



Vorspeisen - Entrees:

Anti Pasti Teller aus unserer Region <i>Local Anti Pasti platter with baguette</i>	14.90
„Caprese“ Tomaten-Mozarella mit Basilikummarinade u. Baguette <i>Tomatoes-mozarella cheese-basil vinaigrette and baguette</i>	13.90
Räucherlachsteller mit Erdäpfelrösti und Sauerrahmdip <i>Smoked salmon - potato pancakes - sour cream dip</i>	15.90
Krabben Cocktail mit Früchten, dazu Baguette <i>Shrimps cocktail with fruits and baguette</i>	13.90
Rindercarpaccio-Olivenölvinaigrette, dazu Baguette <i>Beef carpaccio with french vinaigrette and baguette</i>	15.90

Aus den Suppentopf - Soups:

Zwiebelsuppe nach französischer Art - überbacken <i>French onion soup gratined</i>	6.90
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons <i>Tomatoe cream soup with croutons</i>	6.90
Steinpilzcremesuppe mit Blätterteiggebäck <i>Porcino crem soup with flacy pastry</i>	6.90
Rindsbouillon mit Pfannkuchenstreifen <i>Homemade beef broth-noodles or sliced pancakes</i>	5.50

Salate-Salads:

Kleiner gemischter Salat der Saison <i>Mixed salad of the seasons</i>	5.90
Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Zwiebel und Paprika <i>Farmers salad-goat cheese-onions-cucumber-tomatoes-pepper</i>	12.90
Salatschüssel wahlweise mit / <i>Large mixed salad with your choice of</i>	
a.) gegrillten Hühnerbruststreifen <i>grilled chicken strips</i>	15.90
b.) gegrillten Rinderfiletstreifen <i>grilled beef strips</i>	18.90
c.) gegrillten Garnelen <i>grilled prawns</i>	18.90
dazu empfehlen wir Knoblauchbrot <i>We reccomed our garlic bread to all the salads</i>	4.50



Hauptspeisen-main dish:

Wiener Schnitzl vom Almschwein oder Pute dazu Petersilienkartoffel <i>Breaded pork or turky escalope-parsley potatoes</i>	17.90
Cordon Bleu, Pommes-frites, Preiselbeeren <i>Breaded escalope-stuffed with ham and chees-potatoe wedges</i>	19.80
Kronenkoteletts vom Tuxer Berglamm mit Rösti und Speckbohnen <i>Lamb chops with potatoe rösti and french beans</i>	28.90
Wildragout „Hubertus“, Spätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeerbirne <i>Goulash of deer, spätzle, red cabbage, cranberrys</i>	24.90
Filetspitzen „Straganoff“ mit Kartoffelpüree <i>Beef „Stroganoff“ with stuffed potatoes</i>	26.90

Traditionelles aus der Region - Local dishes:

Ernesto`s Pfandgericht - Schweinemedallions mit Spätzle und Waldpilzsauce <i>grilled pork medaillons-spaetzle-bacon-mushroom cream sauce</i>	22.90
Holzfüllersteak mit Zwiebel, Speck, Pilze und Bratkartoffel <i>Lumberjack-pork steak-onions-mushrooms-bacon-fried potatoes</i>	23.90
SPARE-RIBS mit pikanter Sauce, dazu Knoblauchbrot <i>SPARE-RIBS-spicy sauce-garlic bread</i>	21.90
geröstete Tiroler Leber mit Speck u. Zwiebel, dazu Kartoffelpüree <i>roasted tyrolian liver with stuffed potatoes</i>	18.90
Zillertaler Bergkäsespätzle mit grünem Salat <i>Lokal cheese-spaetzle-roasted onions-green salad</i>	14.90

Steaks:

Klassisches Filetsteak mit Ofenkartoffel und Sauerrahm Dip <i>Classic fillet steak with baked potatoe-sour cream</i>	34.90
Rib-eye Steak mit Kräuterbutter-Ofenkartoffel-Sauerrahm Dip <i>Rib-eye steak-herb butter-baked potatoe-sour cream</i>	32.90
Filet Steak „Madagaskar“ mit grüner Pfeffersauce und Ofenkartoffel <i>Pepper steak „Madagaskar“ - green pepper sauce-baked potatoe</i>	36.90



