

ZILLERTALER LEBENSFREUDE
★★★★★

KOHLERHOF

AKTIV • WELLNESS • SPA

TAKE AWAY!
Alle Speisen
auch zum
Mitnehmen!



FREE WIFI



Freude6263

**ZILLERTALER KÖSTLICHKEITEN
UND SPEZIALITÄTEN**



DER
KOHLEHOF
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

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

€ 19,00



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

www.kohlerhof.com



facebook.com/hotel.kohlerhof



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

ONLINE
SPEISEKARTE



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, Krebsskonserven 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 SO₂) 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 € 13,50
Baked mushrooms with a tartar sauce



Garnelen im heißen Knoblauchöl mit Chilischoten und Gebäck € 15,00
Shrimps spicy and piquant with chili pods and garlic oil with fresh bread

In Knoblauchbutter gegrillter Oktopus € 16,00
mit Tomaten und Paprika mit Gebäck serviert
Octopus grilled in garlic butter with tomatoes and peppers served with pastry

Räucherlachs auf knusprigem Röstinchen € 15,00
mit Sauerrahmdip und Salatbouquet
Smoked salmon on crispy roasts with sour cream dip and salad bouquet

Carpaccio a la Kohlerhof € 17,00
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 € 5,50
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 € 6,50
Cream of tomato soup with tomato pieces and dotted with cream

Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroûtons und Sahnehaube € 6,50
Cream of garlic soup with herb croûtons and dotted with cream

Herzhaft pikante Gulaschsuppe mit Brot € 7,50
Fiery piquant goulash soup with bread

Großmutter's Suppentopf € 8,50
Kraftbrühe vom Zillertaler Almochsen mit Fadennudeln,
Brunoise Gemüse, Würstl und frischem Schnittlauch
Garnished with fine mustard sauce, ruccola and parmesan shavings, we serve it with crispy pastries



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

Herzhaftes Hirschragout € 25,00

dazu reichen wir hausgemachtes Rotkraut, Kartoffelkroketten und Semmelknödel

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

Bauernschmaus „Zillertaler Art“ € 22,00

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

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

Geschmorte Lammkeule fein angerichtet € 25,00

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!

€ 16,00

Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, im Pfandl serviert

Cheese spaetzle with Zillertal mountain cheese, served in a pan

€ 16,00

PREISEL
PETER
GRANTN-SPRITZER
€ 6,00





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

KOHLERHOF-BURGER SPEZIAL

burger specialties

Hamburger mit Burger patty € 14,00

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

Cheeseburger mit Burger patty € 16,00

Käse, Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte pikante Sauce, Pommes frites und 2 Dip-Saucen
Homemade 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, € 14,00

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

Veggieburger 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



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

Homemade 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

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



NACH DEM ESSEN
NICHT VERGESSEN:
ZILLERTALER
ZIRBENSCHNAPS
€ 3,60

HAUPTSPESSEN | *main courses*

Spezial XXL Wiener Schnitzel (ca. 300 g) nach Kohlerhofart vom Schwein € 25,00
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 € 18,00
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 € 22,00
mit Pommes frites und Preiselbeeren serviert
Cordon bleu with french fries and and garnished with cranberries

Zillertaler Bergbauern Schnitzel „Wiener Art“ € 22,00
mit Speck, Spiegelei, Röstkartoffel und Speckbohnen
Zillertal mountain farmers Schnitzel "Viennese-style" | with bacon, fried egg and roasted potato

Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“ € 22,00
mit Pommes frites und Salatschüssel
Pan-fried chicken breast | "Viennese-style" with french fries and salad

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 € 26,00
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 € 22,00
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 € 20,00
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 € 17,00
mit Reis oder Nudeln
Vegetable Curry with rice or noodles



Tagliatelle a la Küchenchef € 24,00
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“ € 24,00
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

€ 24,00

Spezial XXL – Bergbauern Schnitzel für 2 Personen

€ 49,00

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

Kohlerhofplatte „Das Geheimnis des Hauses“ für 2 Personen

€ 70,00

lässt keinen kulinarischen Wunsch offen

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

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

€ 90,00

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

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 Trüffelpüree 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

**EMPFEHLUNG
VON
UNSEREM
KÜCHENCHEF!**

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

€ 20,00

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

€ 22,00



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

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

€ 22,00

Chicken Wings mit Pommes frites und Salatgarnitur

Chicken Wings with french fries and salad

€ 20,00

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

€ 22,00

Lachssteak mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln

Salmon steak with hollandaise sauce and potatoes

€ 22,00

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

€ 22,00

Misti Frutti di Mare

gebackene Tintenfischringe, gebackene Garnelen mit Dip-Sauce,
dazu reichen wir einen gemischtem Salatteller und Knoblauchbrot
*Misti Frutti di Mare | Baked squid rings, baked shrimps with dipping sauce,
served with a mixed salad plate and garlic bread*

