

ZILLERTALER LEBENSFREUDE  
★★★★★

**KOHLERHOF**

AKTIV • WELLNESS • SPA



**TAKE AWAY!**  
Alle Speisen  
auch zum  
Mitnehmen!

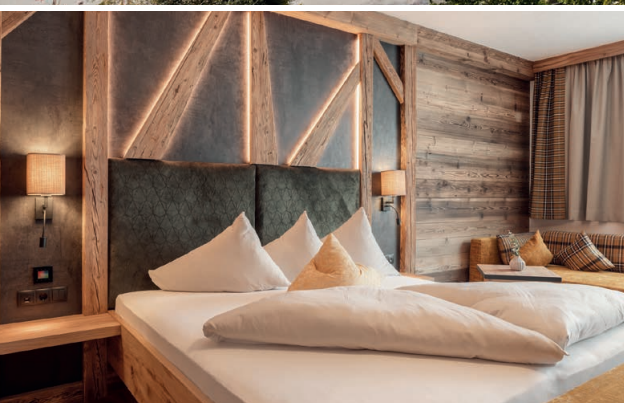


**FREE WIFI**

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](mailto:info@kohlerhof.com)

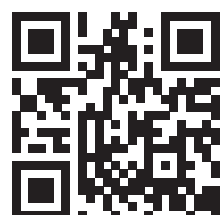
[www.kohlerhof.com](http://www.kohlerhof.com)



[facebook.com/hotel.kohlerhof](https://facebook.com/hotel.kohlerhof)



[#zillertalerlebensfreude](https://www.instagram.com/zillertalerlebensfreude)



# DIE 14 HAUPTALLERGENE

## *The 14 major allergens*

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

**Erdnüsse** alle Erdnusssorten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

**Fisch** alle Fischarten 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 Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

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

**Milch** alle Arten von Nutztiermilch 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, Milchzucker (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 SO<sub>2</sub>) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

**Sellerie** alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte 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 (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce



Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien geben Sie uns bitte Bescheid.



## VORSPEISEN | starters

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

### UNSERE EMPFEHLUNG



als Aperitif

### VENEZIANO

Aperol mit Prosecco € 9,50



## SUPPEN | soups

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



# ZILLERTALER KÜCHE | *zillertal cuisine*

## Jungschweinebraten vom Zillertaler Bioschwein

€ 18,00

mit herzhaftem 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*

## Herzhaftes Hirschragout

€ 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

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

Auch  
vegetarisch  
möglich!

€ 17,00

## 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*



## Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, im Pfandl serviert

€ 17,00

*Cheese spaetzle with Zillertal mountain cheese, served in a pan*

PREISEL  
PETER  
GRANTN-SPRITZER  
€ 6,50





Wir legen großen  
Wert darauf,  
*regionale Produkte*  
frisch und gesund  
zu verarbeiten.

# KOHLERHOF-BURGER SPEZIAL

*burger specialities*

180 gr. Patty

## Hamburger mit Burger patty

€ 15,00

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*

## Cheeseburger mit Burger patty

€ 17,00

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*

## Schnitzelburger mit Salat, Gurke, Tomate, hausgemachtes pikantes Ketchup, mit Pommes frites und Dipsauce

€ 15,00

*Schnitzel Burger with salad, cucumber, tomato and homemade spicy ketchup, with french fries and dip sauce*



## MC-Kohlerhof mit Burger patty

€ 20,00

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*



## Mountain XXL – Burger- die Überraschung des Hauses

€ 26,00

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*



## Veggiburger Gemüsesteak mit Salat, Gurke und Tomate

€ 18,00

mit Pommes frites und hausgemachter Dip-Sauce

*Vegi steak with salad, cucumber and tomato, with french fries and homemade dip sauce*



NACH DEM ESSEN  
NICHT VERGESSEN:

ESPRESSO  
MARTINI



## HAUPTSPEISEN | *main courses*

**Spezial XXL Wiener Schnitzel** (ca. 300 g) nach Kohlerhofart vom Schwein € 27,00  
für den ganz großen Hunger, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur  
*Special XXL Pork Vienna Schnitzel for the big appetite, served with french fries and a garnish of salad*

