

# Lieber Gast!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!  
Ausschließlich frische, regionale Produkte verwenden ich und mein Team,  
vornehmlich in Bauernhöfen der Österreichischen Region bzw. der  
näheren Umgebung produziert und gewachsen.

Euer Küchenchef Stefan Reisigl.

Um Sie zu verwöhnen verwenden wir in unseren Gerichten folgende

Produkte aus der Genuss Region Österreich

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden

Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem

AMA – Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schwein:	Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Lieferant: Walter Gasser, Aschau – Zillertal
Rind:	Fleisch aus Österreich von der Metzgerei Lieferant: Walter Gasser, Aschau – Zillertal
Süßwasserfische:	frisch Fisch aus Österreich Lieferant (Saibling, Forelle) Handelshaus Wedl, Mils
Wild:	Fleisch aus heimischer Jagd und Lieferant: Handelshaus Wedl, Mils
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich mit AMA Gütesiegel von Tirol Milch und Sennerei Zillertal
Eier:	aus Österreich aus Bodenhaltung Lieferant: Wedl, Mils
Erdäpfel:	aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel Lieferant: Wedl, Mils
Äpfel:	aus dem eigenen Garten und Landwirtschaft Lieferant: Wedl, Mils
Gemüse: (Saisonal)	aus der Genuss Region Nordtirolergemüse Lieferant: Wedl, Mils



# Inhaltsverzeichnis

Allergien? Unverträglichkeiten?	Seite 2
Aperitif & Feine Vorspeisen	Seite 3
Suppen & „Da Zua“	Seite 4
Salatvariationen & Nudeln	Seite 5
Klassiker	Seite 6
Steaks und Fische	Seite 7
Ofenkartoffel	Seite 8
Kinder-Spezialitäten	Seite 9
Dessert's	Seite 9
Getränke <small>Aperitif &amp; Alkoholfrei</small>	Seite 10
Getränke <small>warme Getränke &amp; Biere &amp; Mixdrinks</small>	Seite 11
Getränke <small>Edelbrände &amp; Spirituosen</small>	Seite 12

## Allergien? Unverträglichkeiten?

Fragen Sie unser Serviceteam, dann können wir uns individuell auf Ihre Bedürfnisse einstellen! Falls Sie an irgendeiner Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen Sie es uns bitte wissen. Küchenchef Stefan Reisigl ist besonders darauf geschult und wird Sie gerne beraten. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir alles in unserer Küche frisch zubereiten. Es können in allen Gerichten Spuren der Allergenen Stoffe enthalten sein!!

(A) - Gluten haltiges Getreide (B) - Krebstiere (C) - Eier (D) - Fische  
(E) - Erdnuss (F) - Soja (G) - Milch/Laktose (H) - Schalenfrüchte (L) – Sellerie  
(M) - Senf (N) - Sesam (O) – Schwefeldioxid/Sulphite (P) – Lupinen  
(R) - Weichtiere

Überbrücken Sie die Zeit bis wir servieren  
auf angenehme Art - vielleicht mit einem

## Aperitif:

Aperol-Spritz-Veneciano	0,10	4,2
Aperol-Spritz	0,10	3,9
Huggo ( Soda, Wein, Minze und Hollunder)	¼	3.9
Matini Bianco, Rosso	4cl	3.3
Campari	4cl	3.3
Campari/Martini Soda	0,10	3.6
Campari/MartiniOrange	0,10	3.9

## Feine Vorspeisen:

**Carpaccio vom heimischen Rindsfilet** | 14.8  
mit Rucola und gehobeltem Parmesan, mariniert  
mit Zitrone, Olivenöl und Balsamico dazu Ciabatta

**Osttiroler Schlipfkrapfen** | 10.5  
gefüllt mit Erdäpfel, Graukas und frischem  
Schnittlauch dazu braune Butter und Parmesan  
als große Portion | 14,5

Alle Preise in Euro und inclusive der  
gesetzlichen Steuern und Abgaben

## Suppen:

Tafelspitzkraftsuppe | 4.5  
mit hausgemachten Kräuterfrittaten

Zillertaler Kraftsuppe | 4.6  
mit Käsepressknödel

Zillertaler- Graukas-Suppe | 4.8  
mit würzigem Schwarzbrotchips

Curry – Ingwer – Suppe | 4.8  
mit gegrilltem Scampi Spießchen

## „Da Zua“:

zu unseren Salaten oder auch Suppen:

Knoblauchbutterbaguette | 3,2

Himbeer-Baguette | 3,4

Butterbaguette mit Himbeer Fleur de Sel

Portion Brot | 1

Weißbrot oder Körnerbrot

# Salatvariationen:

**Feinschmecker Salat** | 14,9

Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken auf gemischtem knackigem Salatteller

