

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
Kürbiskern-Mayonnaise Butter ofenfrisches Weißbrot		
<i>Beef tartar / pumpkin seed mayonnaise / butter / white bread</i>		

AUS DEM SUPPENTOPF

Fleischstrudelsuppe	€	7,20
Rinderbouillon Fleischstrudel Schnittlauch		
<i>Beef bouillon / hashed meat strudel / chives</i>		
Knoblauchremesuppe <small>VEGETARISCH</small>	€	6,90
Croutons		
<i>Cream of garlic / croutons</i>		
Rinderbouillon	€	5,60
Frittaten Schnittlauch		
<i>Beef bouillon / sliced crepes / chives</i>		

KochArt

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

„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 € 19,50

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  € 7,90

mixed salad

FLEISCHLOSE GELÜSTE

Tiroler Schlutzkrapfen VEGETARISCH € 13,90

6 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*

KochArt

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

Spätzle | Rotkraut

Game stew | small venison steak 110 g

“spätzle” | red cabbage

KochArt
Kochen ist ein Handwerk

Hirschragout

€ 23,40

Spätzle | Rotkraut

Game stew | “spätzle” | red cabbage

KochArt
Kochen ist ein Handwerk

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 | Gemüse | Pfeffersauce

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

KochArt
Kochen ist ein Handwerk

Rumpsteak 230 g

€ 37,70

Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

Rump steak 230 g | French fries | vegetables | herb butter

KochArt
Kochen ist ein Handwerk

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)

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Zwiebelrostbraten vom Beiried 190 g rosa gebraten € 27,90

Spätzle | Gemüse | Röstzwiebel

Fried beef & onions in gravy / "spatzle" / vegetables / roasted onions



DER WIRT BITTET ZU TISCH

„Sendlhof Grillteller“ vom Filet € 25,80

Rind | Schwein | Huhn | Pommes frites

Gemüse | Kräuterbutter

mixed plate from grill with fillets from - beef / pork / chicken

French fries / vegetables / herb butter

Wiener Schnitzel vom **Kalb** in der Pfanne gebraten € 23,70

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

„Viennese Schnitzel“ from calf / parsley potatoes / cranberries



Hühnerbrust „Indische Art“ € 21,90

Currysauce | Reis | Früchte

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

Cordon bleu vom **Schwein** in der Pfanne gebraten € 18,90

Pommes frites | Preiselbeeren

„Cordon bleu“ from pork / „Schnitzel“ filled with cheese and ham

French fries / cranberries

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne gebraten € 16,90

Pommes frites | Preiselbeeren

Schnitzel „Viennese style“ from pork / French fries / cranberries

SÜSSE VERFÜHRUNG

Crème brûlée	€ 9,20
Zweierlei von der Himbeere karamellisierte Nüsse	
<i>Variation from raspberry / caramelized nuts</i>	
Bitterschokoladen-Brownie	€ 8,70
Vanilleeis Beerenragout	
<i>Dark chocolate brownie / vanilla ice cream / berry ragout</i>	
Eispalatschinken	€ 8,20
1 Palatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Sahne	
<i>1 „Austrian pancake“ / vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream</i>	
Coupe Danmark	€ 7,90
Vanilleeis Schokoladensauce Sahne	
<i>vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream</i>	
Heiße Liebe	€ 7,90
Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	
<i>vanilla ice cream / hot raspberries / whipped cream</i>	
Stracciatella Becher	€ 8,50
Stracciatellaeis Eierlikör Sahne	
<i>stracciatella ice cream / egg liqueur / whipped cream</i>	
Nussbecher	€ 8,50
Nusseis Schokoladeneis Schokoladensauce Nüsse Sahne	
<i>nut & chocolate ice cream / chocolate sauce / nuts / whipped cream</i>	
Gemischtes Eis	€ 6,20
Erdbeereis Vanilleeis Schokoladeneis Sahne	
<i>strawberry, vanilla & chocolate ice cream / whipped cream</i>	
Kinderbecher	€ 4,70
Erdbeereis Vanilleeis Smarties Sahne	
<i>strawberry & vanilla ice cream / smarties / whipped cream</i>	