

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		
Carpaccio vom Hirsch	€	14,90
Portweinfleige Pesto Parmesanspäne Beeren		

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe VEGETARISCH	€	7,90
Kürbiskerne Kernöl		
Kastanienschaumsuppe VEGETARISCH	€	7,90
Eierschwammerl-Ravioli		
Fleischstrudelsuppe	€	7,20
Rinderbouillon Fleischstrudel Schnittlauch		
Frittatensuppe	€	5,60
Rinderbouillon Frittaten Schnittlauch		

FRISCHE SALATE

„Hubertussalat“

€ 23,70

Rosa Hirschmedaillons | Kürbis | Blattsalate | Beeren
marinierte Pilze | Kräuterbutter

Backhendlsalat

€ 18,50

Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernpanade
knackige Blattsalate | Kernöl | Sauce Tartar

dazu empfehlen wir

hausgemachtes **Knoblauchbrot**

€ 5,90

gemischter Salat VEGAN

€ 7,90

FLEISCHLOSE GELÜSTE

Tiroler Schlutzkrapfen VEGETARISCH

€ 13,90

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

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



AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

gebratenes Zanderfilet

€ 25,90

Petersilienkartoffeln | Blattspinat | Kräuterbutter

WIRTSCHAUS KLASSIKER

Zwiebelrostbraten vom Beiried 190 g rosa gebraten

€ 27,90

Schupfnudeln | Gemüse | Röstzwiebel

DER WIRT BITTET ZU TISCH

„Sendlhof Grillteller“ vom Filet

€ 25,80

Rind | Schwein | Huhn

Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten

€ 23,70

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Rumpsteak 230 g

€ 37,70

Pommes frites | Gemüse | Kräuterbutter

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)

UNSER „WILDER“ TIPP

Medaillons von Hirsch & Reh

€ 36,90

Kartoffel-Pilz-Roulade | Kürbiscreme

Bitterschokoladen-Kirsch-Sauce

Hirschsteak

€ 31,90

Kartoffelstrudel | Eierschwammerl

Wilder Brokkoli | Kräuterbutter

„Der Wilderer“

€ 29,70

Rehragout | kleines Hirschsteak 110 g

Schupfnudeln | Apfel-Rotkraut | Pilze

Wildschweintrüben

€ 26,70

Speck-Zwiebel-Törtchen | Kürbiscreme

Sprossenkohl | Wacholderjus

Rehschnitzel im Haselnussmantel

€ 25,70

Kartoffelpaunzen | Rotkrautcreme

Preiselbeerjus | eingelegte Birne

Geschmorte Entenkeule

€ 24,90

Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Orangensauce

Rehragout

€ 23,70

Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Pilze



SÜSSE VERFÜHRUNG

Crème brûlée	€ 9,20
Zweierlei von der Himbeere karamellisierte Nüsse	
Bitterschokoladen-Brownie	€ 8,70
Vanilleeis Beerenragout	
Eispalatschinken	€ 8,20
1 Palatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Sahne	
Zwetschkenknödel	€ 8,20
Butterbrösel Nusseis	
Stanitzel	€ 7,80
Vanilleeis Beerensauce Eierlikör Sahne	
Coupe Danmark	€ 7,90
Vanilleeis Schokoladensauce Sahne	
Heiße Liebe	€ 7,90
Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	
Stracciatella Becher	€ 8,50
Stracciatellaeis Eierlikör Sahne	
Nussbecher	€ 8,50
Nusseis Schokoladeneis Schokoladensauce Nüsse Sahne	
Gemischtes Eis	€ 6,20
Erdbeereis Vanilleeis Schokoladeneis Sahne	
Kinderbecher	€ 4,70
Erdbeereis Vanilleeis Smarties Sahne	