**Spezialsalat „San Gillio“** | 18,8

Bunte Blattsalatvariation in fein würziger Knoblauch – Senfmarinade mit gegrillten Riesengarnelen, Parmesanhobel und Ciabatta Chips

**Knusperhendl Salat** | 14,9

Bunt gemischte knackige Salatplatte mit gebackenem Hühnerfilet in knuspriger Maispanade und Kürbiskern - Pesto

**Gemischter Salat vom Buffet** | 4,2

# Nudeln:

**Tagliatelle Nero** | 18,8

schwarze Bandnudeln mit gebratenen Riesengarnelen und Gemüsestreifen in leichter Curry-Ingwer-Sauce

**Tagliatelle alla Siciliana** | 12,5

rote Bandnudeln mit Putenstreifen, Zucchini, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan

**Spaghetti Bolognese** | 10,8

Spaghetti Nudeln mit Sugo und Parmesan

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben

# Klassiker:

## **Mediterraner Grillteller | 16,8**

gegrilltes vom Schwein, Rind und Pute mit Speckscheiben, Grillwürstel und mediterranem Gemüse auf Pommes - Frites mit Kräuterbutter und scharfer Grillsauce

## **Butter Wiener Schnitzel | 12,9**

### **Tiroler Cordon Bleu | 14,5**

vom Tiroler Landschwein mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites dazu Preiselbeeren

## **Hähnchenbrustfilet | 16,8**

saftig gebratenes Hühnerbrüstchen mit Tomaten- Mozzarella überbacken dazu Rösti und Sauerrahmsauce

## **Tiroler Rostbraten | 21,8**

zart gebratener Rostbraten vom heimischen Mastrind mit Speckwürfel, Zwiebeln in feiner Rahmsauce dazu Rösti und Speckbohnen

## **Giessenbach Pfandl | 19,9**

Schweinemedallions und Rinderhuft in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle und Gemüse der Saison

## **Krusten – Schweinelende | 20,5**

zart gebratene Schweinelende in Bergkäse – Rucola – Kruste mit Pesto dazu hausgemachten Eierspätzle und gegrilltes Feldgemüse

Alle Preise in Euro und inclusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben!

# Steaks und Fische

**Club Sandwich | 16,8**

kleines rosa gebratenes Rinderfilet  
auf knusprigem Ciabatta mit  
frischen Tomaten, Salat, Cocktailsauce

**Fitnessteller „Surf and Turf“ | 29,9**

zart gebratenes Rinderfiletsteak und würzige  
Riesengarnelen mit zweierlei Dipp Saucen dazu  
knackige Salatplatte in feiner Marinade

**Pfeffersteak „Madagaskar“ | 29,9**

zart gebratenes Rinderfiletsteak (ca. 220 g.) in  
Pfefferrahm mit Kartoffelkroketten und  
Röstgemüse, Speckbohnen, Kräuterbutter

**Krosse Bachforellenfilets | 23,9**

**(Süßwasserfisch)**

zart gebratenes Bachforellenfilet aus heimischen  
Gewässern auf Rahmblattspinat dazu  
Petersilienkartoffeln

**Wolfsbarsch und Jakobsmuschel | 24,9**

**(Meerwasserfisch)**

kross gebratenes Wolfsbarschfilet auf Junglauch -  
Stangensellerie – Gemüse und getrockneten  
Tomaten, garniert mit Jakobsmuscheln

Alle Preise in Euro und inclusive der  
gesetzlichen Steuern und Abgaben!

# Ofenkartoffeln:

## **Ofenkartoffel Tyrolian | 12,5**

Saftige Schweinefilet Streifen und gebratene Speckstreifen dazu gibt's frischen Rucola serviert mit Knoblauch-Sauerrahmdip und Sauce Tyrolian

## **Ofenkartoffel mit Hühnerbruststreifen | 11,5**

Saftige Streifen von der gegrillten Hühnerbrust an Ofenkartoffeln dazu gibt's frischen Rucola und Knoblauch-Sauerrahmdip mit Barbecue-Dip

## **Ofenkartoffel mit Rumpsteak Streifen | 13,8**

Saftige Rumpsteak Streifen vom Mast Rind an Ofenkartoffeln, dazu gibt's frischen Rucola serviert mit Knoblauch-Sauerrahmdip und Barbecue-Dip

## **Ofenkartoffel mit Räucherlachs Streifen | 13,8**

geräucherter Lachs vom Premiumlachs an Ofenkartoffeln, dazu gibt's frischen Rucola serviert mit Knoblauch-Sauerrahmdip und Honig-Dill-Dip

Alle Preise in Euro und inclusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben!



