

*HERZLICH
WILLKOMMEN,
IM SCHMALZERHOF*



Schmalzerhof

Rooms · Restaurant



SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit

Kräuterfrittaten

4,30

Käsepressknödel

4,70

Zwiebelsuppe französischer Art

mit Käsecrouton



4,90

NEW Bärlauch – Rahm- Suppe

serviert mit frischem Bärlauch Pesto und Brotcrountons



4,90

NEW Spargelcremesuppe

serviert mit hausgemachten Brotcrountons



5,50

VORSPEISEN



Carpaccio vom Rind

*serviert mit kaltgepresstem Olivenöl, Parmesan
und Rucola*

NEW

12,50

Gebratener Ziegenfrischkäse

auf Rote- Beete- Carpaccio und Salatbouquet



7,80

TARTAR VOM LACHS „ASIA - POKE - STYLE)

*frischer Lachs mariniert mit asiatischen Gewürzen und Soya,
serviert mit Seegrassalat (Wakame)*

NEW

12,80



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 (klein, perfekt als Beilage)	4,50
Gemischter Salat (mittelgroß, perfekt zum Teilen oder als Vorspeise)	5,90
<i>bunte Salatvariation mariniert mit Hausdressing</i>	
Fitnesssalat mit Hühnerfilet	
<i>bunte Salatvariation mariniert mit Hausdressing, mit gegrillten Hühnerfiletstreifen geschwenkt in Sweetchilisauce</i>	 12,90

STEAK - AVOCADO - SALAT

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

24,50

Knoblauch – Baguette (2 Stück) 	3,20
Insalata mista con pesce	
<i>bunte Salatvariation mit frischem Lachssteak, gebratenen Garnelen und frischen Kräutern</i>	16,20

VEGETARISCH & VEGAN



Tiroler Käsespätzle

hausgemachte Spätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln



11,80

VEGANES LINSEN-RAGOUT (NEPAL STYLE)

Linsenragout mit asiatischen Gewürzen und Gemüse,
serviert mit Reis und Fladenbrot

NEW

13,90



Arancini (Risotto Bällchen)

Feine Risotto Bällchen serviert auf Tomatenragout und garniert mit Rucola und Pesto



13,70

Zweierlei hand'gemachte Südtiroler Schlutzkrapferl (9 Stück)

mit Graukäsefüllung und Spinatfrischkäsefüllung,
serviert mit brauner Butter und Parmesan



12,50

NEW

Hausgemachte Bärlauch- Gnocchi

serviert in Spargelrahmsauce mit Kirschtomaten und Rucola



13,70



STEAKS, FISCH & MEHR

Pfefferhuhn

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

15,80

STEAKTOAST

*Steak vom Rinderrücken auf Toastbrot, serviert mit
gemischtem Salat und Dip Sauce
24,50*

„Chimmichurri“ Steak

zartes Rumpsteak auf Kartoffelgitter,
serviert mit argentinischer Grillsauce „Chimmichurri“



24,50

Rinderfiletsteak „High Tender“

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

28,90

Schlemmerfischsteller

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

17,90

UNSERE KLASSIKER



Wiener Schnitzel vom Schwein

*mit frischem Kartoffelsalat oder Pommes Frites,
dazu Preiselbeeren*

13,00

Herzhafter Grillteller

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

18,50

Geschmorter Zwiebelrostbraten

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

18,50

Tiroler Cordon Bleu

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

14,90

(auch als klassisches Cordon Bleu erhältlich)

SÜßE VERFÜHRUNGEN



Das kleine Weiße

kleines weißes Schokoladenmousse mit Garnitur

4,80

SCHOKOLADENMOUSSE

*Zweierlei von der Schokolade
serviert mit Fruchtsauce und frischen Beeren
7,20*

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

serviert mit Vanilleeis

6,50

Eis Palatschinken

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

7,20

Nougatknödel

serviert auf Zwetschkenröster

7,20

Pancakes

NEW *fluffige Pancakes mit Topfencreme, garniert mit Blütenhonig*

5,50