



Wir sind davon überzeugt,  
dass gutes Essen zwei wichtige Grundzutaten braucht: wahre Freude am Kochen und tiefe  
Wertschätzung von hochwertigen Lebensmitteln und Produkten der Natur.

Die Begeisterung für das Kochen wurde uns in die Wiege gelegt. Um die besten Zutaten für  
unsere Gerichte zu finden, haben wir uns auf eine spannende Suche begeben. Auf dieser  
Reise haben wir vieles gesehen und erlebt. Fündig sind wir schließlich bei lokalen und  
regionalen Spezialisten und Gourmets geworden.

Daher können wir Sie mit frischen Speisen verwöhnen, die mit viel Liebe aus den besten  
Produkten aus der Region für Sie zubereitet werden.

Liebe geht schließlich durch den Magen!

Vergessen Sie nicht, auch über den Tellerrand zu blicken –  
eine atemberaubende Aussicht über das Inntal erwartet Sie.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Herzlichst,  
Birgit und Jozef Gengel

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:  
Dienstag bis Sonntag von 11Uhr bis 22 Uhr

Montag Ruhetag

Durchgehend warme Küche bis 21.30 Uhr

Unser Angebot gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen!  
Der Umwelt zuliebe achten wir auf biologisch abbaubare Take-Away-Boxen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Pferde auf dem Hof nicht gefüttert oder gestreichelt  
werden dürfen.

Ihr Hund muss auf dem gesamten Hof und im Restaurantbereich angeleint bleiben.

Eine Auswahl unserer Partnerbetriebe:

Landmetzgerei Piegger / Fleisch und Wurstwaren  
Rainer's Brotkunst / Brot und Gebäck  
Zillertal Bier / Bier und Biermischgetränke

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,33l	3,60€
Coca-Cola Zero	0,33l	3,60€
Sprite	0,33l	3,60€
Frucade Orange	0,33l	3,60€
Almdudler	0,33l	3,60€
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	3,60€
Red Bull	0,25l	4,10€
Spezi	0,3l	3,40€
	0,5l	3,80€
Holunder- oder Himbeersaft gespritzt	0,3l	2,20€
	0,5l	3,20€
Soda	0,3l	1,90€
	0,5l	2,90€
Soda Zitrone	0,3l	2,10€
	0,5l	3,00€

## Fruchtsäfte

Rauch Mango, schwarze Johannisbeere, Marille oder Orange	0,2l	3,50€
mit Wasser gespritzt	0,5l	3,70€
mit Soda gespritzt	0,5l	4,10€
Bio Apfelsaft pur	0,3l	3,60€
mit Wasser gespritzt	0,3l	3,00€
	0,5l	3,20€
mit Soda gespritzt	0,3l	3,40€
	0,5l	4,10€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Mineralwasser

San Pellegrino, still oder prickelnd	0,25l	3,30€
Montes, still oder prickelnd	0,75l	4,50€

## Bitters und Tonics

Schweppes Tonic Water	0,2l	3,90€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,90€
Schweppes Russian Wild Berry Tonic	0,2l	4,10€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	4,10€

## Heiße Getränke

### Kaffeespezialitäten von Illy

Espresso	2,80€
Espresso Macchiato (G)	2,90€
Verlängerter	3,50€
Cappuccino (G)	3,60€
Caramellito (G)	3,80€
Latte Macchiato (G)	3,70€
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	4,00€
Portion Sahne (G)	0,90€

### Bio-Tees von Dammann Frères

In der Kanne serviert (2 Tassen)	4,00€
Earl Grey	Kamille
Yunnan Grüntee	Rooibos Vanille
Jasmin Grüntee	Pfefferminze
Kräuter Tee Du Burger	

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Alkoholische Getränke

### Biere vom Fass (A)

Zillertal Pils Premium Classe	0,2l	3,20€
	0,3l	3,50€
	0,5l	4,00€
Zillertal Märzen Edel gereift	0,2l	3,20€
	0,3l	3,50€
	0,5l	4,00€
Radler	0,3l	3,50€
	0,5l	3,90€

