7,50 |
| Grappa Marzadro | 2 cl | 6,00 |
| Honig Williams | € | 3,60 |
| Diplomatico | 2 cl | 7,20 |



Fragen Sie auch gerne nach unserer umfangreichen Weinkarte.
Please also feel free to ask for our extensive wine list.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|--------|--------|
| Orange, Citro, Cola, Cola/Orangemix | | |
| | 0,25 l | € 3,20 |
| | 0,5 l | € 5,80 |
| Orangensaft | 0,25 l | € 3,50 |
| Orangensaft mit Soda | 0,5 l | € 4,50 |
| Apfelsaft | 0,25 l | € 3,50 |
| Apfelsaft mit Soda | 0,5 l | € 4,50 |
| Vitaminsaft / Johannisbeere <i>pur</i> | 0,25 l | € 3,60 |
| <i>gespritzt</i> | 0,5 l | € 4,50 |
| Almdudler | 0,35 l | € 4,50 |
| Coca Cola light, Cola Zero | 0,33 l | € 4,50 |
| Schweppes | 0,2 l | € 4,50 |
| <i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i> | | |
| Eistee Pfirsich oder Zitrone | 0,33 l | € 4,50 |
| Mineralwasser <i>prickelnd</i> | 0,33 l | € 3,50 |
| Mineralwasser <i>still</i> | 0,33 l | € 3,50 |
| Montes Mineralwasser <i>prickelnd</i> | 0,75 l | € 7,00 |
| Montes Mineralwasser <i>still</i> | 0,75 l | € 7,00 |
| Krug Leitungswasser | 1 l | € 2,00 |
| Krug Sodawasser | 1 l | € 5,00 |
| Himbeersaft / Holundersaft <i>mit Soda</i> | 0,5 l | € 3,00 |
| Himbeersaft / Holundersaft <i>mit Wasser ohne Gas</i> | 0,5 l | € 2,00 |
| Soda Zitrone | 0,5 l | € 3,00 |
| Pago Fruchtsäfte <i>Marille, Mango, Maracuja</i> | 0,25 l | € 4,20 |
| Pago Fruchtsäfte <i>Marille, Mango, Maracuja gespritzt</i> | 0,5 l | € 5,80 |
| Red Bull | 0,25 l | € 6,00 |

WARME GETRÄNKE

| | | |
|---|-------|--------|
| Verlängerter Kaffee | | € 3,50 |
| Espresso | | € 3,00 |
| Cappuccino <i>mit Milchschaum / mit Sahne</i> | | € 4,50 |
| Latte Macchiato | | € 4,50 |
| Irish Coffee od. Amaretto Coffee | | € 8,00 |
| Heiße Schokolade <i>mit Sahne</i> | | € 4,50 |
| Tee <i>nach Wahl</i> | | € 3,00 |
| Heiße Zitrone oder Holunder | | € 3,00 |
| Glühwein / Jagatee | 1/4 l | € 6,00 |
| Glühgin | | € 8,00 |

