


Zur Einstimmung

Martini bianco	5 cl	€ 3,90
Campari Orange „frisch gepresst“	4 cl	€ 5,50
APEROL VENEZIA, der „VENEZIANISCHE“		€ 4,90
ORANGE BIERY		€ 4,90
Zillertal Pils Grapefruitsirup Campari Zitronensaft Eis		
Alpin Sloe Gin 4 cl		€ 10,50
Alpin Sloe Gin Guglhof Fentimans Tonic Pink Grapefruit		
 Hopfenkracherl		€ 5,90
Bergapfelsaft Hopfen Enziansirup Zitronensaft Minze Eis		

Aus dem Suppentopf

Michael's Tagessuppe	€ 3,50
Klare Rindssuppe Kräuterfrittaten	€ 3,50
Wildkräutersuppe Sauerrahm Räucherforelle	€ 6,80

Vorspeisen

Rindercarpaccio Rucola Parmesanspäne	€ 11,90
Frischkäseterrine Kräuterseitlinge Radieschen junger Blattsalat	€ 10,80
Vitello Forello Kapernbeeren Kräuterwicht-Gebäck	€ 10,50
Bunter Salat nach Saison	€ 4,90
Knackiger Blattsalat Hochzillertal's Kräuterdressing	€ 4,90

Toast und mehr

Fitnesstoast gebratenes Hühnerfilet Champignons Jungzwiebel Sauerrahm-Kräuterdip gem. Salat	€ 9,50
Hochzillertal Toast zwei kleine Rindssteaks Kräuterbutter Pfefferrahmsauce gem. Salat	€ 11,90
Hausgeräucherter Speck Heumilchbutter Brot	€ 9,90
Bunter Blattsalat mit Putenstreifen Kürbiskernmantel Kernöl aus der Steiermark	€ 11,50
... und dazu ein knuspriges Knoblauch-Ciabatta	€ 3,50

Michael's Küchengeheimnisse

Lavendel-Hendl Zitronen-Kartoffelpüree Paprika	€ 16,80
Vorarlberger Käsespätzle Schmelzzwiebeln Blattsalat	€ 12,80
Hausgemachte Schlutzkrapfen braune Butter Zillertaler Bergkäse	als Vorspeise € 7,50 als Hauptspeise € 11,50
Kräuter- Kartoffelgnocchi hausgemachtes Pesto mediterranes Grillgemüse	€ 10,90

Vom Fisch

Zanderfilet vom Grill Bandnudeln Basilikum-Schmortomaten	€ 16,40
Brixlegger Forelle „Müllerin“ Petersilienkartoffeln gem. Salat	€ 18,90
Variation vom Fisch zweierlei Fischfilet gebackene Garnele Petersilienschaum Frühlingsgemüse Salzkartoffeln	€ 19,70
Bunte Blattsalate gegrillte Garnelen Balsamicoglace	€ 12,90

Steaks & Grill

Grillteller nach Art des Hauses Pute Rind Schwein Pommes frites buntes Gemüse	€ 16,40
Rumpsteak ca. 250gr. Kräuterbutter Pommes frites buntes Gemüse	€ 18,90
Schweinemedallions vom Grill Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Erbsenschoten	€ 17,90

Unsere Klassiker & Hausmannskost

Wiener Schnitzel vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	€ 12,50
Zwiebelrostbraten vom Stier ca. 200gr. Knusperzwiebel Röstkartoffeln	€ 17,40
Schweinebraten Zillertaler Schwarzbiersauce Semmelknödel Krautsalat	€ 11,90
Tiroler Gröstl Spiegelei Majoran Petersilie gem. Salat	€ 9,50

Käse schließt den Magen


Regionale Käseauswahl Feigensenf Heumilchbutter Brot	€ 7,50
---	--------

Süße Versuchung

Sauerrahmeis Rhabarber Estragon	€ 7,90
1 Stk. Eispalatschinken Vanilleeis Schokoladensauce Sahne	€ 4,50
Äpfelkiachl Zimtzucker Vanilleeis Sahne	€ 7,50
Karamellierter Kaiserschmarrn Apfelmus Rosinen	€ 8,90
	€ 6,90 (Klein)

Cooler für Kids

Kleines Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 6,50
Grillwürstel Pommes frites	€ 5,50
Hühnernuggets Pommes frites	€ 5,50
Portion Pommes frites	€ 3,-
Pizza Margherita Tomaten Käse	€ 8,10
Pizza Capricciosa Käse Schinken Champignons	€ 8,90
Pizza Salami Käse Tomaten Salami	€ 8,90
<i>Zusätzlicher Belag</i>	€ 0,50



Wo die Liebe
den Tisch deckt,
schmeckt das Essen
am besten.