### Bier von der Flasche (A)

Zipfer Märzen	0,5l	4,00€
Zipfer Hell AF	0,5l	3,80€

### Weißbier von der Flasche (A)

Paulaner Hefe-Weißbier	0,5l	4,20€
Paulaner Alkoholfrei	0,5l	3,80€

### Aperitif (O)

Rosé Lillet		4,90€
Campari Orange		4,70€
Campari Soda		4,50€
Martini Bianco	2cl	3,20€
Aperol Veneziano		4,70€
Hugo		4,70€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Champagner und Prickelndes (0)

Prosecco Le Contesse Spumante DOC Treviso Extra Dry	0,1l	3,60€
	0,2l	7,50€
	0,75l	27,00€
Moet & Chandon Brut Imperial	0,2l	32,00€
	0,75l	86,00€

## Wein (0)

Weißer Sommerspritzer	0,4l	3,40€
Weißwein gespritzt süß oder sauer	0,4l	3,80€
Rotwein gespritzt süß oder sauer	0,4l	3,80€

## Offener Weißwein (0)

Grüner Veltliner	1/8l	4,10€
------------------	------	-------

### Qualitätsweine aus der Bouteille

#### **Chardonnay**

Weingut Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum	1/8l	4,10€
---	------	-------

#### **Gelber Muskateller**

Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel	1/8l	4,30€
--	------	-------

#### **All Sweet Spätlese, Süßwein**

Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee	1/8l	4,90€
---------------------------------------	------	-------

## Offener Rotwein (0)

Blauer Zweigelt	1/8l	4,10€
-----------------	------	-------

### Qualitätsweine aus der Bouteille

#### **St.Laurent**

Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee	1/8l	4,90€
--------------------------------------	------	-------

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Offener Rosé Wein aus der Bouteille (0)

### **Rosé Markowitsch**

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich

1/8l

4,10€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Spirituosen

### Vodka

Russian Standard 40%	2cl	3,50€
Grey Goose 40%	2cl	4,50€

### Gin

Bombay Sapphire 40%	2cl	3,50€
Hendricks 44%	2cl	4,50€

### Cognac

Hennessy VS 40%	2cl	4,50€
Martell VSOP 40%	2cl	5,00€

### Rum

Bacardi Superior 44,5%	2cl	3,80€
Diplomatico Reserva 40%	2cl	5,50€

### Whisky

Jack Daniels 40%	2cl	3,80€
Glenfiddich Special Reserve 12y 43%	2cl	6,80€
Johnny Walker Red Label 40%	2cl	4,50€

### Likör (H)

Baileys Irish Cream 17%	2cl	3,50€
Frangelico Haselnusslikör 20%	2cl	3,50€
Schusterbrand Himbeerlikör 19,5%	2cl	4,00€

## Schnäpse (H)

Obstler 35%	2cl	3,40€
Marille 38%	2cl	3,40€
Williams 38%	2cl	3,40€
Tiroler Zirbener 30%	2cl	3,40€
Schusterbrand Gravensteiner 40,8%	2cl	4,00€
Schusterbrand Obst Cuvée 40,8%	2cl	4,00€
Schusterbrand Hauszwetschke 40,8%	2cl	4,00€

Wir bitten um Verständnis, dass bei Mischgetränken die Limonade oder Tonic separat bestellt werden muss.

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.