BIERE

| | | | |
|---|--|--------------|--------|
| Zillertal Helles – Edel gereift <i>goldgelb, voll im Geschmack,</i> | <i>herbfrisch, süffig</i> | Pfiffl 0,2 l | € 3,20 |
| | | 0,3 l | € 4,60 |
| | | 0,5 l | € 5,90 |
| Zillertal Pils – Premium Classe <i>hellgolden, schlank</i> | <i>angenehm spritzig, edel gehopft</i> | Fl. 0,33 l | € 4,80 |
| Zillertal Weißbier – Hell Naturtrüb <i>bernsteinfarben, fruchtig und frisch</i> | <i>vollmundig und naturtrüb</i> | 0,3 l | € 4,60 |
| | | 0,5 l | € 5,90 |
| Zillertal Weißbier – Dunkel Naturtrüb <i>kastanienfarben, voll und fruchtig,</i> | <i>naturtrüb mit feinem Röstmalz aroma</i> | 0,5 l | € 5,90 |
| Zillertal Radler – Fruchtig frisch <i>hellgelb, fruchtig spritziges</i> | <i>Zitronenaroma, erfrischend</i> | 0,3 l | € 4,60 |
| | | 0,5 l | € 5,90 |
| Zillertal Radler – Naturtrüb <i>hellgelb und naturtrüb,</i> | <i>fruchtig und leicht, natürlich frisch</i> | Fl. 0,33 l | € 4,80 |
| Zillertal Dunkel – Edel gereift <i>kastanienfarben, voller,</i> | <i>leicht karamellisierender Geschmack</i> | 0,5 l | € 5,90 |
| Zillertal Schwarzes – Premium Classe <i>tiefdunkel, leicht malz aromatisch,</i> | <i>fein hopfig, mit zarter Süße</i> | Fl. 0,33 l | € 4,80 |
| Bier alkoholfrei | | 0,5 l | € 5,90 |

BIERMISCH- GETRÄNKE

| | | |
|------------------|-------|--------|
| Weizen Citrolimo | 0,5 l | € 6,00 |
| Weizen Bull | 0,5 l | € 6,00 |
| Weizen Cola | 0,5 l | € 6,00 |
| Cola Bier | 0,5 l | € 6,00 |

Alle Zillertal Bierspezialitäten enthalten glutenhaltiges Getreide „A“!



APERITIF

| | | |
|---|-------|---------|
| Campari Orange / Soda | 4 cl | € 9,50 |
| Martini Bianco / Rosso | 4 cl | € 7,20 |
| Campari Milano | 1/4 l | € 12,00 |
| <i>Campari, Prosecco, Cranberryensaft, Minze, Eis</i> | | |
| Lillet blanc oder rose | 1/4 l | € 12,00 |
| Aperol – Spritzer | | |
| <i>mit Weißwein</i> | | € 9,50 |
| <i>mit Prosecco</i> | | € 9,50 |
| Hugo <i>mit Holunderblütenensaft und Minze</i> | | |
| <i>mit Weißwein</i> | | € 9,50 |
| <i>mit Prosecco</i> | | € 9,50 |
| Ricard / Pernod mit Wasser | 4 cl | € 4,80 |
| Cynar | 4 cl | € 7,20 |
| Cynar mit Soda oder Orange | | € 12,00 |

SPIRITUOSEN-SCHNÄPSE

| | | |
|--|------|--------|
| Zillertaler Obstler | 2 cl | € 3,60 |
| Williams Birne / Williams Honig | 2 cl | € 3,60 |
| Marille / Enzian / Meisterwurz | 2 cl | € 3,60 |
| Haselnuss / Vogelbeere | 2 cl | € 4,80 |
| Zichna (Zirbenlikör) | 2 cl | € 3,60 |
| Prinz alle Sorten | 2 cl | € 7,20 |
| <i>Alter Bodenseeapfel, Alte Marille,</i> | | |
| <i>Alte Haselnuss, Alte Birne, Alte Hauszwetschke,</i> | | |
| <i>Alte Waldhimbeere und Alte Kirsche</i> | | |

SHOTS

| | | |
|--------------------------------------|------|--------|
| Berliner Luft | 2 cl | € 3,60 |
| Flügerl | 2 cl | € 3,60 |
| Rüscherl (<i>Weinbrand / Cola</i>) | 2 cl | € 3,60 |
| Jägermeister | 2 cl | € 3,60 |
| Flying Hirsch | 2 cl | € 6,00 |

COGNAC

Remy Martin 2 cl € 7,50
VSOP Mature Cask Finish Cognac
Hennessy 2 cl € 7,50

DIGESTIFS

| | | | |
|------------------------------|------|---|------|
| Ramazzotti / Averna | 4 cl | € | 4,80 |
| Baileys / Kahlua / Tia Maria | 2 cl | € | 3,60 |
| Frangelico | 2 cl | € | 3,60 |
| Amaretto/Cointreau | 2 cl | € | 3,60 |
| Gran Marnier | 2 cl | € | 6,00 |
| Asbach Uralt | 2 cl | € | 3,60 |
| Ouzo | 2 cl | € | 5,40 |

