

*HERZLICH
WILLKOMMEN,
IM SCHMALZERHOF*



Schmalzerhof

Rooms · Restaurant



SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit

Kräuterfrittaten

3,80

Käsepressknödel

4,20

Zwiebelsuppe französischer Art

mit Käsecrouton

4,20

Kürbis – Rahm - Suppe

*Kürbissuppe vom Gartenfeldhof mit Kernöl und
gerösteten Kernen*



4,50

Tiroler Graukäsesuppe

serviert mit hausgemachten Brotcroustons



5,50

NEW

VORSPEISEN



NEW

Carpaccio vom Hirsch

serviert mit marinierten Eierschwammerln, Parmesan und Rucola

12,50

Gebratener Ziegenfrischkäse

serviert mit zweierlei vom Kürbis (eingelegt und püriert) und Salatbouquet



7,80

TARTAR VOM LACHS „CEVICHE - STYLE)

frischer Lachs mariniert mit Olivenöl, Limettensaft und Koriander, serviert mit Avocado

11,50

Klassisches Beef Tatar

*fein mariniert mit Kapern und Sardellen
serviert mit Toastbrot und Butter*

12,80

SALAT-VARIATIONEN

*Unsere Salate und unser Gemüse bekommen wir täglich frisch,
vom Gartenfeldhof der Familie Eliskases aus Hall in Tirol, geliefert*

Kleiner gemischter Salat

bunte Salatvariation mariniert mit Hausdressing



4,30

invoice@interventional-systems.com

Fitnesssalat mit Hühnerfilet

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

12,50

STEAK - AVOCADO - SALAT

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

22,50

Knoblauch - Baguette



3,20

Insalata mista 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



NEW

Gnocchi in Kürbisragout

hausgemachte Gnocchi mit frischen Kräutern,
serviert in Kürbisrahmsauce mit Parmesan und garniert mit Rucola



13,70

Zweierlei hand'gmadhte 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 grüner 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
Kürbis - Mascarpone- Risotto mit Brokkoli*

17,50

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 Spätzlen 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