

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

Tomaten-Carpaccio | Rucola | Radieschenblätter Pesto  
tomato carpaccio, rocket, radish leaf pesto

VEGGIE € 15,50

## Trüffelnudeln

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

VEGGIE € 16,50

mit schwarzem Trüffel + € 6,00

with black truffle + € 6,00

## Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

Olivenöl | Pinienkerne | Rucola | Parmesan  
Slices of beef with olive oil, pine nuts, rocket and parmesan cheese

€ 17,50 | € 26,50

## Pikantes Beef Tartar auf Schiefer serviert

Wachtelei | Erdäpfelstroh | Trüffel Mayonnaise | rote Zwiebeln  
Beef tartar (raw meat) with quail egg, truffle  
mayonnaise, potato straw and red onions

€ 18,50 | € 27,50

## Thunfisch-Avocado Tartar

Rösti | Koriander | Olivenöl  
Asia-Mayonnaise | Tomatenmarmelade  
Tuna-avocado tartar with hash browns, coriander,  
olive oil, asia mayonnaise and tomato jam

€ 18,50 | € 27,50

## Hausgebeizter & geräucherter Lachs mit Avocado Tartar

Wakamesalat | Sauerrahm | Rösti  
Smoked & pickled salmon with wakame, avocado,  
hash browns and sour cream

€ 19,50 | € 28,50



## 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

## Tomaten-Rucolasalat mit Parmesan

Tomato-rocket salad with parmesan cheese  
**VEGGIE** € 6,90

## Kleiner Bauernsalat

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

## Bouillon mit kleinen Tiroler Speckknödeln

Clear soup with small Tyrolian bacon dumplings  
€ 6,90

## Tagessuppe

Soup of the day  
€ 6,90



## 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 € 17,50

## Zillertaler Käsespätzle

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

VEGGIE € 16,50

## Variation vom Grill

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

€ 22,90

## Zwiebelrostbraten vom Zillertaler Jungstier

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

€ 24,50



## **Das „Original“ Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken**

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

## **Wiener Schnitzel vom Maishuhn**

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Breaded and fried escalope of chicken

with potatoes and cranberries

€ 19,50

## **Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken**

Pommes frites | Preiselbeeren

Cordon bleu of veal with french fries and cranberries

€ 25,50

## **Altwiener Backhuhn**

Lauwarmer Kartoffelsalat | frittierte Petersilie | Preiselbeeren

Breaded and fried chicken with leekwarm potato salad,

deep fried parsley and cranberries

€ 19,50

**SCHNITZEL & MEHR**



## Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Gemüse | Reis

Beef fillet „Stroganoff“ with rice and vegetables

€ 29,50

## „Wilderer Teller“

Zweierlei Hirschmedaillons | Rotkraut

Butterspätzle | Bratapfel | Steinpilzsauce

Medallions of deer with red cabbage,

small flour dumplings, apple and creamy porcini sauce

€ 31,50

## Rosa gebratener Lammrücken

Speckbohnen | Rösti | Paprikasauce

Rosa roasted lamb, green beans with bacon,

hash browns and red pepper sauce

€ 31,50

## 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

## Atlantik Oktopus

Safrannudeln | Zucchini | Tomaten

Atlantic octopus with saffron noodles, zucchini and tomatoes

€ 29,50

## Kurz gebratener Thunfisch

Ingwer Gemüse | Zitronenbutter | Kräuterseitling

Shortly fried tuna with ginger vegetables,

lime butter and mushrooms

€ 28,50



## „Ladysteak“ vom Milchkalbsrücken

Süßkartoffel Pommes | Gemüse | Kürbis-Mayonnaise  
Small steak of saddle of veal with  
sweet potato fries and vegetables  
160g € 27,50

## 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  
€ 31,50

## Alpen Tagliata

Rosa gebratenes Filet vom Mastochsen  
Alpenkäse | Rauchsatz | Rucola | Bratkartoffeln  
Beef fillet with alpine cheese, smoked salt, rocket and fried potatoes  
€ 32,50

## Filet Steak vom Mastochsen

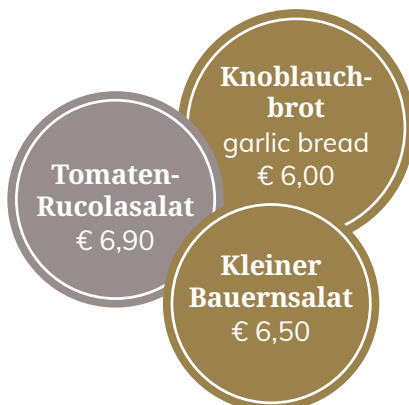
Grillgemüse | Kroketten | Chimichurri  
Beef fillet with vegetables, croquettes and chimichurri  
200g € 35,50 | 250g € 38,50

## Rib-Eye Steak vom Mastochsen

Grillgemüse | Kroketten | Chimichurri  
Ribeye steak with vegetables, croquettes and chimichurri  
350g € 39,50

Pfeffersauce | Sauerrahmsauce  
Trüffelmayonnaise | BBQ-Sauce | pro Sauce € 2,00

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



## 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 | Tonkabohneneis | Brandy-Krokant  
Hazelnut chocolate praline with hazelnut mousse,  
tonka bean ice cream and brittle  
€ 12,90

## Dessertvariation „Postwirt“

süß | verführerisch | viel Liebe  
Variation of different desserts  
Für 2 Personen | For 2 persons € 16,50





## Hausgemachter Marillenknödel

Vanilleeis | Brösel | Nussbutter  
Dumpling filled with apricot or plum, vanilla ice cream  
€ 7,50

## Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Chopped pancake with apple sauce  
€ 13,50

## Auswahl vom heimischen Käse

Honignüsse | Früchte | Butter | Feigensenf  
ofenfrisches Baguette & Wurzelbrot  
Cheese selection, honey nuts, fruits, butter,  
oven fresh bread, fig mustard  
€ 14,90



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

