



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	2,90€
Coca-Cola Zero	0,33l	2,90€
Sprite	0,33l	2,90€
Frucade Orange	0,33l	3,20€
Almdudler	0,33l	3,20€
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	3,20€
Red Bull	0,25l	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	2,90€
mit Wasser gespritzt	0,5l	3,40€
mit Soda gespritzt	0,5l	3,90€
Bio Apfelsaft pur	0,3l	3,10€
mit Wasser gespritzt	0,3l	2,70€
	0,5l	3,40€
mit Soda gespritzt	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€

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.

## Mineralwasser

San Pellegrino, still oder prickelnd	0,25l	2,90€
Montes, still oder prickelnd	0,75l	4,10€

## Bitters und Tonics

Schweppes Tonic Water	0,2l	3,20€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,20€
Schweppes Russian Wild Berry Tonic	0,2l	3,20€
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	3,50€
Fever Tree Tonic Water	0,2l	3,50€

## Heiße Getränke

### Kaffeespezialitäten von Illy

Espresso	2,40€
Espresso Macchiato (G)	2,60€
Verlängerter	2,90€
Cappuccino (G)	3,10€
Latte Macchiato (G)	3,30€
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	3,60€
Lumumba – Heiße Schokolade mit Rum und Sahne (G)	4,10€
Portion Sahne (G)	0,80€

### Bio-Tees von Dammann Frères

In der Kanne (2 Tassen) mit feinem Gebäck serviert	4,00€
Earl Grey	Kamille
Yunnan Grüntee	Rooibos Vanille
Jasmin Grüntee	Pfefferminze
Provence Kräuter	

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	2,90€
	0,3l	3,10€
	0,5l	3,90€
Zillertal Märzen Edel gereift	0,2l	2,90€
	0,3l	3,10€
	0,5l	3,90€
Radler	0,3l	3,10€
	0,5l	3,80€

### 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	4,10€
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		4,60€
Hugo		4,60€

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.

## Champagner und Prickelnder (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	2,90€
Weißwein gespritzt süß oder sauer	0,4l	3,10€
Rotwein gespritzt süß oder sauer	0,4l	3,10€

## Offener Weißwein (0)

Grüner Veltliner	1/8l	2,90€
------------------	------	-------

### Qualitätsweine aus der Bouteille

#### **Chardonnay**

Weingut Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum	1/8l	3,80€
---	------	-------

#### **Gelber Muskateller**

Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel	1/8l	3,60€
--	------	-------

#### **All Sweet Spätlese, Süßwein**

Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee	1/8l	3,60€
---------------------------------------	------	-------

## Offener Rotwein (0)

Blauer Zweigelt	1/8l	2,90€
-----------------	------	-------

### Qualitätsweine aus der Bouteille

#### **St.Laurent**

Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee	1/8l	4,80€
--------------------------------------	------	-------

## Offener Rosé Wein aus der Bouteille (0)

#### **Rosé Markowitsch**

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich	1/8l	3,40€
---	------	-------

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	2,90€
Grey Goose 40%	2cl	3,80€

### Gin

Bombay Sapphire 40%	2cl	3,00€
Hendricks 44%	2cl	4,50€

### Cognac

Hennessy VS 40%	2cl	4,20€
Martell VSOP 40%	2cl	4,90€

### Rum

Bacardi Superior 44,5%	2cl	3,00€
Diplomatico Reserva 40%	2cl	5,40€

### Whisky

Jack Daniels 40%	2cl	3,50€
Glenfiddich Special Reserve 12y 43%	2cl	6,50€
Johnny Walker Red Label 40%	2cl	4,00€

### Likör (H)

Baileys Irish Cream 17%	2cl	2,90€
Frangelico Haselnusslikör 20%	2cl	3,20€
Schusterbrand Himbeerlikör 19,5%	2cl	3,80€

## Schnäpse (H)

Obstler 35%	2cl	3,00€
Marille 38%	2cl	3,00€
Williams 38%	2cl	3,00€
Tiroler Zirbener 30%	2cl	3,20€
Schusterbrand Gravensteiner 40,8%	2cl	3,90€
Schusterbrand Obst Cuvée 40,8%	2cl	3,90€
Schusterbrand Hauszwetschke 40,8%	2cl	3,90€

Wir bitten um Verständnis, dass, bei Mischgetränken  
die Limonade 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€

### Mousse von der geräucherten Bachforelle

garniert mit Zwiebeln, Kapern, Sahnekren und Kräutern  
serviert mit Hausbrot und Butter 13,50€

### Carpaccio vom Rind

mariniert mit Zitronenvinaigrette, Rucola  
und groben Parmesan Spänen dazu Landbrot 13,20€

## Suppen

### Klare Rindsuppe

mit feinen Frittaten und frischem Schnittlauch 4,60€

### Kaspressknödel oder Leberknödel

mit frischem Schnittlauch garniert 4,90€

### Mediterrane Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum, Knoblauchcroutons  
und Sahnehaube, **vegetarisch** 4,90€

### Graukäsesuppe

mit Knoblauchcroutons, frischer Petersilie  
und Sahnehaube, **vegetarisch** 5,80€

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.



