

APERITIFS

1 Glas Prosecco 0,1 l	€ 4,90
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	
<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>	



Kürbiscremesuppe	€ 6,90
Kürbiskerne Kürbiskernöl	
<i>Cream of pumpkin / pumpkin seeds / pumpkin seed oil</i>	

Rinderbouillon	€ 5,60
Frittaten Schnittlauch	
<i>Beef bouillon / sliced crepes / chives</i>	

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 | Kürbis

*“Forest & Meadow” / venison medaillons / rump steak from beef
green salad / marinated mushrooms / pumpkin*

Salat mit Zander

€ 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 in pumpkin seed coating
pumpkin seed oil / sauce tartare*

dazu empfehlen wir

hausgemachtes **Knoblauchbrot**

€ 5,90

recommended with fresh garlic bread

gemischter Salat vom Buffet

€ 7,90

mixed salad from the buffet

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*

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 | Preiselbeeren

Game stew / small venison steak 110 g

spaetzle / red cabbage / cranberries

KochArt
Kochen ist ein Handwerk

Hirschragout

€ 23,40

Spätzle | Rotkraut | Preiselbeeren

Game stew / spaetzle / red cabbage / cranberries

KochArt
Kochen ist ein Handwerk

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

KochArt
Kochen ist ein Handwerk

Rumpsteak 230 g

€ 35,30

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 € 25,90

Spätzle | Gemüse | Röstzwiebel

Fried beef & onions in gravy / spaetzle / vegetables / roasted onions



DER WIRT BITTET ZU TISCH

„Sendlhof Grillteller“ vom Filet € 24,70

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 € 23,70

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

„Wiener 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 € 17,90

Pommes frites | Preiselbeeren

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

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

Pommes frites | Preiselbeeren

Schnitzl „Vienna style“ from pork / French fries / cranberries

SÜSSE VERFÜHRUNG

Crème brûlée	€ 8,90
Mangosorbet Himbeerragout karamellisierte Nüsse <i>mango 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>	