**Wiener Schnitzel** vom Schwein € 19,00  
serviert mit Pommes frites und fein garniert mit Preiselbeeren  
*Pork Vienna Schnitzel | served with french fries and garnished with cranberries*

**Cordon bleu** gefüllt mit Schinken und Almkäse € 23,00  
mit Pommes frites und Preiselbeeren serviert  
*Cordon bleu with french fries and and garnished with cranberries*

**Zillertaler Bergbauern Schnitzel „Wiener Art“** € 23,00  
mit Speck, Spiegelei, Röstkartoffel und Speckbohnen  
*Zillertal mountain farmers Schnitzel "Viennese-style" | with bacon, fried egg and roasted potato*

**Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“** € 23,00  
mit Pommes frites  
*Pan-fried chicken breast | "Viennese-style" with french fries*

**Gebackenes Hühnerschnitzel „Diana Art“** € 24,00  
an herzhafter Champignonrahmsauce, dazu reichen wir Pommes frites  
*Pan-fried chicken breast | "Diana-style" in a fine cream of mushroom sauce and french fries*


**Champignonrahmschnitzel** in feiner Champignonrahmsauce € 22,00  
dazu reichen wir Reis und Kartoffeln  
*Creamed escalope in a fine cream of mushroom sauce, served with rice and potatoes*

**Wiener Zwiebelrostbraten** € 27,00  
serviert mit herzhaftem Schweizer Rösti, Reis und Kartoffeln  
*with fried onions served with tasty fried pancake of gratet potatoes, rice and potatoes*

**Grillteller** – je 1 Stk. Schweinesteak, Geflügelbrust, Rindermedaillon € 24,00  
Würstel, Speckscheibe, Kräuterbutter, Sauce Tyrolienne, Pommes frites  
*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*

**Asiatische Hühnerbruststreifen** € 21,00  
an einer Kokoscurrysauce mit Wok-Gemüse und Reis oder Nudeln  
*Asian chicken breast strips | served on a coconut rusk sauce with wok vegetables and rice or noodles*

 **Vegetarisches Gemüsecurry** € 18,00  
mit Reis oder Nudeln  
*Vegetable Curry with rice or noodles*

 **Tagliatelle a la Küchenchef** € 25,00  
würzig und Pikant mit Rindfleisch, knackigem Gemüse, Soja-Teriyaki-Sauce und Chili  
*Tagliatelle a la Küchenchef | spicy and spicy with beef, crunchy vegetables, soy sauce and chili*

**Filetspitzen „Stroganoff“** € 25,00  
Filetspitzen vom Rind in pikanter Dijon-Rahmsauce, Champignons und Gurkenjulienne, dazu servieren wir Kartoffelkroketten und Reis  
*Beef Stroganoff | beef fillet strips in piquant cream of dijon-mustard sauce, mushrooms and Cucumber Julienne served with potato croquettes and rice*





### 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 of fine vegetables, chips, potato wedges, mixed salad and various sauce*

€ 110,00

**AUFPREIS**  
300 g - € 5,00  
350 g - € 10,00

## STEAKS | *steaks*

### Filetsteak für den Feinschmecker ca. 250 g

mit Pommes, Gemüse, Reis und zweierlei Dipsaucen

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

€ 40,00

### Französisches Pfeffersteak ca. 250 g

Rindsfilet in würziger Pfefferrahmsauce,

mit hausgemachten Trüffelpüree und Gemüsebouquet

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

€ 40,00

### Filetsteak Diana ca. 250 g

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*

€ 40,00

### Kohlerhof Steaktoast ca. 200 g

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*

€ 35,00



DIE WELT  
GEHÖRT DEM,  
DER SIE  
*genießt*

# FLEISCHGERICHTE | *meat dishes*

**Spare Ribs** mit pikanter Sauce, Potato Wedges,  
Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot

*Spare Ribs with spicy sauce, wedges, Coleslaw and garlic bread*

€ 21,00

**Spare Ribs Mexican Style** mit scharfer Salsa, Mais und Bohnen  
Potato Wedges, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot

