

Suppen

Kräftige Rindsuppe serviert mit

Kräuterfrittaten

4,80

Käsepressknödel (1 Stück)

6,50

Spargelcremesuppe

Marchfeldspargel/ Obers Haube

6,90

Vegane Tomatensuppe



San Marzano Tomaten/ Brotroutons/ Kokosraspeln

6,40

Zwiebelsuppe französischer Art

serviert mit Käsetoast

6,90



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Kaltgepresstes Olivenöl/ Parmesan/ Rucola

14,50

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalb/ Thunfischcreme/ Rucola/ Kapern/ Olivenöl

15,80

Gebratener Ziegenkäse

Kohlrabi Carpaccio/ karamellisierte Walnüsse/ eingelegter Spargel/
Rucola

12,50

Klassisches Beef Tatar

fein mariniert und garniert/ Butter/ Rotweinzwiebel/ getoastetes
Toastbrot

16,80



Salat Variationen

Kleiner gemischter Salat *(klein, perfekt als Beilage)*

Bunte Salatvariation/ lokal/ Gartenfeldhof/ Hausdressing

5,50



Gemischter Salat *(mittel, perfekt zum Teilen)*

Bunte Salatvariation/ lokal/ Gartenfeldhof/ Hausdressing

6,80



Avocado – Steak – Salat

Zartes Rumpsteak/ Rucola – Avocado – Salat/ getrocknete Tomaten/
Parmesan

30,50

Fitness Salat mit Hühnerfilet

Bunte Salatvariation/ Hühnerfilet/ Sweet – Chili – Sauce

15,50

Insalata mista con Pesce

Bunte Salatvariation/ Garnelen/ Lachs/ frische Kräuter

20,50



Knoblauch – Baguette (2 Stück)

3,80

Vegetarisch & Vegan

Indisches Linsen Dal

Linsencurry/ original indisches Rezept/ Fladenbrot/ Basmatireis

16,20



Vegane Poke – Bowl mit Falafel

Basmati – Reis/ Falafel/ Teriyaki – Sauce/ Algensalat/

hausgemachtes Kimchi (fermentierter Chinakohl mit Chili)

16,50



Zweierlei hand ´ gmachte Südtiroler Schlutzkrapferl

Spargel – Füllung/ Kirschtomate – Füllung/ Parmesan/ Nussbutter

16,30

Hausgemachte Gnocchi mit Spargel

Weißwein Sauce/ frischer Spargel/ gebackener Spargel/

Bärlauch – Pesto/ Rucola/ Parmesan

17,80

Tiroler Käsespätzle

Hausgemacht/ Bergkäse/ Röstzwiebel

14,20



Steaks/ Fisch & Grill

Pfefferhuhn

Sous – Vide/ Grillgemüse/ Frischkäse – Kroketten/ Pfeffersauce

19,50

Steaktoast

Rumpsteak/ Salatgarnitur/ Toastbrot/ Siracha Mayonnaise

30,50

Spargel Steak (nur abends und samstags)

Rumpsteak/ frischer Spargel/ Röstinchen/ hausgemachte Sauce
Hollandaise

33,50

Rinderfilet Steak „High Tender“

Zartes Filet vom Rind/ Grillgemüse/ Frischkäse – Kroketten/
Pfeffersauce

37,50

Schlemmerfischteller

Garnelen/ Lachs/ cremiges – Bärlauch – Risotto/ Spargel

21,50



Schmalzerhof

Klassiker

Zwiebelrostbraten

Geschmort/ Schulterstück vom Rind/ Zwiebelsauce/ Speckbohnen/
Spätzle/ Röstzwiebel

21,50

Herzhafter Grillteller

Schwein/ Rind/ Huhn/ Pommes/ Grillgemüse/ Sriracha –
Mayonnaise

20,50

Wienerschnitzel vom Schwein

Hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes/ Preiselbeeren

14,50

Tiroler Cordon Bleu

Gefüllt mit Speck und Graukäse/
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat

16,90

Klassisches Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Käse/
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat

16,30



Desserts

Schokoladenmousse

Marmoriert/ dunkle und helle Schokolade/ fein garniert/
Fruchtsaucen

7,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Vanilleeis/ Fruchtsaucen/ flüssiger Kern/ Schlagobers

7,50

Eis – Palatschinken

2 Stück/ Vanilleeis/ Schokosauce/ Mandeln/ Schlagobers

7,80

Nougatknödel

2 Stück/ Butterbrösel/ Vanille – Eis/ fein garniert

7,80

Das kleine Weiße

Mousse von der Weißen Schokolade/ fein garniert

5,90

