

Suppen

Kräftige Rindsuppe serviert mit

Kräuterfrittaten

4,80

Käsepressknödel (1 Stück)

7,20

Spargel – Rahm – Suppe

Weißer Spargel/ Rahm/ Schnittlauch und Brot Croutons

6,90

Vegane Gazpacho (erfrischende spanische kalte Suppe)

Kalte Suppe aus/ Tomate/ Paprika/ Gurke/
serviert mit hausgemachtem Oliven – Focaccia

6,80



Tom Yum Suppe (Thailändisch)

säuerlich/scharfe Suppe mit Kokosmilch/ Hühner – Springroll/
Jungzwiebel

8,90



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/ karamellierte Walnüsse/
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



Vegane Poke Bowl mit Falafel

hausgemachte Falafel/ Avocado/ Wakame/ marinierter Reis/

hausgemachtes Kimchi (fermentierter Jung Kohl leicht scharf)/

Cherry Tomaten/ Teriyaki - Sauce

18,50



Zweierlei hand ´ gmachte Südtiroler Schlutzkrapferl

Topfen und Schnittlauch - Füllung/ Graukäse - Füllung/ Parmesan/

Nussbutter

16,30

Frische Rucola - Tagliolini

frische Nudeln/ Rucola - Parmesan - Rahm - Sauce/

Rucola/ Burrata/ getrocknete Tomaten

18,80



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

Paillard (Plattiertes Steak/ unser Sommersteak)

kurz gebratenes Rumpsteak – dünn geplättet/ Chimi – Churri – Sauce
/ Parmesan – Rahm – Polenta/ frittierter Rucola

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

Schlemmerfischsteller

Garnelen/ Lachs/ cremiges – Saffran – 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

Tagesdessert

fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Empfehlung
6,50 – 9,50

