

KÖSTLICHE VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Bio Rind € 11,70

Basilikum Pesto | Parmesanspäne |

Balsamico-Honig-Pommery | Kräutertramezzini

A|G|H

Räucherfisch Variation € 10,70

Räucherlachstartar | geräuchertes Forellenfilet | Kaviar

Dill-Senf-Sauce | Baguette

A|D|H|G|C

Ziegenfrischkäse vom Schneiderbauer € 8,70

Gerillter Paprika | Zucchini | Rucola

ofenfrisches Weißbrot

VEGETARISCH A|G

KochArt
Küche mit dem Können

AUS DEM SUPPENTOPF

Rinderkraftbrühe € 3,80

Frittaten | Nudeln | Backerbsen

A|C|L

Fleischstrudelsuppe € 4,50

Rinderkraftbrühe | Fleischstrudel | Gemüse

A|G|L|C

Tomatencremesuppe € 4,50

Gin | Sahne

VEGETARISCH A|G|L

Knoblauchcremesuppe € 4,50

Kräutercroutons

VEGETARISCH A|G|L

KochArt
Küche mit dem Können

FRISCHE SALATE

Backhendlsalat € 14,90

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade
gemischte Salate | Kernöldip | Kürbiskerne | Sauce Tartar

A|G|L|M|O

Fitnesssalat € 14,90

Gebratene Hühnerbrust | knackige Blattsalate
Mango | Granatapfel | weiße Balsamico Pommery

A|C|E|G|N

„Sendlhofsalat“ € 18,90

kleines Rumpsteak 110 g | 2x Riesengarnelen
knackige Blattsalate | Mango | Granatapfel | weiße Balsamico Pommery

A|G|L|M|O

dazu empfehlen wir
im Ofen gebackenes **Knoblauchbrot** € 2,80

A

Salat vom Buffet € 4,80

AUF VORBESTELLUNG!

Spezielle Menüs für diverse Feiern,
wie Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, und vieles mehr!
Tafelspitz, Kalbs- oder Schweinshaxen, Forelle, Saibling,
Ripperl und Schmankerl jeder Art...



SENDLHOF KLASSIKER

Filetsteak vom heimischen Rind 250 g € 29,90
Pfeffer-Cognacsauce | Steak Pommes | Speckbohnen

A|G|L|M



Rumpsteak vom heimischen Rind 250 g € 22,90
Madeirajus | Kartoffellaibchen | Marktgemüse

A|G|L

Surf & Turf € 29,70
Filetsteak 180 g | 2x Riesengarnelen
Getrübefelte Stampfkartoffeln | Marktgemüse | Pfeffersauce

A|G|L|B

Perlhuhnbrust im Speckmantel € 22,70
Sherry-Royal | Pestotagliatelle | Kirschtomatenconfit

A|G|L|M|F

WAS BEDEUTET KOCHART & TIROLER WIRTSCHAUS:



- Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen und Österreich
- Traditionell & innovativ zubereitet –
mit Augenmerk auf vergessene Spezialitäten
- Positive Zusammenarbeit von der heimischen Landwirtschaft
& dem Tourismus



UNSER SPEZIELLER TIPP

„Der Wilderer“ € 23,90

Wildragout | kleines Hirschsteak 110 g
Spätzle | Rotkraut | Preiselbeeren

A|G|L|C



„Der Jäger“ € 21,90

Marinierte Filetspitzen | Rind | Schwein | Huhn
Kartoffel-Serviettenknödel | Speck-Pilz-Rahmsauce

A|G|L|M|C



DER WIRT BITTET ZU TISCH

Wienerschnitzel in der Pfanne gebraten € 19,20

vom **Milchkalb**

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

A|C



Wienerschnitzel in der Pfanne gebraten € 13,80

vom **Schwein**

Pommes frites | Preiselbeeren | Zitrone

A|C

Zwiebelrostbraten vom Beiried 190 g € 21,50

Spätzle | Marktgemüse | Röstzwiebel

A|G|L|M|F|C



„Sendlhof Grillteller“ € 19,70

Rind | Schwein | Huhn | Steak Pommes

Saucenduetz | Marktgemüse | Kräuterbutter

A|G|L

AUS FLUSS & MEER

Zanderfilet vom Grill € 18,70
Butter | Kräuter | cremiger Blattspinat
mediterrane Kartoffeln

A|D|G

FEINE NUDELN

Tagliatelle mit **Garnelen** € 16,70
Paprika | Knoblauch | Cocktailtomate | Olivenöl

A|B|C

FLEISCHLOSE GELÜSTE

Chili-Linsen-Quinoa € 10,70
Mais | Bohnen | Lauch | Knoblauchbaguette

VEGAN A|F|L

Käselaiichen vom Schörgerer Bierkäse € 11,70
Knoblauch Aioli | gegrilltes Gemüse

VEGETARISCH A|C|G

5 Stück Tiroler **Schlutzkrapfen** € 8,90
gefüllte Teigtaschen | Frischkäse | Kartoffeln | Käse
zerlassener Butter | Parmesan

VEGETARISCH A|C|G



SÜSSE VERFÜHRUNG

Bitterschokoladen Soufflé € 7,90

Preiselbeer-Apfelsorbet | Honigwabe

A | C | G | H



Rum – Rosinen – Parfait € 6,70

Zwetschkenröster | Zwetschkenespuma

A | C | G | H



Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte mal anders € 7,90

Tonkabohnen Eis | Cranberrys

A | C | G | H

Zweierlei hausgemachtes Sorbet € 5,90

Prosecco | Schokospirale

VEGAN



Creme brûlée € 6,50

Brombeersorbet

G | H

Käseteller € 8,70

Mango Chutney | Feigensenf | Brot

VEGETARISCH A | C | G | M

Eispalatschinken € 6,80

Palatschinken | Vanilleeis | Schokoladesauce | Sahne

A | C | G | H

Coupe Danmark € 5,20

Vanilleeis | Schokoladesauce | Sahne

A | C | G | H

Heiße Liebe € 5,20

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

A | C | G | H

Giovanni Becher € 5,70

Schokoladeeis | Walnusseis

Schokoladesauce | Walnüsse | Sahne

A | C | G | H

Stracciatella Becher € 5,70

Stracciatellaeis | Banane | Eierlikör | Sahne

A | C | G | H



Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:

„Ein herzliches vergelt's Gott an unsere Partner“

Kartoffeln:	Giner Gemüse und Obst, Thaur
Forelle :	Zenzerbauer, Waidring
Schweinefleisch:	Metzgerei Huber, Kitzbühel
Rindfleisch/Kalb:	Stefan Zelger, Waidring, Ambachhof Waidring Metzgerei Huber, St. Johann in Tirol
Wild:	Waidringer Jäger Paulinger Hofladen, St. Martin bei Lofer
Käse/Milch:	Tirol Milch Sennerei Danzl mit dem AMA-Gütesiegel Hofkäserei & Bauernhof Schörgerer, Oberndorf
Ziegenkäse:	Schneiderbauer, Oberndorf
Topfen/Joghurt:	Hasenberghof, Waidring
Brot:	Bäckerei Ellmayer, Waidring
Eier:	aus Österreich von Legehennen mit Bodenhaltung
Obst & Gemüse:	Giner Gemüse und Obst, Thaur
Lebensmittel:	mit Qualität Eurogast Sinnesberger, Kirchdorf