Aperitifs

1 Glas Prosecco 0,1 l	€	4,90
1 Glas Prosecco Rosé 0,1 l	€	5,50
Campari-Soda 4 cl	€	6,50
Campari-Orange 4 cl	€	6,50
Sherry dry oder medium 5 cl	€	5,90
Martini bianco oder rosso 5 cl	€	5,90
Portwein 5 cl	€	5,90

Köstliche Vorspeise

Beef Tatar vom heimischen BioRind 90 g € 15,90
Limetten-Mayonnaise I Anti Pasti I Butter I ofenfrisches Weißbrot
Beef tartar / lime mayonnaise / Anti Past / butter / white bread

Aus dem Suppentopf

Kaspressknödelsuppe € 7,90
Rinderbouillon I 1 Stück Kaspressknödel I Schnittlauch
Beef bouillon / cheese dumpling / chives

Kürbiscremesuppe VEGETARISCH € 7,90
Kürbiskernöl I Kürbiskerne
Cream of pumpkin / pumpkin seed oil / pumpkin seeds

Fleischstrudelsuppe € 7,20
Rinderbouillon I Fleischstrudel I Schnittlauch
Beef bouillon / hashed meat strudel / chives

Rinderbouillon € 5,60
Frittaten I Schnittlauch
Beef bouillon / sliced crepes / chives

Was heißt Kochart & Tiroler Wirtshaus?

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

Frische Salate & Toasts

„Wald & Wiese“ € 25,70
Rosa Hirschmedaillons I Rumpsteak 110 g I Blattsalate
marinierte Pilze I Kräuterbutter
“Forest & Meadow” / venison medallions / rump steak from beef
green salad / marinated mushrooms / herb butter

Backhendlsalat € 18,50
Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade
knackige Blattsalate I Kernöl I Sauce Tartar
Salad with fried chicken breast in pumpkin seed coating
pumpkin seed oil / sauce tartare

dazu empfehlen wir
hausgemachtes **Knoblauchbrot** € 5,90
recommended with fresh garlic bread

gemischter Salat VEGAN € 7,90
mixed salad

Lady Toast € 18,50
Gebratene Hühnerbrust auf Toast
Avocado I Paprika I Brie I Cocktailsauce
grilled chicken breast on toast / avocado / paprika / brie / *cocktail sauce*

Fleischlose Gelüste

Tiroler Schlutzkrapfen VEGETARISCH € 14,10
6 gefüllte Teigtaschen I Frischkäse I Kartoffeln I Käse
zerlassene Butter I Parmesan
6 pieces of Tyrolean „Schlutzkrapfen“ - semi-circular stuffed pasta
cream cheese / potatoes / cheese / melted butter / parmesan cheese

Aus heimischen Gewässern

gebratenes Zanderfilet € 25,90
Petersilienkartoffeln I Marktgemüse I Kräuterbutter
Roasted fillet of pikeperch / parsley potatoes / vegetables / herb butter

Unser “wilder” Tipp

„Trilogie vom Wild“ € 34,70
Ragout I Steak I gebackenes im Haselnussmantel
Selleriepüree I Kartoffelpaunzen I Pilze
Game stew / small venison steak / venison cutlets in a hazelnut crust
celery purée / baked potato mushrooms

Rehschnitzel im Haselnussmantel € 25,70
Petersilienkartoffeln I Preiselbeersahne
venison cutlets in hazelnut coating / parsley potatoes / cranberry cream

Wildragout aus der heimischen Jagd € 23,40
Kartoffelkroketten I Rotkraut I Pilze
Game stew / potato croquettes / red cabbage / mushrooms

Der Wirt bittet zu Tisch

Österreichische Weidegans‘l 1/4 € 36,50
Serviettenknödel | Rotkraut | Orangen-Thymiansauce
Austrian goose / dumplings
red cabbage / orange-thyme sauce

“Österreichische Weidegans” bedeutet:
-Regional
-Langsames aufwachsen
-Freier Auslauf auf großen Weiden
-Frisches Gras & gentechnikfreies Futter

Sendlhof Steaks

Unsere Steaks sind alle vom heimischen BioRind
our steaks are all made from local organic beef

Filetsteak 230 g — € 41,70
Pommes frites I Gemüse I Pfeffersauce
Fillet steak 230 g / French fries / vegetables / pepper sauce

Rumpsteak 230 g — € 37,70
Pommes frites I Gemüse I Kräuterbutter
Rump steak 230 g / French fries / vegetables / herb butter

Wie wünschen Sie ihr Steak? | *How do you want your steak?*
Rare / Bleu (roh im Kern) **|** *(raw at the core)*
Medium Rare (leicht roh im Kern) **|** *(slightly raw at the core)*
Medium (leicht rosa im Kern) **|** *(slightly rose in the core)*
Well done (durchgebraten)

Wirtshausklassiker

„Sendlhof Grillteller“ vom Filet — € 25,80
Rind I Schwein I Huhn I
Pommes frites I Gemüse I Kräuterbutter
mixed plate from grill with fillets from - beef / pork / chicken
French fries / vegetables / herb butter

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten — € 24,70
Petersilienkartoffeln I Preiselbeeren
„Viennese Schnitzel“ from calf / parsley potatoes / cranberries

Cordon bleu vom Schwein in der Pfanne gebraten — € 18,90
Pommes frites I Preiselbeeren
„Cordon bleu“ from pork / „Schnitzel“ filled with cheese and ham
French fries / cranberries

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebraten — € 17,50
Pommes frites I Preiselbeeren
Schnitzel “Viennese style” from pork / French fries / cranberries

Süße Verführung

Crème brûlée € 9,20
Maracuja Sorbert I Himbeerrelish I karamellisierte Nüsse
Passion fruit sorbet / raspberry relish / *caramelized nuts*

Bitterschokoladen-Brownie € 8,70
Vanilleeis I Beerenragout
Dark chocolate brownie / vanilla ice cream / berry ragout

Eispalatschinken € 8,20
1 Palatschinken I Vanilleeis I Schokoladensauce I Sahne
1 „Austrian pancake" / vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream

Coupe Danmark € 7,90
Vanilleeis I Schokoladensauce I Sahne
vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream

Heiße Liebe € 7,90
Vanilleeis I heiße Himbeeren I Sahne
vanilla ice cream / hot raspberries / whipped cream

Stracciatella Becher € 8,50
Stracciatellaeis I Eierlikör I Sahne
stracciatella ice cream / egg liqueur / whipped cream

Nussbecher € 8,50
Nusseis I Schokoladeneis I Schokoladensauce I Nüsse I Sahne
nut & chocolate ice cream / chocolate sauce / nuts / whipped cream

Gemischtes Eis € 6,20
Erdbeereis I Vanilleeis I Schokoladeneis I Sahne
strawberry, vanilla & chocolate ice cream / whipped cream

Kinderbecher € 4,70
Erdbeereis I Vanilleeis I Smarties I Sahne
strawberry & vanilla ice cream / smarties / whipped cream