*Spare Ribs Mexican Style, wedges, Coleslaw and garlic bread*

€ 23,00



**American Spare Ribs** mit würziger Barbecue Sauce  
Potato Wedges, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot

*American Spare Ribs | with spicy barbecue sauce, Coleslaw and garlic bread*

€ 23,00

**Chicken Wings** mit Pommes frites und Salatgarnitur

*Chicken Wings with french fries and salad*

€ 22,00

**Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs**

Potato Wedges, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot

*Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs with Coleslaw and garlic bread*

€ 25,00





## FISCHGERICHTE | *fish dishes*

### Garnelen Bowl

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

€ 24,00

### Lachssteak mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln

*Salmon steak with hollandaise sauce and potatoes*

€ 24,00

### Gebackenes Barschfilet „Wiener Art“

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

€ 23,00

### Misti Frutti di Mare

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*

€ 22,00

### Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienkartoffel und Sauce Hollandaise

*Grilled pike-perch fillet with parsley potato and hollandaise sauce*

€ 24,00



# SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

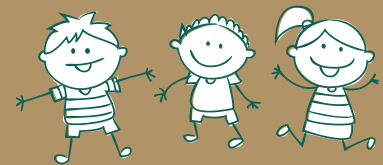
*Specialties on reservation*

<b>Schweinshaxe</b> (auf Vorbestellung) mit Natursafterl, 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
<b>Ganze Kalbshaxe</b> (auf Vorbestellung) am Knochen für 2 Personen mit Kalbsjus, Kartoffel, Reis, Gemüse und Salatschüsserl <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
<b>Fondue</b> (auf Vorbestellung von So bis Mi im Pizz Pub)	pro Person	€ 35,00
<b>Fondue de Luxe</b> (auf Vorbestellung von So bis Mi im Pizz Pub)	pro Person	€ 45,00
<b>Extra Öl</b>		€ 10,00



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

*For our little guests*



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

*Plate of colourful mixed salad*

€ 7,50

### Fitness-Salat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, serviert mit Gebäck

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

€ 18,00

### „Kohlerhof“ Salatteller mit Rinderfiletstreifen, serviert mit Gebäck

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

€ 22,00

### Griechischer Salat

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*

€ 17,00

### Sportler Salat frisch mariniertes Salat mit gebratenen Geflügelstreifen 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*

€ 18,00

### Thunfischsalat

Bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebel und serviert mit Gebäck  
*Tuna salad | Colorful salad plate served with tuna, onion and served with pastries*

€ 17,00

### 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   ... with whipped cream	€ 6,00
... mit Vanillesauce   ... with vanilla sauce	€ 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 Küchlein** mit süßem Eis und Sauce

*Warm chocolate cakes with sweet ice cream and sauce*

€ 8,00

**Salted Caramel Eisbecher**

Salted Caramel Eis, Karamellsauce, Popkorn und Schlagobers

*Salted caramel ice cream, caramel sauce, popcorn and whipped cream*

€ 8,80

**Baileysbecher**

Süßes Vanille und Stracciatellaeis mit Sahne und Baileys verfeinert

*Baileys cup | Sweet vanilla and stracciatella ice cream refined with cream and Baileys*

€ 8,80

**Sorbet mit Früchten** 2 Kugeln

*Sorbet with fruit, 2 scoops*

€ 7,00

**Affogato**

€ 4,50

GERNE BRINGEN WIR IHNEN  
UNSERE DESSERTKARTE!



