

Suppen

Kräftige Rindssuppe serviert mit

Kräuterfrittaten

4,80

Käsepressknödel (1 Stück)

7,20

Graukäse Suppe

Zillertaler Graukäse/ Rahm/ Schnittlauch und Obers Haube

6,90

Vegane Karotten – Ingwer – Kokos – Suppe



Kokosmilch und Raspeln/ Karotten/ Ingwer

6,80

Zwiebelsuppe französischer Art

serviert mit Käsetoast

7,20



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Kaltgepresstes Olivenöl/ Parmesan/ Rucola

14,50

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalb/ Thunfischcreme/ Rucola/ Kapern/ Olivenöl

15,80

Gebratener Ziegenkäse

Rote Beete Carpaccio/ karamellisierte Walnüsse/ eingelegte heimische
Eierschwammerl/ Rucola

13,50

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

7,50



Avocado – Steak – Salat

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

32,50

Fitness – Salat mit Hühnerfilet

Bunte Salatvariation/ Hühnerfilet/ Sweet – Chili – Sauce

16,50

Insalata mista con Pesce

Bunte Salatvariation/ Garnelen/ Lachs/ frische Kräuter

21,50

Knoblauch – Baguette (2 Stück)

3,80



Vegetarisch & Vegan

Indisches Linsen Dal

Linsencurry/ original indisches Rezept/ Fladenbrot/ Basmatireis

16,80



Veganes Miso – Ramen mit Tofu

Miso Ramen Suppe/ Soba – Nudeln/ Tofu/ Pilze/
Nori Blätter/ wilder Brokkoli

18,50



Zweierlei hand ´ gmachte Südtiroler Schlutzkrapferl

Topfen und Schnittlauch – Füllung/ Graukäse – Füllung/ Parmesan/
Nussbutter

16,30

Hausgemachte Gnocchi

Sonnengetrocknete Tomaten Sauce/ gebackener Zucchini/
Oliven/ Rucola/ Parmesan

17,80



Tiroler Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle/ Bergkäse/ Röstzwiebel

15,50

Steaks/ Fisch & Grill

Pfefferhuhn

Sous – Vide/ Grillgemüse/ Frischkäse – Kroketten/ Pfeffersauce

21,50

Steaktoast

Rumpsteak/ Salatgarnitur/ Toastbrot/Pikante – Sriracha – Mayonnaise

32,50

COWBOY Steak



Rumpsteak/ Cowboy – Butter (Leicht pikante Paprika – Chili – Butter)/
Jus – Kartoffel/ Pimiento de Padron (mini – Brat – Paprika)

35,50

Wir bitten um Verständnis, dass Änderungen an den Beilagen bei diesem Gericht nicht gemacht werden!

Rinderfilet Steak „High Tender“

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

39,50

Schlemmerfischteller



Garnelen/ Lachs/ cremiges – Kürbis – Risotto/
wilder Brokkoli

22,50

Schmalzerhof

Klassiker

Zwiebelrostbraten

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

22,50

Herzhafter Grillteller

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

21,50

Wienerschnitzel vom Schwein

Hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes/ Preiselbeeren

15,50

Tiroler Cordon Bleu

Gefüllt mit Speck und Graukäse/
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat

17,50

Klassisches Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Käse/
Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat

17,20



Desserts

Schokoladenmousse

Marmoriert/ dunkle und helle Schokolade/ fein garniert/
Fruchtsaucen
8,00

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Vanilleeis/ Fruchtsaucen/ flüssiger Kern/ Schlagobers
8,20

Eis – Palatschinken

2 Stück/ Vanilleeis/ Schokosauce/ Mandeln/ Schlagobers
8,20

Nougatknödel

2 Stück/ Butterbrösel/ Vanille – Eis/ fein garniert
8,00

Das kleine Weiße

Mousse von der Weißen Schokolade/ fein garniert
6,20