LONG DRINKS 2cl

| | |
|-----------------------------|--------|
| Wodka Lemon / Orange | € 9,50 |
| Gin Tonic / Lemon | € 9,50 |
| Malibu Orange | € 9,50 |
| Passoa Orange | € 9,50 |
| Aperol Tonic | € 9,50 |
| Bacardi Cola | € 9,50 |
| Whisky Cola (Jack Daniel's) | € 9,50 |

LONG DRINKS 4cl € 12,00



G'SPRITZTE

| | |
|------------------------------|--------|
| G'spritzter rot oder weiß | € 4,20 |
| Sommerspritzer rot oder weiß | € 5,50 |
| Kohlerhof-Maracuja-Spritz | € 6,50 |
| Aperol-Spritz | € 9,50 |
| Sarti-Spritz | € 9,50 |
| Limencello-Spritz | € 9,50 |
| Hugo | € 9,50 |
| Preisel Peter | € 6,50 |

WEISSWEIN

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Grüner Veltliner (<i>Hauswein</i>) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |
| Soave | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |
| Lambrusco (<i>perlend</i>) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |
| Neuburger (<i>lieblich</i>) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |

ROTWEIN

| | |
|------------------------------|--------------|
| Zweigelt (<i>Hauswein</i>) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |
| Valpolicella (Veneto) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |
| Chianti (Moltepulciano) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |
| Lambrusco (<i>perlend</i>) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |

ROSÉ

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Zweigelt Rosé (<i>Hauswein</i>) | 1/8 l € 4,80 |
| | 1/4 l € 9,60 |

A GUATS GLAS' L AUS DER FLASCHE

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Chardonnay | 1/8 l € 5,80 |
| Carnuntum DAC Weingut Netzl | 1/4 l € 11,60 |
| Sabathini (WR/SB) | 1/8 l € 5,70 |
| Carnuntum DAC Weingut Netzl | 1/4 l € 11,40 |
| Heideboden (ZW/BF/SL) | 1/8 l € 6,50 |
| Burgenland Weingut Keringer | 1/4 l € 13,00 |
| Cabernet Sauvignon | 1/8 l € 5,70 |
| Burgenland Weingut Schaller vom See | 1/4 l € 11,40 |

BUBBLES

| | |
|--|---------|
| Glas Sekt / Glas Prosecco | € 4,50 |
| Sekt-Orange | € 5,00 |
| ... aus Österreich | |
| A-Nobis Brut Reserve | € 39,00 |
| <i>Burgenland Sektmanufaktur A-Nobis</i> | |
| A-Nobis Rosé Reserve | € 39,00 |
| <i>Burgenland Sektmanufaktur A-Nobis</i> | |

| | |
|--|---------|
| Schloss Gobelsburg Brut Reserve | € 49,00 |
| <i>Niederösterreich Weingut Schloss Gobelsburg</i> | |
| Sauvignon Blanc Sekt Reserve | € 48,00 |
| <i>Niederösterreich Weingut Steininger</i> | |

... aus Italien

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Serenello Piú Frizzante | € 26,00 |
| <i>Venetien Serena Wines 1881</i> | |
| Lampo Prosecco Treviso DOC | € 36,00 |
| <i>Venetien Borgoluce</i> | |

| | |
|---|---------|
| Nobilium Franciacorta DOCG Brut | € 56,00 |
| <i>Lombardei Azienda Agricola Bonfadini</i> | |