€ 18,00



SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

Specialties on reservation

Ganze Schweinshaxe (auf Vorbestellung) € 50,00

ca. 1 kg mit Natursafterl, Semmelknödel und Sauerkraut für 2 Personen

whole knuckle of pork (on pre-order) | approx. 1 kg with natural juice, bread dumpling and sauerkraut

Ganze Kalbshaxe (auf Vorbestellung) € 65,00

ca. 2 kg am Knochen für 2 Personen mit Kalbsjus,
Kartoffel, Reis, Gemüse und Salatschüsserl

*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*

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



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

For our little guests

Tom & Jerry Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 10,00

Tom & Jerry | Vienna Schnitzel with french fries

Käpt'n Hook Fischstäbchen mit Kartoffeln € 10,00

Capt'n Hook | Fish fingers with potatoes

Donald Duck Schweinebraten mit Reis und Gemüse € 10,00

Donald Duck | Roasted pork with rice and vegetables

Pippi Langstrumpf Spaghetti mit Tomaten-Fleischsauce und Parmesan € 8,00

Pippi Longstocking | Pasta with a tomato and meat sauce





SALATE | *salads*

Kleiner gemischter Beilagensalat

Small mixed salad

€ 5,50

Bunter gemischter, gartenfrischer Salatteller

Plate of colourful mixed salad

€ 7,50

Fitness-Salat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, dazu Knoblauchbrot

Fitness salad with strips of baked chicken fillet, served with garlic bread

€ 18,00

„Kohlerhof“ Salatteller mit Rinderfiletstreifen, dazu Knoblauchbrot

„Kohlerhof“ salad platter with strips of beef fillet, served with garlic bread

€ 19,00

Griechischer Salat

Großer gemischter Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Knoblauchbrot

Greek style salad | large mixed salad plate with feta cheese, olives and garlic bread

€ 16,00

Sportler Salat frisch mariniertes Salat mit gebratenen Geflügelstreifen

an einem Knoblauch-Kräuter-Joghurtdressing, serviert mit Knoblauchbrot

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

€ 17,00

Thunfischsalat

Bunter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebel und Gebäck serviert

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

€ 16,00



SÜSSE SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Sweet speciality of the house

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Pflaumenröster € 16,00
"Kaiserschmarrn" (sugared pancake with raisins) with apple sauce and stewed plums

Apfelstrudel, Topfenstrudel, Heidelbeerstrudel oder Wachauer Marillenstrudel € 5,00
Apple strudel, quark strudel, blueberry strudel or apricot strudel

... mit Sahne | ... with whipped cream € 6,00

... mit Vanillesauce | ... with vanilla sauce € 6,50

... nach „Art des Hauses“ Vanillesauce, Eis und Sahne € 9,00
... „à la maison“ | vanilla sauce, ice cream and whipped cream

Torten hausgemacht nach Wahl | *Homemade cakes of your choice* € 5,00

EIS GEHT IMMER ...

Ice cream is always an option

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

Salted Caramel Eisbecher € 8,00
Salted Caramel Eis, Karamellsauce, Popkorn und Schlagobers
Salted caramel ice cream, caramel sauce, popcorn and whipped cream

Baileysbecher € 8,00
Süßes Vanille und Stracciatellaeis mit Sahne und Baileys verfeinert
Baileys cup | Sweet vanilla and stracciatella ice cream refined with cream and Baileys

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

€ 11,00

Flammkuchen nach „Art des Hauses“

mit Zwiebel, pikanter Salami „Salsiccia“, Spianata piccante

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

€ 13,00





PASTA

pasta

Alle Gerichte können mit Nudeln nach Wahl bestellt werden:

Spaghetti, Tagliatelle oder Penne

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

Bolognese würzige Fleisch-Tomatensauce, Basilikum, frischer Parmesan

Bolognese - spicy meat sauce, basil and fresh parmesan

€ 12,00

Napoletana fruchtige mediterrane Tomaten-Gemüsesauce, frischer Parmesan

Napoletana | fruity mediterranean tomato vegetable sauce and fresh parmesan

€ 12,00

Spaghetti a la Carbonara mit frischen Kräutern und Parmesan verfeinert

Spaghetti a la Carbonara | refined with fresh herbs and parmesan

€ 14,00

Spaghetti di Tonno

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

€ 16,00



Arrabbiata di Diavolo „feurig“ mit Speck, Knoblauch,

Peperoncini Jalapeno, scharfer Salami, Paprikastreifen und frischem Parmesan

Arrabbiata di diavolo | "fiery" with bacon, garlic, peperoncini jalapeno, spicy salami, pepper strips and fresh parmesan

€ 14,00





Frisch
aus unserem
STEINOFEN
mit hausgemachter
Tomatensauce
und Oregano!

