



Hausgemachte Gerstlsuppe

DAS KLEINE

verfeinert mit Selchfleisch und frischen Kräutern



Hausgemachter Pressknödel

fein angerichtet mit Sauerrahmdip und Salatbouquet



Zillertaler Schmankerl-Teller

mit Schweinebraten, Selchfleisch, Speck & Würstel dazu Sauerkraut, Semmelknödel und Bratensaft

oder

Spare Ribs nach Tiroler Style

serviert mit Potatoe Wedges und Dipsauce



Hausgemachter Kaiserschmarrn

vollendet mit Apfelmus, Preiselbeeren und Vanilleeis

Zum Abschluss des Abends servieren wir noch ein zünftiges Hausschnapserl

Menüpreis € 38,00

Seite 1/4







Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen



Zilleraler Pressknödel

fein angerichtet mit Sauerrahmdip und Salatbouquet



Zillertaler Käsespätzle

im Pfandl serviert mit Röstzwiebel und Schnittlauch bestreut



Hausgemachter Kaiserschmarrn

vollendet mit Apfelmus, Preiselbeeren und Vanilleeis

Zum Abschluss des Abends servieren wir noch ein zünftiges Hausschnapserl

Menüpreis € 38,00

Seite 2/4









Alpen Bruschetta



Hausgemachte Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen

oder

Zillertaler Gerstlsuppe

verfeinert mit Selchfleisch und frischen Kräutern



Zillertaler Pressknödel

fein angerichtet mit Sauerrahmdip und Salatbouquet



Rosa gebratene Ente

auf asiatischem Krautsalat



Hirschragout vom heimischen Berghirschen

(aus eigener Jagd)

serviert mit Kastanienrotkraut und Knödel

Seite 3/4





oder

Törggele Platte mal anders

(für je zwei Personen angerichtet)
mit ofenfrischen Ripperln dazu Potato Wedges,
Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebel,
Schweinebraten mit Natursauce,
Knoblauchbrot, Dip-Saucen und Coleslaw Salat

oder

Tiroler Tris

mit Käseknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen an brauner Butter und Parmesan separat reichen wir eine Gorgonzolarahmsauce zum Dippen



Hausgemachter Eis-Palatschinken mit Sahne

und einem Frozen Baileys serviert

Zum Abschluss des Abends servieren wir noch ein zünftiges Hausschnapserl

Menüpreis € 58,00

Seite 4/4

