

Entspannt genießen und in herzlicher Atmosphäre unseres
Hotels & Restaurants schöne Stunden verbringen.

Unsere Küchenchefs Stefan Prchal und Christoph Pfister
zaubern mit ihrem Küchenteam aus regionalen
Zutaten internationale Köstlichkeiten: von ideenreichen Suppen über
traditionelle Gerichte bis hin zum „Original“ Wiener Schnitzel.
Traumhafte Desserts und Kuchen aus Omas Rezeptbuch inklusive.

Ein kühles Bier oder erlesener Wein aus unserem Weinkeller
empfohlen von unserem Diplom Sommelier Willi Pfister Junior
rundet unser Angebot ab und verwandelt Deine Zeit in
unserem Hotel zu einer richtigen Kraftquelle.

So muss Genuss sein.

Familie Pfister



Katarina & Willi mit Leopold, Maximilian & Paulina . Elisabeth & Wilhelm

HERZLICH WILLKOMMEN



Burrata

Paradeiser Granita | Pesto | Pinienkerne | Tomate
Tomato granita, pesto, pine nuts and tomato

VEGGIE € 15,90

Trüffelnudeln

Trüffelbuttersauce | Parmesan | Rucola
Noodles in trufflebutter with parmesan and rocket

VEGGIE € 16,50

mit schwarzem Trüffel + € 6,00

with black truffle + € 6,00

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Limette | Pesto | Olivenöl | Pinienkerne | Rucola | Parmesan
Slices of beef with lime, pesto, olive oil, pine nuts, rocket and parmesan

€ 17,50 | € 26,50

Pikantes Beef Tartar auf Schiefer serviert

Wachtelei | Kapern | gepickelte Scharlotten
Senf Kaviar | Trüffel Mayonnaise
Beef tartar (raw meat) with quail egg, truffle mayonnaise,
capture, pickled shallots and mustard caviar

€ 19,50 | € 28,50

Lachs & Tuna

Rösti | Wakame | Acovado
Limette | Tomate | Wasabicreme
Salmon and tuna with hash browns, wakame, avocado,
lime, tomato and wasabi cream

€ 21,00 | € 29,50

Vorspeisen
werden serviert
mit ofenfrischem
Jourgebäck



Caesar Salad

Salate | Parmesan | Speck | Croûtons
Salads with parmesan, bacon and croûtons
mit Hühnerstreifen | with chicken € 15,90
mit Garnelen | with shrimps € 18,90

Fruchtige Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse

Salate | Ziegenkäse | Früchte
Mixed salads with fruits and caramelized goat cheese
VEGGIE € 16,50

Kleiner veggie Bauernsalat

Blattsalate | Croûtons | Ei | Tomaten
Leaf salad with croûtons, egg and tomatoes
VEGGIE € 6,50

Kleiner Bauernsalat

Blattsalate | | Speck | Croûtons | Ei | Tomaten
Leaf salad with bacon, croûtons, egg and tomatoes
€ 6,90

Bouillon mit kleinen Tiroler Speckknödeln

Clear soup with small Tyrolian bacon dumplings
€ 7,50

Tagessuppe

Soup of the day
€ 7,50



Trüffelnudeln

Trüffelbuttersauce | Parmesan | Rucola
Noodles in trufflebutter with parmesan cheese and rocket

VEGGIE € 21,50

mit schwarzem Trüffel + € 6,00
with black truffle + € 6,00

Das „Zillertaler TRIS“

Spinatknödel | Gorgonzola Kern | Schlutzkrapfen
Bergkäsekrapfen | Nussbutter | Sauerkraut
Spinach dumpling with gorgonzola, potato ravioli stuffed with cheese,
„Bergkäsekrapfen“, brown butter and sauerkraut

VEGGIE € 18,50

Zillertaler Käsespätzle

In der Gusseisenpfanne | Röstzwiebeln | Schnittlauch
Homemade flour dumplings with cheese, onions and chives

VEGGIE € 16,50

Gebratener Tofu

Sesamgemüse | Rösti | Sprossen
Fried tofu with sesame vegetables, hash browns and sprouts

VEGAN € 17,50

Variation vom Grill

Saftiges Grillfleisch | Grillgemüse
Pommes frites | Kräuterbutter | Chimichurri
Mixed grill meat with vegetables, french fries, herb butter and chimichurri

€ 24,50

Zwiebelrostbraten vom Zillertaler Jungstier

Speckbohnen | Rösti | hausgemachte Röstzwiebeln
Roasted beef with onion sauce, hash browns,
green beans with bacon and deep fried onions

€ 26,50



Das „Original“ Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

The “Original Wiener Schnitzel”

Breaded and fried escalope of veal with potatoes and cranberries

€ 24,50

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Breaded and fried escalope of pork
with potatoes and cranberries

