

*HERZLICH  
WILLKOMMEN,  
IM SCHMALZERHOF*



*Schmalzerhof*

Rooms · Restaurant



## *SUPPEN*

---

Kräftige Rindssuppe mit

*Kräuterfrittaten*

3,80

*Kaspressknödel*

4,20

Zwiebelsuppe französischer Art

*mit Käsecrouton*

4,20

Knoblauchrahmsuppe

*mit hausgemachten Brotcroustons*

  
4,50

Tomatensuppe

mit Basilikum, Obershaube und Garnitur

  
4,50



## VORSPEISEN

---

„Thai – Fishcakes“  
*mit Guacamole und Siracha-mayonnaise und Chutneys* 8,50

**Gebratener Ziegenfrischkäse**   
*Rotweinzwiebeln, Chutneys und Salatbouquet* 7,80

### *TOMATEN – MOZZARELLA – CAPRESE*

*Tomatenvariation mit Basilikum, Büffelmozzarella  
Olivenöl und Balsamico*



7,90

**Klassisches Beef Tartar**  
*fein mariniert mit Kapern und Sardellen* 12,80  
*serviert mit Toastbrot und Butter*

## SALAT-VARIATIONEN

### Kleiner gemischter Salat

*bunte Salatvariation mariniert mit Hausdressing*



4,30

### Fitnesssalat mit Hühnerfilet

*bunte Salatvariation mariniert mit Hausdressing, mit gegrillten  
Hühnerfiletstreifen geschwenkt in Sweetchilisauce*

12,50

## *SUPERFOOD SALAT*

*Berghirse, Avocado, Blattsalat, Kräuter, Samen*



11,50

### Knoblauchbaguette



3,20

### Steak- Avocado- Salat

*erfrischender Rucola- Avocado- Salat mit  
rosa gebratenem Rumpsteak*

22,50

### Salata- con- Pesce

*bunte Salatvariation mit frischem Lachssteak  
gebratenen Garnelen und frischen Kräutern*

14,80

## VEGETARISCH & VEGAN

---



### Tiroler Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln



9,80

### VEGANES LINSEN DAL (INDISCHER ART)

Original indisches Rezept! Rote Linsen serviert mit Reis und hausgemachtem Naan-Brot



13,50

### Rote Beete Gnocchi

Hausgemachte Gnocchi mit Roter Beete, serviert mit Krenschaum und frischen Kräutern



12,50

### Zweierlei hand'gmachte Südtiroler Schlutzkrapferl

mit Graukäsefüllung und Spinatfrischkäsefüllung, serviert mit brauner Butter und Parmesan



11,50



## STEAKS, FISCH & MEHR

---

### *Pfefferhuhn*

„Sous – vide – gegartes“ Hühnerbrüstchen  
mit Grillgemüse, Frischkäsekräuterkroketten  
und grüne Pfefferrahmsauce

14,80

### *STEAKTOAST*

*Steak vom Rinderrücken auf Toastbrot, serviert mit  
kleinem gemischtem Salat  
23,50*

### „Chimmichurri“ Steak

zartes Rumpsteak mit Zucchini Kartoffelrösti,  
serviert mit argentinischer Grillsauce „Chimmichurri“



23,50

### Rinderfiletsteak „High Tender“

sensationell zartes, besonders gelagertes Filet vom Rind  
dazu servieren wir Grillgemüse, Frischkäsekräuterkroketten  
und Pfefferrahmsauce

25,50

### Schlemmerfischsteller

*Lachsfilet und Garnelen gebraten serviert auf  
Kräuter-Mascarpone-Risotto mit wildem Brokkoli*

16,50

## UNSERE KLASSIKER

---



### *Wiener Schnitzel vom Schwein*

*mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites,  
dazu Preiselbeeren*

12,50

### *Herzhafter Grillteller*

*zarte Gusto Stücke vom Rind, Schwein und Huhn mit Grillwürstel,  
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Dip Sauce*

17,50

### **Geschmorter Zwiebelrostbraten**

*in kräftiger Zwiebelsauce mit Speckbohnen,  
hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln*

17,50

### **Tiroler Cordon Bleu**

*gefüllt mit Bauchspeck und würzigem Graukäse,  
serviert mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites,  
dazu Preiselbeeren*

14,50

*(auch als klassisches Cordon Bleu erhältlich)*



## SÜßE VERFÜHRUNGEN

---

### Das kleine Weiße

*kleines weißes Schokoladenmousse mit Garnitur*

4,50

### *SCHOKOLADENMOUSSE*

*Zweierlei von der Schokolade  
serviert auf Fruchtspiegel mit frischen Beeren  
6,90*

### Schokoküchlein mit flüssigem Kern

*serviert mit Vanilleeis*

5,90

### *Eis Palatschinken*

*gefüllt mit Vanilleeis, fein garniert mit Schokoladensauce  
und Schlagobers*

7,20

### Nougatknödel

*Serviert auf Zwetschkenröster*

6,90