FISCH:

Zillertaler Gebirgsforelle in Butter gebraten-Petersilienkartoffel <i>Ziller valley trout-parsley potatoes</i>	18.90
Lachssteak auf Orangen-Honig Sauce-Baby Spinat-Dill Kartoffel <i>grilled salmon steak-orange-hony sauce-baby spinach-dill potatoes</i>	22.90

Enzo`s PASTA - NUDELN - NOODLES:

Spaghetti al Olio <i>Spaghetti with garlic oil and chili</i>	11.90
Spaghetti „Carbonara“ <i>Spaghetti with ham-pecorino cream sauce</i>	13.50
Spaghetti Bolognese mit Parmesanflocken <i>Spaghetti with meat sauce-parmesan chees</i>	12.90
Räucherlachsnuudeln in Rieslingschaumsauce <i>Homemade noodles with smoked salmon-wine sauce</i>	14.90
„Ernestos“ Nudeltraum süß-scharf, Tagliatelle mit Hühnerfleisch und Wok Gemüse <i>Homemade noodles-sweet-sour-chicken strips-wok vegetables</i>	15.90
Tagliatelle mit Garnelen, Zucchini und Kirschtomaten <i>Tagliatelle with prawns-zucchini-jerry tomatoes</i>	18.90

AUF VORBESTELLUNG - ADVANCE ORDER

Schweizer Käsefondue mit Kirschwasser, ab 2 Personen Baguette gewürfelt - Kartoffel - Sauergemüse <i>Swiss cheese fondue with baguette and mixed pickles for 2 persons</i>	p.P. 32.90
Klassisches Fleischfondue mit allem „Drum und Dran“ ab 2 Personen <i>Classic meat fondue with sauces and garnishes, french fries and baguette</i>	p.P. 34.90

Kalbsstelzen, Schweinehax`n oder andere Wunschgerichte servieren wir Ihnen gerne auf Vorbestellung!

Knuckle of veal or pork please order before!



VEGETARISCH-VEGETARIAN:

Gemüselasagne mit Frischkäse <i>Vegetable lasagne with cream cheese</i>	16.90
Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzcreme und Parmesan Käse <i>Filled crepes with porcino cream and parmesan</i>	15.90

PIZZA:

Margaritha <i>Mozarella-Tomaten</i>	12.90
Al Salamino <i>Mozarella-Tomaten-Salami-Ruccola</i>	13.90
Al Sole <i>Mozarella-Tomaten-Salami-Schinken-Champignon-Ruccola</i>	13.90

KLEINE GERICHTE-SMALL DISHES bis 18.00 Uhr:

Zillertaler Speckplatte mit Hausbrot <i>Ziller vally smoked ham platter with homemade bread</i>	11.90
Schinken-Käse Toast mit Salatgarnierung <i>Ham&cheese toast-garnished with salad</i>	8.90
pikante Gulaschsuppe mit Hausbrot <i>spicy gulash soup with homemade bread</i>	7.90

FÜR DIE KINDER - CHILDREN DISHES:

„Pinocchio“ kleines Wiener mit Pommes und Kompott	9.80
„Tom & Cherry“ Grillwürstchen mit Pommes	9.80
„Bambini“ Spaghetti Bolognese	9.80

NACHSPEISEN-DESSERTS:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren (ca. 15. Minuten) <i>Fresh browned omelette-apple puree-cranberies</i>	13.90
Süsse Dessert Variationen Surprise <i>Dessert variation surprise</i>	8.50
Kuchen und Strudel nach Oma`s Rezept vom Buffet <i>Homemade cakes & strudles on the buffet</i>	
Verschiedene Desserts von der Eiskarte <i>You can find our ice specialities in the seperate ice cream menu</i>	