PIZZA | *pizza*

Margherita Tomatensauce, Käse und Basilikum € 9,00
Margherita | tomato sauce, cheese, basil

Parma Tomatensauce, Käse, Rucola, Parmaschinken und Parmesanspäne € 14,00
Parma | tomato sauce, cheese, rocket, parma ham and parmesan shavings

Venezia Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons € 12,00
Venezia | tomato sauce, cheese, ham, mushrooms

Americana Tomatensauce, Käse, Salami und Paprikastreifen € 12,00
Americana | tomato sauce, cheese, salami and pepper strips

Al tonno Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln € 14,00
Al tonno | tomato sauce, cheese, tuna fish and onions

Spinaci Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse und Knoblauch € 14,00
Spinaci | tomato sauce, cheese, leaf spinach, feta cheese, garlic

Roma Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken und Paprikawürfeln € 12,00
Roma | tomato sauce, cheese, salami, ham, peppers

Picanta Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, roter Zwiebel, Paprikawürfel und Knoblauch € 14,00
Picanta | tomato sauce, cheese, salami, pepperoni, peppers, red onion, garlic

Calabrese Tomatensauce, Käse, pikante Salami € 13,00
Calabrese | tomato sauce, cheese, spicy salami

Siciliana Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Champignons und Pfefferoni € 14,00
Siciliana | tomato sauce, cheese, salami, bacon, mushrooms, pepperoni



EXTRA WÜNSCHE ON TOP

Aufpreis € 1,00

(ausgenommen Margherita)



Mozzarella Tomatensauce, Käse, Basilikum und Mozzarella € 12,00

Mozzarella | tomato sauce, cheese, basil, mozzarella

Rucola Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Rucola und frischen Parmesanspänen € 14,00

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, roter Zwiebel, € 15,00

Paprikawürfel, und gegrilltes Gemüse

Pizza Vegetaria / tomato sauce, cheese, mozzarella, mushrooms, peppers, red onion and grilled 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 Tomaten, Käse, Schinken und Champignons € 15,00

Calzone | filled with tomatoes, cheese, ham, mushrooms

Calzone di verde gefüllt mit Schinken, Käse und frischem Salat € 16,00

Calzone di verde | filled with ham, cheese and fresh salad

Frutti di mare Tomatensauce, Käse, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch € 17,00

Frutti di mare | tomato sauce, cheese, different shellfish, garlic



UNSERE PIZZAHITS | *pizzahits*

TIPP!



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

€ 14,00

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

€ 25,00

Limon
**CELLO
SPRITZ**
€ 9,50





GETRÄNKE

.....

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIER, WEIN ...

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orange, Citro, Cola, Cola/Orangemix	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 5,40
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	€ 4,20
Coca Cola light, Cola Zero	0,33 l	€ 4,20
Schweppes	0,2 l	€ 4,20
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>		
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	€ 4,20
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	€ 6,50
Montes Mineralwasser <i>still</i>	0,75 l	€ 6,50
Krug Leitungswasser	1 l	€ 2,00
Krug Sodawasser	1 l	€ 4,50
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	€ 5,40
Red Bull	0,25 l	€ 6,00

WARME GETRÄNKE

Verlängerter Kaffee	€ 3,00
Espresso	€ 2,50
Cappuccino mit Milchschaum / mit Sahne	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,80
Irish Coffee od. Amaretto Coffee	€ 7,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,00
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	€ 4,60



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,	0,3 l	€ 4,60
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	€ 5,50
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	€ 5,50



Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	€ 5,90
Paulaner 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	€ 5,00
Kohlerhof-Maracuja-Spritz	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 9,50
Limencello-Spritz	€ 9,50

WEISSWEIN

Grüner Veltliner (Hauswein)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40
Soave	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40
Lambrusco (perlend)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40
Neuburger (lieblich)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40

ROTWEIN

Zweigelt (Hauswein)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40
Valpolicella (Veneto)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40
Chianti (Moltepulciano)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40
Lambrusco (perlend)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40

ROSÉ

Zweigelt Rosé (Hauswein)	1/8 l € 4,20	1/4 l € 8,40
--------------------------	--------------	--------------

A GUATS GLAS´L AUS DER FLASCHE

Grüner Veltliner „Muschelkalk“	1/8 l € 5,30
Weinviertel DAC – Weingut Geimböck	1/4 l € 10,60
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
Pink Rosé	1/8 l € 5,30
Niederösterreich Weingut Forstreiter	1/4 l € 8,40

Zweigelt	1/8 l € 5,50
Carnuntum DAC Weingut Netzl	1/4 l € 11,00
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	
Moët & Chandon ICE Rosé Imperial	€ 150,00
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	





COCKTAILS

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

COCKTAILS MIT ALKOHOL

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

COCKTAIL OHNE ALKOHOL

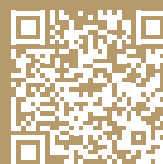
Sportsman Orange, Ananans, Mango, Zitrone, Grenadine	€ 8,40
Lucky Driver Limetten, brauner Zucker, Maracuja, Ginger Ale, Crushed Ice	€ 8,40
Coconut Kiss Ananas, Orange, Sahne, Kokos,	€ 8,40



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 m² großen hauseigenen Wellnessanlage

€ 55,-
pro Person