# Kinder-Spezialitäten:

**Kinder Wienerschnitzel** | 6,8  
mit Pommes Frites

**Fischstäbchen** | 6,5  
mit Pommes Frites

**Kinder Spaghetti** | 6,0  
mit Sauce Bolognese

**Grillwürstel** | 6,5  
mit Pommes Frites

# Desserts:

**Zillertaler Bauernkrapferl** | 7,5  
gefüllt mit feiner Backpflaumen –  
Nussmischung, knusprig gebacken

**Hausgemachte Stranizel** | 7,8  
auf Sauerkirsch – Amarena - Ragout  
gefüllt mit Sahne und Vanilleeis

**Crème Brûlée** | 7,9  
gebrannte Vanillecreme mit  
feiner Fruchtgarnitur

**Karamellisierter Kaiserschmarrn** | 9,5  
mit hausgemachtem Bratapfelmus

Alle Preise in Euro und inclusive der  
gesetzlichen Steuern und Abgaben!

## Aperitif:

Aperol-Spritz-Veneciano	0,10		4,2
Aperol-Spritz	0,10		3,9
Huggo ( Soda, Wein, Minze und Hollunder)	¼		3.9
Matini Bianco, Rosso	4cl		3.3
Campari	4cl		3.3
Campari/Martini Soda	0,10		3.6
Campari/MartiniOrange	0,10		3.9

## Alkoholfreie Getränke:

Coca Cola, Orangen-, Zitronenlimo, Spezi	0,3		2,7
Gr. Limo	0,5		4,1
Coca Cola light (E-951 Aspartam)	0,35		2,7
Almdudler	0,35		2,7
Eistee Zitrone, Pfirsich	0,25		2,7
Red Bull	0,25		4,0
Bitter Lemon, Tonic Water	0,25		2,8
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeerensaft	0,25		2,7
Fruchtsäfte gespritzt	0,2		2,7
Fruchtsäfte gespritzt	0,3		2,9
Fruchtsäfte gespritzt	0,5		3,6
Montes Mineralwasser prickelnd /still	0,33		2,5
Montes Mineralwasser prickelnd/still	0,75		4,5

Alle Preise in Euro und inclusive der  
gesetzlichen Steuern und Abgaben!

## Bierspezialitäten:

Zillertal Pils vom Fass	0,5		3,6
angenehm spritzig, edel gehopft	0,3		2,9
	0,2		2,5
Zillertal Radler	0,5		3,8
fruchtig frisches Zitronenaroma	0,3		2,9
hellgelbe Farbe	0,2		2,6
Zillertal Radler naturtrüb	0,5		3,9
	0,3		3,1
Zillertal Weißbier Hell/Dunkel	0,5		3,9
mit feiner Hefe,	0,3		3,1
Clausthaler alkoholfrei	0,5		3,6
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,5		3,9

## Warme Getränke:

Tasse Kaffee			2,6
Cappuccino			2,9
Heisse Schokolade			3,2
Irish Coffee			7,2
Espresso			2,2
Latte Macchiato			3,0
Kännchen Tee, div. Sorten			2,7
Kaffee Haag			2,6

## Longdrinks & Mixed Drinks:

Gespritzter weiß oder rot sauer			2,9
Gespritzter weiß oder rot süß			3,0
Malibu Orange	2cl		4,2
Bacardi Cola	2cl		4,2

Alle Preise in Euro und inclusive der gesetzlichen Steuern und Abgaben!

# Edelbrände & Spirituosen:

Gölles Obstler	2cl	3,8
Gölles Marillenbrand	2cl	4,2
Erber Meisterwurz	2cl	3,8
Gölles Williamsbrand	2cl	4,2
Erber Tiroler Zirbener	2cl	3,2
Gölles Alter Zwetschke	2cl	4,2
Gölles Vogelbeerbrand	2cl	6,2
Nonino Grappa Chardonnay Barrique 41%	2cl	3,8
Nonino Grappa Moscato 41%	2cl	3,8
Poli Grappa Sarpa Barrique di Poli in Tubo 40%	2cl	3,5
Johnnie Walker	4cl	5,8
Remy Martin	2cl	3,2
Chivas Regal	4cl	6,5
Jameson Irish Whisky	4cl	6,5
Jack Daniels	4cl	5,8
Southern Comfort	4cl	5,9
Metaxa	2cl	3,2
Baileys/Tia Maria	2cl	2,9
Contreau/Amaretto	2cl	2,9
Jägermeister	2cl	2,9
Ramazotti	2cl	2,9

Alle Preise in Euro und inclusive der  
gesetzlichen Steuern und Abgaben!