

# Tagesmenü

Wir empfehlen unseren Hotelgästen  
unser täglich frisch und mit Liebe  
zubereiteten Wahlmenüs.

# alternative Karte

Zusätzlich zu unseren  
liebvoll kreierten  
Wahlmenüs bieten wir  
unseren Gästen  
den einzigartigen  
Standard einer  
ALTERNATIVEN  
SPEISEKARTE



## Vorspeisen und Suppen

---

### **CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND**

Filet | Cherry-Tomaten | Pinienkerne  
Parmesan | Zupfsalat | Vinaigrette |  
Trüffelmayonnaise

*Metzgerwirt  
Special*

---

### **SCHNITTE VON DER ZILLERTALER OFENLEBER**

Natursaftl | aufgeschäumte Rahmsauce  
Speckbohnen | Kartoffelpüree | Röstzwiebel

### **KRÄFTIGE RINDERKRAFTSUPPE**

Frittaten  
1 Stk. Zillertaler Kaspressknödel

### **CREMESUPPE VOM KNOBLAUCH**

mit Croûtons

### **FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**

mit Käse überbacken



# Hauptspeisen

*In Butterschmalz gebacken*

*Den Klassiken in Österreich*

## WIENER SCHNITZEL

vom Kalb | Preiselbeeren

## WIENER SCHNITZEL

vom Strohschwein | Preiselbeeren

## CORDON BLEU

vom Strohschwein | Preiselbeeren

### ZUM AUSWÄHLEN:

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

## IN OLIVENÖL GEBRATENES ZANDERFILET

Fisch-Veloute | Ratatouille Gemüse

Rosmarinkartoffeln

## ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebel | Schnittlauch | Krautsalat

## ZWIEBELROSTBRATEN

### VOM ZILLERTALER PREMIUMRIND

Speckbohnen | Butterkartoffeln

### „HAUSREINDL“

Gustostücke (Filetstücke)

Kräuterrahmsauce

hausgemachte Butterspätzle

*Tipp von  
Papa Hans*

### „TALBACH HEXENPFANNE“

gegrillte Schweinefilets |

Champignon-Paprikasauce |

Pommes frites

*Tipp von  
Papa Hans*

# Steak Cuts

## PFEFFERSTEAK VOM HEIMISCHEN RINDERFILET

Pfeffer Jus | mediterranes Gemüse

Kartoffelpüree

**Aufpreis**

220 g € 24,00

## RUMPSTEAK VOM „TIROLER PREMIUM RIND“

Jus | mediterranes Gemüse

Kartoffelkroketten | Kräuterbutter

**Aufpreis**

€ 20,00

## SURF & TURF METZGERWIRT STYLE

Gebratenes Rumpsteak vom Tiroler Premium

Rind | 3 STK. Riesen Garnelen | Jus | Speckbohnen

zweierlei Kartoffeln (Püree & Kroketten)

Kräuterbutter

**Aufpreis**

€ 24,00

*Wie hätten Sie  
es denn gerne?*

### BLACK & BLUE DRACULA STYLE

Außen geröstet, innen  
kalt und roh.

### RARE / STARK BLUTIG

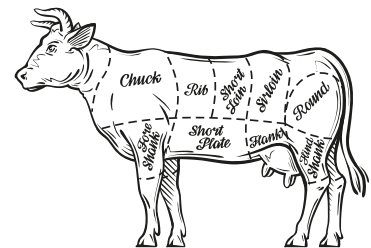
Kräftig angebraten, Kern-  
temperatur ca. 45-48°C  
und somit noch roh

### MEDIUM RARE / BLUTIG DER KLASSIKER

Bei mittlerer Hitze gebraten,  
Kerntemperatur ca. 48-52°C  
und somit noch leicht blutig

### MEDIUM / ROSA FÜR ZART BESAITETE

Bei mittlerer Hitze gebraten,  
Kerntemperatur ca. 54-56°C und  
somit gleichmäßige rosa Färbung



### MEDIUM WELL DONE

auf kleinem Feuer lang-  
sam gebraten, Kerntempe-  
ratur 56-60°C, somit noch  
leichte rosa Färbung

### WELL DONE

Durchgebraten mit gräuli-  
cher Färbung, Kerntempe-  
ratur über 60°C. Bei dieser  
Garstufe können wir für  
die Qualität des Fleisches  
leider keine Verantwor-  
tung übernehmen.





## Für unsere Kleinen Gäste

### **SCHNEEWITTCHEN**

Kinder Wiener Schnitzel  
vom Strohschwein | Pommes frites

### **NEMO**

Fischstäbchen | Sauce Tartare | Kartoffeln

### **TARZAN**

Kleine Portion Pommes frites  
Ketchup | Mayonnaise

### **WÜRSTEL MAX**

Grillwürstel | gezupfte Blattsalate | Frenchdressing  
Pommes frites

### **ROBIN HOOD**

Gebratene Medaillons vom Schwein und  
Huhn | Kräuterbutter | Gemüse  
Pommes frites

### **BALU**

kleine Käsespätzle

## Süßes Abschluss

### **LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN**

Bourbon-Vanilleeis | Schokosauce  
Marillen | Crumble

### **ORANGEN CREME BRULÉE**

Mango-Sorbet | frische Früchte

### **EISKAFFEE GERÜHRT**

Vanilleeis | eisgekühlter Kaffee, gerührt  
Schlagobers

### **HEISSE LIEBE**

Vanilleeis | warme, marinierte Himbeeren  
Schlagobers

### **GIOVANNI**

Walnuss & Schokoladeneis | Walnüsse  
warme Schokosauce | Schlagobers



### **COUPE DÄNEMARK**

Vanilleeis | geröstete Mandeln  
warme Schokosauce | Schlagobers

### **GEMISCHTES EIS**

3 Kugeln Eis mit Schlagobers