# Bella italia ...

## PANE BROT | *pane bread*

### Mediterranes Pizzabrot

mit Tomaten, Oliven, Brunoise-Paprikagemüse und Kräutern

*Mediterranean Pizza bread | with tomatoes, olives, brunoise-pepper vegetables and herbs*

€ 8,00

### Bruschetta di aglio - Knoblauchbrot

*Bruschetta di aglio | garlic bread*

€ 6,00

### Bruschetta Pomodoro

Tomaten, Knoblauch, Rucola

*Bruschetta pomodoro with garlic and arugula*

€ 7,00

### Flammkuchen „Klassik“

mit Sauerrahm, Schnittlauch, Knoblauch, Speck und Zwiebel

*„Classic“ tarte flambée with sour cream, chives, garlic, bacon and onions*

€ 11,00

### Vegetarischer Flammkuchen

mit Sauerrahm Dip, Schnittlauch, Mozzarella, Schafskäse und Brunoise Paprika

*Vegetarian tarte flambée with sour cream dip, chives, mozzarella, sheeps cheese and brunoise peppers*

€ 12,00

### Flammkuchen nach „Art des Hauses“

mit Zwiebel, pikanter Salami „Salsiccia“, Spianata piccante

*„House speciality“ tarte flambée with onions and spicy „Salsiccia“*

€ 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*



A whole pizza is shown on a wooden cutting board. The pizza has a thick, golden-brown crust. The toppings include a layer of red tomato sauce, melted white cheese, sliced cherry tomatoes, and fresh basil leaves. The pizza is garnished with dried herbs. A speech bubble in the top right corner contains text about the pizza being fresh from a stone oven.

Frisch  
aus unserem  
**STEINOFEN**  
mit hausgemachter  
Tomatensauce  
und Oregano!

# PIZZA | *pizza*



## **Margherita** Tomatensauce, Käse und Basilikum

*Margherita | tomato sauce, cheese, basil*

€ 9,00

## **Parma** Tomatensauce, Käse, Rucola, Parmaschinken und Parmesanspäne

*Parma | tomato sauce, cheese, rocket, parma ham and parmesan shavings*

€ 14,00

## **Venezia** Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons

*Venezia | tomato sauce, cheese, ham, mushrooms*

€ 12,00

## **Prosciutto** Tomatensauce, Käse, Schinken

*Prosciutto | tomato sauce, cheese, ham*

€ 12,00

## **Americana** Tomatensauce, Käse, Salami und Paprikastreifen

*Americana | tomato sauce, cheese, salami and pepper strips*

€ 12,00

## **Al tonno** Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln

*Al tonno | tomato sauce, cheese, tuna fish and onions*

€ 14,00

## **Spinaci** Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse und Knoblauch

*Spinaci | tomato sauce, cheese, leaf spinach, feta cheese, garlic*

€ 14,00

## **Roma** Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken und Paprikawürfeln

*Roma | tomato sauce, cheese, salami, ham, peppers*

€ 14,00

## **Picanta** Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, roter Zwiebel,

Paprikawürfel und Knoblauch

*Picanta | tomato sauce, cheese, salami, pepperoni, peppers, red onion, garlic*

€ 14,00



## **Calabrese** Tomatensauce, Käse, pikante Salami

*Calabrese | tomato sauce, cheese, spicy salami*

€ 14,00

**TIPP!**

# UNSERE PIZZAHITS | *pizzahits*



## **Pizza alla Casa**

Tomatensauce, (scharfe) pikante Salami, Schafskäse, Mais, Pfefferoni und Mozzarella

*Pizza in style of the house | Tomato sauce, (hot) spicy salami, feta cheese, corn, pepperoni, mozzarella*

€ 15,00

## **Kohlerhof Tarte vegetarisch**

Sauerrahmsauce, Zwiebelringe, Paprika, Gorgonzola, Schafkäse, Mozzarella und Gemüse

*Kohlerhof Tarte vegetarian, sour cream sauce, onion rings, peppers, gorgonzola, sheep cheese, mozzarella and vegetables*

€ 15,00

## **Kohlerhof Tarte**

Sauerrahmsauce, Zwiebelringe, Gorgonzola, Schafkäse, Mozzarella, Salami, Speck

*Kohlerhof Tarte, sour cream sauce, onion rings, gorgonzola, sheep cheese, mozzarella, salami, bacon*