... aus Frankreich

| | |
|---|----------|
| Moët & Chandon Imperial Brut | € 107,00 |
| <i>Epernay Vallée de la Marne</i> | |
| Moët & Chandon ICE Imperial | € 134,00 |
| <i>Epernay Vallée de la Marne</i> | |
| Laurent-Perrier La Cuvée Brut | € 102,00 |
| <i>Tours-sur-Marne Vallée de la Marne</i> | |
| Laurent-Perrier La Cuvée Rosé Brut | € 159,00 |
| <i>Tours-sur-Marne Vallée de la Marne</i> | |
| Dom Pérignon Brut | € 456,00 |
| <i>Epernay Vallée de la Marne</i> | |
| Marc Hebrart Mes Favorites | |
| Premier Cru Brut | € 92,00 |
| <i>Mareuil-Sur-Aÿ Vallée de la Marne</i> | |
| Marc Hebrart Rosé | € 86,00 |
| <i>Mareuil-Sur-Aÿ Vallée de la Marne</i> | |

PROSECCO | SEKT

| | |
|-------------|--------------|
| Alkoholfrei | 0,75 € 28,00 |
|-------------|--------------|





COCKTAILS

24-HOURS COCKTAILS & NON-ALCOHOLIC DRINKS ...

COCKTAILS MIT ALKOHOL

| | |
|---|---------|
| Caipirinha | € 11,00 |
| Cachaça, Rohrzucker, Limette, crushed Ice | |
| Mojito | € 11,00 |
| Havanna Club 3 Anos, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda | |
| Pina Colada | € 12,00 |
| Rum weiß, Rum braun, Kokossirup, Sahne, Ananassaft | |
| Swimming Pool | € 12,00 |
| Rum weiß, Wodka, Havanna weiß, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curaçao | |
| Sex on the Beach | € 12,00 |
| Wodka, Pfirsichlikör, Zitrone, Ananassaft, Cranberry Juice | |
| Touch Down | € 12,00 |
| Wodka, Apricot Brandy, Grenadine, Maracujasaft | |
| Planters Punch | € 12,00 |
| Rum weiß, Rum braun, Grenadine, Zitrone, Ananas & Orangensaft | |
| Mai Tai | € 12,00 |
| Rum weiß, Rum braun, Apricot Brandy, Zitrone, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft | |
| Tequila Sunrise | € 12,00 |
| Tequila, Zitrone, Grenadinesirup, Orangensaft | |
| Cuba Libre | € 12,00 |
| Limette, Cola, Havanna Club 7 Anos | |
| Long Beach Party | € 16,00 |
| Wodka, Gin, Tequila, Rum weiß, Triple Sec, Zitronensaft, Cranberry Juice | |
| Long Island Ice Tea | € 14,00 |
| Rum weiß, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrone, Zucker, Orangensaft, Cola | |

COCKTAIL OHNE ALKOHOL

| | |
|---|--------|
| Sportsman | € 8,40 |
| Orange, Ananans, Mango, Zitrone, Grenadine | |
| Lucky Driver | € 8,40 |
| Limetten, brauner Zucker, Maracuja, Ginger Ale, Crushed Ice | |
| Coconut Kiss | € 8,40 |
| Ananas, Orange, Sahne, Kokossirup | |
| Think Pink | € 8,40 |
| Orange, Ananas, Sahne, Kokos, Grenadine | |
| Caribbean Affair | € 8,40 |
| Ananas-, Orangensaft, Maracujasirup, Grenadine, Zitrone | |



ZILLERTALER LEBENSFREUDE



KOHLERHOF

AKTIV • WELLNESS • SPA



ZILLERTALER
LEBENSFREUDE
GENIESSEN



KOHLERHOF WOHLFÜHLTAG

- Sektfrühstück
- Entspannung pur in unserem Wellnessbereich
- Candle Light Dinner

€ 95,-
pro Person

BRUNCH & WELLNESS

- Sektfrühstück
- Essen Sie so viel Sie möchten
- Anschließend verbringen Sie den Tag in unserer über 2800 m² großen hauseigenen Wellnessanlage

€ 55,-
pro Person

