

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

Unsere Küchenchefs Stefan Prchal und Christoph Pfister sowie  
Sous Chef Simon Hundsbichler 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 € 16,50

## Trüffelnudeln

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

VEGGIE € 17,50

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

€ 18,50 | € 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

Fruchtkaviar | Rösti | Wakame | Avocado  
Limette | Tomate | Wasabicreme  
Salmon and tuna with fruit caviar, 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

## Falafel & Tofu

Humus | Sesamgemüse | Früchte | Bratkartoffel  
Falafel and tofu with hummus, sesame vegetables, fruits and roast potato

VEGAN € 19,50

## Variation vom Grill

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

€ 26,50

## Zwiebelrostbraten vom Zillertaler Jungstier

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

€ 28,50



## **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

€ 19,50

## **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 leakwarm 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 | Kartoffelpüree | Paprikasauce

Rosa roasted lamb, green beans with bacon,  
mashed potatoes 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

## Wildlachs

Pilzgemüse | Kräuterrösti | Wasabi | Limette

Wild salmon with hash browns, mushroom vegetables,  
wasabi and lime

€ 29,50



## „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 | Rösti | Chimichurri  
Beef fillet with vegetables, hash browns 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



## Hausgemachter Marillenknödel

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter  
Dumpling filled with apricot or plum, vanilla ice cream  
€ 9,50

## Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

Pfeffererdbeeren | Vanilleeis | Schokoladestangerl  
Chocolate soufflé with liquid core pepper  
strawberries, vanilla ice cream  
and chocolate bar  
€ 9,90

## Crème Brûlée

Früchte | brauner Zucker | viel Feuer  
Crème brûlée with fresh fruits and brown sugar  
€ 9,90

## Yuzu Cheesecake

Crumble | Crunch | Biskuit | Sesam  
Yuzu Cheesecake with crumble,  
crunch, sponge and sesame seeds  
€ 11,50

## Erdbeer Illusion

Sorbet | Marmelade | Baiser | Vanillecreme  
Strawberry illusion with sorbet, jam,  
meringue and vanilla cream  
€ 13,50

MEHR SÜSSE SÜNDEN >>>





## Panna Cotta

Bratapfel | Tonkabohne | Granny Smith  
Schoko-Zimt-Ganache  
Panna cotta with baked apple, tonka bean,  
granny smith and chocolate-cinnamon ganache  
€ 12,50

## Dessertvariation „Postwirt“

süß | verführerisch | viel Liebe  
Variation of different desserts  
Für 2 Personen | For 2 persons € 19,90

## Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Chopped pancake with apple sauce  
€ 15,50

## Auswahl vom heimischen Käse

Honignüsse | Früchte | Butter | Feigensenf  
ofenfrisches Baguette & Wurzelbrot  
Cheese selection, honey nuts, fruits, butter,  
oven fresh bread, fig mustard  
€ 17,50



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