## Salate

<b>Kleiner gemischter Salat oder kleiner grüner Salat</b> mit leichtem Balsamico Dressing, <b>vegan</b>	4,10€
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten und mit gerösteten Pinienkernen	14,20€
<b>Backhendl Salat</b> Gebackene Hühnerfiletspitzen auf Kartoffel- und Vogerlsalat, garniert mit gerösteten Kürbiskernen, verfeinert mit aromatischem Kürbiskernöl	14,60€
<b>Handgemachte Kaspressknödel</b> an bunter Salatplatte, garniert mit frischen Kräutern und Sauerrahmdip, <b>vegetarisch</b>	10,50€

## Fleischgerichte

<b>Wienerschnitzel vom Schwein</b> an Pommes Frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren und Zitrone	14,70€
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> an Pommes Frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren und Zitrone	15,90€
<b>Hauspfeiß</b> mit dreierlei Fleischsorten (Pute, Rind und Schwein) gespickt mit Paprika, Zwiebeln, Cherry Tomaten und Speck an Reis und Ratatouille Gemüse	18,90€
<b>Paillard vom Rind</b> Kurz gebratenes Beiried gefüllt mit Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten mariniert mit leichtem Senf Dressing, dazu Hausgemachtes Brot	18,20€

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.

## Aus dem Wasser

### Gebratenes Lachsfilet

an cremigem Risotto, glacierten Cherry Tomaten  
und marinierten Babyspinat 18,80€

### In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen

auf Grillgemüse mit in Butter geschwenktem Reis 21,80€

## Tiroler Spezialitäten

### Osttiroler Schlipfkrapfen

gefüllt mit Kartoffeln, Sauerrahm und Schnittlauch,  
geschwenkt in brauner Butter, garniert mit Schnittlauch  
und groben Parmesan, **vegetarisch** 15,20€

### Handgemachte Spinatknödel (zwei Stück)

serviert an brauner Butter und gehobeltem Käse,  
verfeinert mit frischen Kräutern, **vegetarisch** 10,50€

### Spinatspatzln

in Schinkenrahmsauce, gratiniert mit Parmesan 10,80€

### Käsespatzln

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch, **vegetarisch** 10,60€

## Burger

### Hausburger

Knuspriges Kartoffelbrot mit saftigem Rindfleisch (200g)  
an Cocktailsauce, Käse, Eisbergsalat, Essiggurken,  
Tomaten und Zwiebeln dazu Potato Wedges 14,80€

### Veggy Burger

Luftiges Burgerbrot mit buntem Gemüselaißchen an Sourcream,  
Eisbergsalat, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln,  
dazu Potato Wedges, **vegetarisch** 12,90€

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**

11,80€

### Spaghetti Alfredo

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

14,20€

### Penne all'Amatriciana

Penne in würziger Tomatensauce mit geräuchertem Speck  
und gerösteten Zwiebeln, serviert mit frischem Basilikum  
und groben Parmesan

14,20€

## Für den kleinen Hunger

### Weizen Wrap

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

8,20€

### Clubsandwich

mit medium gebratenem Roastbeef und Gewürzmayonnaise,  
mit Gurke und Tomate, zwischen knusprigen Toastscheiben,  
an mariniertem Salatbouquet, dazu Pommes Frites

12,30€

### Chili Nachos

mit hausgemachter, würziger Salsa, **vegan**

3,80€

### Schinken- Käse Toast

mit Essiggemüse und Salatbouquet  
dazu Ketchup und Mayonnaise

5,20€

### Saure Wurst

mit Zwiebelringen, Essiggemüse, Schnittlauch und Salatbouquet

6,90€

### Ein Paar Frankfurter

serviert mit geriebenem Kren, Estragon Senf und Hausbrot

5,80€

### Portion Pommes Frites

mit Ketchup und Mayonnaise, **vegetarisch**

4,10€

Extra Portion Ketchup, Mayonnaise oder Preiselbeeren

0,80€

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.

## Dessert

<b>Mousse von der dunklen Schokolade</b> fein garniert mit Früchten der Saison, <b>vegetarisch</b>	7,80€
<b>Warmes Soufflé von der Schokolade</b> mit Pistazieneis und Himbeeren, <b>vegetarisch</b>	8,50€
<b>Warmer Eispalatschinken</b> mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Sahne	7,90€
<b>Sorbet-Variation</b> mit Früchtegarnitur, <b>vegan</b>	6,80€
<b>Affogato al café</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, <b>vegetarisch</b>	6,80€
<b>Stück Kuchen des Tages</b>	3,40€
<b>Stück Torte des Tages</b>	3,50€
<b>Apfelstrudel</b>	3,80€
<b>Portion Sahne</b>	0,80€

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.

## *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.