

*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 Tomatencreme Suppe

serviert mit Pesto und Brotcroustons



4,90

NEW Thai Style – Kokos – Curry - Suppe



serviert mit Jungzwiebel und Kokosraspeln



5,50

VORSPEISEN



Carpaccio vom Rind
*serviert mit kaltgepresstem Olivenöl, Parmesan
und Rucola* 12,50

Gebratener Ziegenfrischkäse
*auf Kohlrabi- Carpaccio, mit karamellisierten Nüssen
und Salatbouquet*  7,80

NEW • **Tomaten Mozzarella Caprese**
serviert mit Basilikum Pesto, nativem Olivenöl und Balsamico  7,60

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 12,80
serviert mit Toastbrot und Butter

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



12,50

VEGANES LINSEN-RAGOUT (NEPAL STYLE)

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

NEW

14,50



NEW Tagliatelle con „pesto rosso e basilco“ und Burrata

Tagliatelle mit einem feinen Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum, serviert mit Burrata



14,80

Zweierlei hand'gmachte Südtiroler Schlutzkrapferl (9 Stück)

mit Graukäsefüllung und Spinatfrischkäsefüllung,
serviert mit brauner Butter und Parmesan



13,50

Hausgemachte Bärlauch- Gnocchi

serviert in Spargelrahmsauce mit Kirschtomaten und Rucola



14,60



STEAKS, FISCH & MEHR

Pfefferhuhn

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

16,50

STEAKTOAST

*Steak vom Rinderrücken auf Toastbrot, serviert mit
gemischtem Salat und Siracha Sauce*

24,50

NEW Tagliata di Manzo

zartes Rumpsteak serviert auf Rucola Beet mit
gegrillten Kartoffeln und Parmesan

25,50

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
Tagliatelle mit „pesto rosse e basilico“ und Brokoli*

18,90

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

Tagesdessert

fragen Sie unser Servicepersonal um das Saisonale Dessert des Tages