€ 18,50

Cordon Bleu vom Milchkalb

Pommes frites | Preiselbeeren

Cordon bleu of veal with french fries and cranberries

€ 26,50

Altwiener Backhuhn

Lauwarmer Kartoffelsalat | frittierte Petersilie | Preiselbeeren

Breaded and fried chicken with leaktwarm potato salad,
deep fried parsley and cranberries

€ 22,50

SCHNITZEL & MEHR



Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Gemüse | Reis

Beef fillet „Stroganoff“ with rice and vegetables

€ 31,50

„Wilderer Teller“

Hirschmedaillons | Rotkraut | Butterspätzle

Preiselbeeren | Speckchip | Steinpilzsauce

Medallions of deer with red cabbage, cranberries,
small flour dumplings, bacon and creamy porcini sauce

€ 32,50

Rosa gebratener Lammrücken

Speckbohnen | Rösti | Paprikasauce

Rosa roasted lamb, green beans with bacon,
hash browns and red pepper sauce

€ 34,50

FrISChe Zillertaler „BIO Forelle Müllerin Art“

Petersilienkartoffeln | Nussbutter | Mandeln

BIO Fischzucht Moser Aschau i. Z.

Fresh fried **organic** trout with potatoes,
almonds and brown butter

pro 10 g € 0,50

Dorade „Royal“

Pilzgemüse | Kräuterrösti | Chili-Mayonnaise | Zitronenbutter

Fresh fried dorade with hash browns, mushroom vegetables,
chilimayonnaise and lemon butter

€ 29,50

Atlantik Oktopus

Safranlinguini | Zucchini | Tomaten

Atlantic octopus with saffron noodles, zucchini and tomatoes

€ 31,50



„Ladysteak“ vom Milchkalbsrücken

Süßkartoffel Pommes | Gemüse | Basilikum Aioli

Small steak of saddle of veal with
sweet potato fries, vegetables and basil aioli

180g € 31,50

Steaksandwich „Nepo-Style“

Rumpsteak | Süßkartoffelpommes | Zwiebelringe
Rauchkäse | Tomaten-Rucolasalat | Trüffel-Mayonnaise

Rump Steak with sweet potato fries, onion rings,
smoked cheese, tomato rocket salad and truffle mayonnaise

200g € 32,50

Alpen Tagliata

Filet vom Mastochsen | Bratkartoffeln

Alpenkäse | Rauchsatz | Rucola | Basilikum Aioli

Beef fillet with cheese, smoked salt, rocket, fried potatoes and basil aioli

200g € 37,50

Filet Steak vom Mastochsen

Grillgemüse | Kroketten | Chimichurri

Beef fillet with vegetables, croquettes and chimichurri

200g € 39,50 | 250g € 42,50

Rib-Eye Steak vom Mastochsen

Grillgemüse | Kroketten | Chimichurri

Ribeye steak with vegetables, croquettes and chimichurri

350g € 45,00

Pfeffersauce | Sauerrahmsauce
Trüffel-Mayonnaise | Basilikum Aioli
pro Sauce € 2,00

mit schwarzem Trüffel + € 6,00

with black truffle + € 6,00

Kl. Veggie
Bauernsalat
€ 6,50

Knoblauch-
brot
garlic bread
€ 6,00

Kleiner
Bauernsalat
€ 6,90



Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

Pfeffererdbeeren | Vanilleeis | Schokoladestangerl
Chocolate soufflé with liquid core
pepper strawberries, vanilla ice cream
and chocolate bar
€ 9,50

Crème Brûlée

Früchte | brauner Zucker | viel Feuer
Crème brûlée with fresh fruits and brown sugar
€ 9,50

Himbeer Inspiration

Schokomousse | Früchte | viel Liebe
Raspberry inspiration with chocolate mousse and fruits
€ 12,50

Haselnuss-Schokoladen Praline

Haselnusscreme | Mangoeis | Brandy-Krokant
Hazelnut chocolate praline with hazelnut mousse,
mango ice cream and brittle
€ 12,90

Dessertvariation „Postwirt“

süß | verführerisch | viel Liebe
Variation of different desserts
Für 2 Personen | For 2 persons € 18,50



Hausgemachter Marillenknödel

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter
Dumpling filled with apricot or plum, vanilla ice cream
€ 8,50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Chopped pancake with apple sauce
€ 14,50

Auswahl vom heimischen Käse

Honignüsse | Früchte | Butter | Feigensenf
ofenfrisches Baguette & Wurzelbrot
Cheese selection, honey nuts, fruits, butter,
oven fresh bread, fig mustard
€ 16,50



Über Allergene informiert Dich gerne auf
Nachfrage unser geschultes Personal.
Alle Preise in Euro und
inkl. Mehrwertsteuer
Kleine Portion minus €2,00.