## Vorgerichte

### **Italienisches Gedeck**

marinierte grüne Oliven, Olivenöl und Balsamico  
mit italienischem Landbrot, **vegan**

5,90€

### **Carpaccio vom Rind**

mariniert mit Zitronenvinaigrette, Rucola  
und groben Parmesan Spänen dazu Landbrot

14,50€

### **Mozzarella Caprese**

Scheiben von Mozzarella und Tomaten  
mariniert mit Basilikum Pesto  
und Olivenöl serviert mit Weißbrot, **vegetarisch**

9,90€

## Suppen

### **Klare Rindssuppe**

mit feinen Frittaten und frischem Schnittlauch

4,90€

### **Kaspressknödel oder Speckknödel**

mit frischem Schnittlauch garniert

5,30€

### **Mediterrane Tomatencremesuppe**

mit frischem Basilikum, Knoblauchcroutons  
und Olivenöl, **vegetarisch**

5,30€

### **Graukäsesuppe**

mit Knoblauchcroutons, frischer Petersilie  
und Sahnehaube, **vegetarisch**

6,00€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Salate

<b>Gemischter Blattsalat mit Rohkost oder grüner Salat</b> mit leichtem Balsamico Dressing mariniert, <b>vegan</b>	4,50€
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten und mit gerösteten Pinienkernen	15,20€
<b>Backhendl Salat</b> gebackene Hühnerfiletspitzen in Kürbiskernkruste an Kartoffel-Vogelersalat, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen, und Kürbiskernöl	15,30€
<b>Handgemachte Kaspressknödel</b> an bunter Salatplatte, garniert mit frischen Kräutern und Sauerrahmdip, <b>vegetarisch</b>	12,50€
Portion Brot	2,00€
Portion Knoblauchbrot	3,50€

## Fleischgerichte

<b>Wienerschnitzel vom Schwein</b> an Pommes Frites, Kartoffelsalat, oder Petersilienkartoffeln dazu Preiselbeeren und Zitrone	15,20€
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> an Pommes Frites, Kartoffelsalat, oder Petersilienkartoffeln dazu Preiselbeeren und Zitrone	16,00€
<b>Filetsteak vom heimischen Rind (250g)</b> an Cognac- Rahmsauce, serviert mit Kartoffelkroketten und Röstgemüse	36,50€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

**Mix Grillteller**

von Rind, Schwein und Pute mit Rostbratwürstchen auf Pommes Frites  
dazu gegrilltes Gemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce

21,80€

**Jäger-Pfandl**

Rosa gebratene Schweinemedallions an Pilzrahmsauce  
mit Butterspätzle und Blütengemüse, dazu knuspriger Speck

19,80€

**Chef's Clubsandwich**

Gebratene Hühnerbrust an Guacamole und würzigem Cheddar Käse,  
mit Gurken und gegrillten Zwiebeln zwischen knusprigen Toastscheiben,  
serviert mit Pommes Frites

15,80€

## Tiroler Spezialitäten

**Osttiroler Schlipfkrapfen**

gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch,  
geschwenkt in brauner Butter, garniert mit Schnittlauch  
und groben Parmesan, **vegetarisch**

15,40€

**Zillertaler Krapfen**

gefüllt mit Kartoffeln, Graukäse, Topfen und Zieger  
serviert mit mariniertem Salatbouquet und Sauerrahmdip, vegetarisch

12,50€

**Spinatspatzln**

in Schinkenrahmsauce, gratiniert mit Parmesan

10,80€

**Käsespatzln**

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, **vegetarisch**

10,60€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

# Burger

## **Hausburger**

mit saftigem Rindfleisch (200g)

an Cocktailsauce, Käse, Salat, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln 14,90€

## **Alpen-Burger**

mit knusprigem Kaspresknödel, Sourcream, Salat, Tomaten,

Zwiebel und Essiggurken, **vegetarisch** 13,90€

## **Beyond Beef Burger**

mit würziger Salsa, Salat, Tomaten,

Zwiebeln und Essiggurken, **vegan** 14,90€

## **Beilage nach Wahl:**

Potato Wedges oder Pommes Frites, **vegan**

## **Extras:**

Gebratener Speck 1,00€

Spiegelei 0,90€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Pasta

### **Spaghetti alla Checca**

mit Pinienkernen, Knoblauch, frische Peperoncini  
geschwenkt in fruchtiger Tomatensauce  
mit Mozzarella und Basilikum, **vegetarisch**