Das Hochzillertal – Team wünscht Ihnen
einen guten Appetit und eine genussvolle Zeit.

Unsere alkoholfreien Durstlöscher

Limonaden (Orange, Zitrone, Cola)	0,2 l	0,4 l	€ 2,00	€ 4,00
Spezi	0,2 l	0,4 l	€ 2,00	€ 4,00
Coca Cola und Coca Cola light	0,33 l		€ 3,-	
Pfanner Fruchtsäfte (versch. Sorten)	0,2 l		€ 2,90	
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l		€ 2,90	
Apfelsaft	0,2 l	0,4 l	€ 2,10	€ 4,10
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	0,4 l	€ 2,-	€ 3,60
Johannisbeersaft	0,2 l	0,4 l	€ 2,10	€ 4,10
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l	0,4 l	€ 2,-	€ 3,60
Holundersaft gespritzt	0,25 l	0,5 l	€ 2,-	€ 3,60
Pfanner Eistee Pfirsich	0,33 l		€ 3,-	
Silberquelle Multivitamin	0,33 l		€ 3,-	
Almdudler	0,33 l		€ 3,-	
Silberquelle Mineralwasser	0,33 l	0,75 l	€ 2,30	€ 4,60
Zillertaler Quellwasser	1 l		€ 2,50	

KAFFEE und mehr

Kleiner Espresso		€ 2,30
Tasse Kaffee		€ 2,60
Cappuccino		€ 3,10
Latte Macchiato		€ 3,10
Irish Coffee		€ 6,90
Heiße Schokolade Zillertaler Heumilch Sahne		€ 3,10
Schale Tee Zitrone o. Milch		€ 2,50
Schale Tee Rum		€ 3,50
Heiße Zitrone frisch gepresster Zitronensaft		€ 3,50
¼ Glühwein		€ 3,60
¼ Jägertee		€ 4,00

Zur Verdauung empfehlen wir

Zillertaler Obstler 2cl	€ 2,20
Zillertaler Meisterwurz 2cl	€ 3,20
Zillertaler Williams Birnenbrand 2cl	€ 2,70
Zillertaler Marillenbrand 2cl	€ 2,70
Zillertaler „Zichna“ rot 2cl	€ 2,80
Himbeerbrand mit Himbeere 2cl	€ 2,90

Whiskey

Chivas Regal Scotch (Blended) 12 Jahre Vol. 40% 2cl	€ 4,10
Jameson Irish Whiskey Vol. 40% 2cl	€ 4,10
Glenrothes Select Reserve Highland Single Malt Scotch Vol. 43% 2cl	€ 4,60
Talisker Scotch Whiskey Single malt 10 Jahre Vol. 45,8% 2cl	€ 4,60
Jim Beam American Vol. 40% 2cl	€ 3,60
Ballantines Blended Scotch Vol. 40% 2cl	€ 3,60
Jonny Walker Red Label Scotch (Farbstoff) Vol. 40% 2cl	€ 3,60

Rum

Rum Diplomatico Riserva 2cl	€ 5,10
Rum Plantation Panama 2004 2cl	€ 3,90
Rum Plantation Belize XO 2cl	€ 4,50
Rum Ron Zacapa 23 Jahre 2cl	€ 5,90
Guglhof Rum Arts & Spirits aged 8 years 2cl	€ 5,90

Sherry

Sherry El maestro 100% PX Bodegas T Albala 4cl	€ 5,90
--	--------

Grappa & mehr

Grappa Tasting 3 x 1cl	€ 8,50
La Trentina Morbida Grappa 2cl	€ 3,50
Le Diciotto Lune Grappa 2cl	€ 4,50
Giare Amarone Grappa 2cl	€ 6,50
Eristoff Wodka rot 2cl	€ 3,10
Smirnoff Wodka weiß 2cl	€ 3,10
„Flüger“ Red Bull Smirnoff Wodka rot	€ 3,20
Red Bull	€ 3,70
Asbach Weinbrand 2 cl	€ 3,70
Jägermeister 2cl	€ 3,-
Fernet Branca 2cl	€ 3,-
Ramazotti 3cl	€ 3,90
Zillertaler Heidelbeerlikör 2cl	€ 3,-
Tia Maria 2cl	€ 3,10
Cointreau 2cl	€ 3,20
Grand Marnier 2cl	€ 4,-
Baileys 2cl	€ 3,20
Amaretto 2cl	€ 3,20

