

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 VORSPEISEN

Beef Tatar vom heimischen BioRind 90 g	€ 15,90
---	---------

Kürbiskern-Mayonnaise | Butter | ofenfrisches Weißbrot

Beef tartar / pumpkin seed mayonnaise / butter / white bread

Burrata VEGETARISCH	€ 12,70
---	---------

Tomate | Olive | Pesto | ofenfrisches Weißbrot

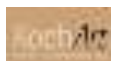
„Burrata“ / tomato / olive / pesto / white bread

AUS DEM SUPPENTOPF

Fleischstrudelsuppe	€ 6,90
----------------------------	--------

Rinderbouillon | Fleischstrudel | Schnittlauch

Beef bouillon / hashed meat strudel / chives



Karotten-Curry Suppe VEGETARISCH	€ 6,90
--	--------

Gebackene Gemüsetascherl

Cream of carrot & curry / vegetable bag

Rinderbouillon	€ 5,40
-----------------------	--------

Frittaten | Schnittlauch

Beef bouillon / sliced crepes / chives

FRISCHE SALATE

„Wald & Wiese“

€ 23,70

Rosa Hirschmedaillons | Rumpsteak 110 g | Blattsalate
marinierte Pilze | Kräuterbutter

*“Forest & Meadow” / venison medallions / rump steak from beef
green salad / marinated mushrooms / herb butter*

Sommersalat

€ 18,50

Gebratenes Zanderfilet
knackige Blattsalate | Kräuterbutter

Salad with roasted fillet from pikeperch / herb butter

Backhendlsalat

€ 18,50

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade
knackige Blattsalate | Kernöl | 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

€ 6,70

mixed salad

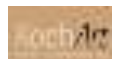
FLEISCHLOSE GELÜSTE

6 Stück Schlutzkrapfen VEGETARISCH

€ 13,90

gefüllte Teigtaschen | Frischkäse | Kartoffeln | Käse
zerlassene Butter | Parmesan

*6 pieces of Tyrolean „Schlutzkrapfen“ - semi-circular stuffed pasta
cream cheese / potatoes / cheese / melted butter / parmesan cheese*



Gemüse-Curry (scharf) VEGAN

€ 13,70

Reis | Nüsse

Vegetable Curry (spicy) / rice / nuts

AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

gebratenes Zanderfilet

€ 25,90

Petersilienkartoffeln | Blattspinat | Kräuterbutter

Roasted fillet of pikeperch / parsley potatoes / leaf spinach / herb butter

UNSER „WILDER“ TIPP

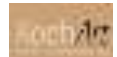
„Der Wilderer“

€ 29,70

Wildragout | kleines Hirschsteak 110 g

Kartoffelkroketten | Rotkraut

*Game stew / small venison steak 110 g
potato croquettes / red cabbage*

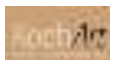


Wildragout

€ 23,40

Kartoffelkroketten | Rotkraut

Game stew / potato croquettes / red cabbage



SENDLHOF STEAKS

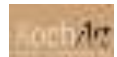
Unsere Steaks sind alle vom heimischen BioRind
our steaks are all made from local organic beef

Pfeffersteak 230 g

€ 39,70

Pommes frites | Gemüse | Pfeffersauce

Fillet steak 230 g / French fries / vegetables / pepper sauce

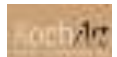


Rumpsteak 230 g

€ 35,30

Pommes frites | Gemüse | 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)

DER WIRT BITTET ZU TISCH

„Sendlhof Grillteller“ vom Filet € 24,50

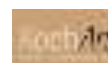
Rind | Schwein | Huhn | Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

mixed plate - beef / pork / chicken / French fries / vegetables / herb butter

Wiener Schnitzel vom **Kalb** in der Pfanne gebraten € 21,70

Petersilienkartoffeln | Zitrone

„Wiener Schnitzel“ from calf / parsley potatoes / lemon



Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebraten € 15,90

Pommes frites | Zitrone

Schnitzel „Vienna style“ from pork / French fries / lemon

Cordon bleu vom **Schwein** in der Pfanne gebraten € 16,90

Pommes frites | Zitrone

*„Cordon bleu“ from pork / „Schnitzel“ filled with cheese and ham
French fries / lemon*

Hühnerbrust „Indische Art“ € 21,90

Currysauce | Reis | Früchte

Chicken breast „Indian Style“ / curry sauce / rice / fruits

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



SÜSSE VERFÜHRUNG

Crème brûlée	€ 8,90
Maracujasorbet Himbeerragout karamellisierte Nüsse <i>passionfruit sorbet / raspberry ragout / caramelized nuts</i>	
Bitterschokoladen-Brownie	€ 7,90
Bananeneis Beerenragout <i>Dark chocolate brownie / banana ice cream / berry ragout</i>	
1 Stück Eispalatschinken	€ 7,50
Palatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Sahne <i>1 „Austrian pancake“ / vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream</i>	
Coupe Danmark	€ 7,20
Vanilleeis Schokoladensauce Sahne <i>vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream</i>	
Heiße Liebe	€ 7,20
Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne <i>vanilla ice cream / hot raspberries / whipped cream</i>	
Stracciatella Becher	€ 7,90
Stracciatellaeis Eierlikör Sahne <i>stracciatella ice cream / egg liqueur / whipped cream</i>	
Nussbecher	€ 7,90
Nusseis Schokoladeneis Schokoladensauce Nüsse Sahne <i>nut & chocolate ice cream / chocolate sauce / nuts / whipped cream</i>	
Gemischtes Eis	€ 5,90
Erdbeereis Vanilleeis Schokoladeneis Sahne <i>strawberry, vanilla & chocolate ice cream / whipped cream</i>	
Kinderbecher	€ 4,50
Erdbeereis Vanilleeis Smarties Sahne <i>strawberry & vanilla ice cream / smarties / whipped cream</i>	