€ 15,00

## **Familienpizza XXL**

jede Pizza als XXL Pizza für die ganze Familie, Belag nach Wunsch

*Family Pizza | each pizza as XL pizza for the whole family, topping according to request*

€ 27,00



## EXTRA WÜNSCHE ON TOP

Aufpreis € 1,00


(ausgenommen Margherita)

Limon  
CELLO  
SPRITZ

€ 9,50




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

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

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

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

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

**Capricciosa** Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, € 15,00  
Champignons und Artischocken  
*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 mit Soda	0,5 l	€ 3,00
Himbeersaft / Holundersaft mit Wasser ohne Gas	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 mit Milchschaum / mit Sahne	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Irish Coffee od. Amaretto Coffee	€ 8,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,50
Tee nach Wahl	€ 3,00
Heiße Zitrone oder Holunder	€ 3,00
Glühwein / Jagatee	1/4 l € 6,00
Glühgin	€ 8,00

## BIERE

Zillertal Helles – Edel gereift	Pfiff 0,2 l	€ 3,20
goldgelb, voll im Geschmack,	0,3 l	€ 4,60
herbfrisch, süffig	0,5 l	€ 5,90



Zillertal Pils – Premium Classe		
hellgolden, schlank		
angenehm spritzig, edel gehopft	Fl. 0,33 l	€ 4,80



Zillertal Weißbier – Hell Naturtrüb		
bernsteinfarben, fruchtig und frisch	0,3 l	€ 4,60
vollmundig und naturtrüb	0,5 l	€ 5,90



Zillertal Weißbier – Dunkel Naturtrüb		
kastanienfarben, voll und fruchtig,		
naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma	0,5 l	€ 5,90



Zillertal Radler – Fruchtig frisch		
hellgelb, fruchtig spritziges	0,3 l	€ 4,60
Zitronenaroma, erfrischend	0,5 l	€ 5,90



Zillertal Radler – Naturtrüb		
hellgelb und naturtrüb,	Fl. 0,33 l	€ 4,80
fruchtig und leicht, natürlich frisch		



Zillertal Dunkel – Edel gereift		
kastanienfarben, voller,		
leicht karamellisierender Geschmack	0,5 l	€ 5,90



Zillertal Schwarzes – Premium Classe		
tiefdunkel, leicht malzaromatisch,		
feinhopfig, mit zarter Süße	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, Cranberrysaft, Minze, Eis</i>		
Lillet blanc oder rose	1/4 l	€ 12,00

Aperol – Spritzer		
mit Weißwein		€ 9,50
mit Prosecco		€ 9,50

Hugo mit Holunderblütensaft und Minze		
mit Weißwein		€ 9,50
mit Prosecco		€ 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

*Alter Bodenseeapfel, Alte Marille,  
Alte Haselnuss, Alte Birne, Alte Hauszwetschke,  
Alte Waldhimbeere und Alte Kirsche*

## SHOTS

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

## COGNAC

Remy Martin	2 cl	€ 7,50
<i>VSOP Mature Cask Finish Cognac</i>		
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
Burgenland   Sektmanufaktur A-Nobis	
A-Nobis Rosé Reserve	€ 39,00
Burgenland   Sektmanufaktur A-Nobis	
Schloss Gobelsburg Brut Reserve	€ 49,00
Niederösterreich   Weingut Schloss Gobelsburg	
Sauvignon Blanc Sekt Reserve	€ 48,00
Niederösterreich   Weingut Steininger	

### ... aus Italien

Serenello Piú Frizzante	€ 26,00
Venetien   Serena Wines 1881	
Lampo Prosecco Treviso DOC	€ 36,00
Venetien   Borgoluce	
Nobilium Franciacorta DOCG Brut	€ 56,00
Lombardien   Azienda Agricola Bonfadini	

### ... aus Frankreich

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

## PROSECCO | SEKT

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





# COCKTAILS

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

### COCKTAILS MIT ALKOHOL

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

### COCKTAIL OHNE ALKOHOL

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



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 m<sup>2</sup> großen hauseigenen Wellnessanlage

€ 55,-  
pro Person