Gerne beraten wir Sie persönlich über das Edelbrandsortiment
in unserer Wein & Genussecke

Südtiroler Bergapfelsäfte 100% Saft ohne Zuckerzusatz



Bergapfelsaft - Pinova (der Adelige):

Gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der Sorte Pinova, die aus den wilden Sechzigern, gleichzeitig aber aus feinstem, europäischem Apfel-Adel stammt. Pinova-Äpfel werden unterschiedlich groß, sind regelmäßig gebaut, haben festes Fruchtfleisch und einen langen Stiel.



Bergapfelsaft - Elstar (Süß & Sauer):

Fein-säuerlich bis süß im Geschmack mit einem Hauch an Zitrone, ergibt die Sorte Elstar Apfelsäfte, die saftig, erfrischend und aromatisch am Gaumen sind. Gepresst wird der Saft aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln von gelber bis weißer Farbe.



Bergapfelsaft - Karotte (Romeo & Julia):

Welten trennen die beiden: der eine wächst am Baum, braucht Sonne und Wind, die andere gedeiht unter der Erde, wo es finster und feucht ist. Besonders passend zu Wok-Gemüse und kräftigen Fischgerichten.



Bergapfelsaft - Marille (Don Camillo & Peppone) :

Apfelsaft gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln, und Marillenmark aus saftigen Vinschgauer Marillen, vereinigen sich in dieser Cuvée. Sie beginnen am Gaumen einen überaus interessanten Dialog von Süße und Säure mit garantiert hohem Erfrischungsgehalt. Wir empfehlen diese Cuvée zu kräftigen Fischgerichten, Kalbfleisch, Schnittkäse.



Bergapfelsaft - Rubinette (Frische & Eleganz):

Gepresst aus reifen, handgepflückten Bergäpfeln der Sorte Rubinette, hat der Saft das Beste von beiden Elternteilen mitbekommen: von der Muttersorte Golden Delicious, Amerikanerin aus alteingesessener Familie, die Süße und von der Vatersorte Cox Orange aus einem alten englischen Geschlecht, den Wohlgeschmack. Klein bis mittelgroß, gelblich-grün und sonenseitig meist gerötet, hat die Rubinette festes, knackiges Fleisch und ist sehr saftig.



Bergapfelsaft - Holunder (Elvis & Holunderbeere):

In der Mischung mit unserem Bergapfelsaft setzt sie sich mächtig in Szene. Wenig vom Holundersaft genügt, um nahezu vollkommene Dominanz über den Bergapfelsaft zu erlangen. - Nahezu! Braucht sie doch die Klarheit, die Struktur und die Süße des Apfelsaftes um ihr Geschmacksspiel am Gaumen zu entfalten.



Bergapfelsaft - Hopfen :

Großes Kino! Unser Bergapfelsaft mit Hopfen erstrahlt in einem intensiven Strohgelb. Die würzig-herben Aromen des Hopfens kontrastieren mit der Süße des Apfelsaftes, sie nehmen einander die Spitzen und gehen auf in Harmonie und Eleganz. Die feine Säurestruktur bleibt spürbar, der Saft zeigt Festigkeit und Fülle am Gaumen und hat einen langen Abgang.



Bergapfelsaft - Heidelbeere (Berg & Wald) :

Ihr nachtblauer, fast schwarzer Saft verbindet sich in dieser Cuvée mit unserem Bergapfelsaft - innig, leidenschaftlich und für immer, so wie Sophia Loren und Carlo Ponti. Das Ergebnis ist eine Cuvée von einem nahezu undurchsichtigen Purpurviolett und mit einem sehr eigenständigen Charakter. Die erdigen Noten der Heidelbeere und die Süße des Apfels ergeben ein samtiges, weiches Mundgefühl mit einer starken Präsenz.

1 Glas 1/8 l € 3,50 1 Flasche 0,75l € 19,-