12,80€

### **Spaghetti Alfredo**

Spaghetti in leichter Zitronenrahmsauce mit gebratenen Garnelen  
und Kirschtomaten, garniert mit Parmesan und Rucola

14,80€

### **Pasta al Gorgonzola**

Maccheroni geschwenkt in cremiger Gorgonzola Rahmsauce  
mit schwarzen Oliven,  
garniert mit marinierten Babyspinat und Parmesan, **vegetarisch**

13,90€

## Aus dem Wasser

### **Kibbeling**

Stücke vom Kap-Seehechtfilet im Backteig  
auf luftigem Kartoffelpüree mit Buttererbsen und Remoulade

18,50€

### **In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen**

auf Grillgemüse und Kräuterbaguette

21,80€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## *Für den kleinen Hunger*

### **Weizen Wrap**

gefüllt mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln,  
verschiedenen Blattsalaten und würziger Salsa, dazu Pommes Frites 9,60€

### **Chili Nachos**

mit hausgemachter, würziger Salsa, **vegan** 4,20€

### **Schinken- Käse Toast**

mit Essiggemüse und Salatbouquet  
dazu Ketchup und Mayonnaise 5,20€

### **Saure Wurst**

mit Zwiebelringen, Essiggemüse, Schnittlauch und Salatbouquet 7,50€

### **Ein Paar Frankfurter**

serviert mit geriebenem Kren, Estragon Senf und Hausbrot 5,80€

### **Portion Pommes Frites**

zur Wahl mit Ketchup, Mayonnaise,  
oder Sourcream, **vegetarisch** 4,50€

Extra Portion Ketchup, Mayonnaise,  
Sourcream oder Preiselbeeren 0,90€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Dessert

<b>Tiroler Naturjoghurt</b> mit Honig und Nüssen garniert mit Beeren der Saison	7,60€
<b>Mousse von der dunklen Schokolade</b> fein garniert mit Früchten der Saison, vegetarisch	7,90€
<b>Warmes Soufflé von der Schokolade</b> mit Brombeereis und Himbeerragout, vegetarisch	8,90€
<b>Affogato al café</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, garniert mit Schokolade, Früchten der Saison und Obers, vegetarisch	6,80€
<b>Warmer Eispalatschinken</b> mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Sahne, vegetarisch	7,90€
<b>Stück Kuchen des Tages</b>	3,70€
<b>Stück Torte des Tages</b>	3,80€
<b>Apfelstrudel</b>	3,80€
<b>Portion Sahne</b>	0,90€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## *Allergene im Überblick*

A - Gluten

B - Krebstiere

C - Eier

D - Fisch

E - Erdnüsse

F - Sojabohnen

G - Milch von Säugetieren

H - Schalenfrüchte

L - Sellerie

M - Senf

N - Sesam Samen

O - Schwefeloxyd und Sulfite

P - Lupinen

R - Weichtiere

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.



## Sonntagsbrunch

Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten beim ausgiebigen Reiterei Sonntagsbrunch von 11 Uhr bis 14 Uhr.

Sie erwartet:

- 1 Glas Prosecco,
- 2 Tassen Kaffee, Tee oder Kakao,
- 1 Glas Fruchtsaft nach Wahl,

eine Etage voll süßer und herzhafter Köstlichkeiten, verschiedene Aufstriche, frisch geschnittenes Obst der Saison, verschiedenes Gebäck und eine Eierspeise nach Wahl

Preis pro Person	25,00€
Kinder ab 12 Jahren zahlen	25,00€
Kinder ab 6 Jahren	12,50€
Kinder unter 6 Jahren frei	

Wir bitten um eine rechtzeitige Reservierung.

Veganer sind auch herzlich willkommen!

Bei rechtzeitiger Bekanntgabe können wir Antipasti, Hummus, veganes Gebäck und Co. vorbereiten.

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Getränken und Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.