

Herzlich Willkommen
im
Café-Restaurant im Park

*Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

Unser geschultes Fachpersonal informiert Sie gerne über alle Allergenen Stoffe in unseren Speisen.
In unserer Küche arbeiten wir mit allen 14 Allergenen Stoffen, daher ist eine Kreuzkontamination
nicht ausgeschlossen!

Unser Küchenchef empfiehlt:

Tartare vom Kürbis

mit gebackenem Ei auf Kürbissalat und Sprossen

€ 6,10

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

mit dessen Kernen & Öl

€ 5,80

Flaumige Kürbisknödel

mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan
dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat

€ 12,40

Feines Risotto mit Kürbisstückchen

und Selleriestroh, dazu gibt es eine kleine Scheibe vom Rinderfilet

€ 18,50

Panna Cotta vom Kürbis

auf Vanillegelee und mit einer Kugel vom
hausgemachten Kürbiseis

€ 6,10

Zum Durchstarten gibt's...

Würzige Zillertaler Käsesuppe (A-C-G-L-O) mit Schwarzbrotcroutons	€ 5,60
Klare Consommé mit hausgemachten Frittaten (A-C-G-L) und frischen Schnittlauch garniert	€ 4,50
Fruchtige Tomatenschaumsuppe mit Sahnehäubchen (G-L) und frischem Basilikum	€ 4,50
Tartar vom geräucherten Lachs (A-C-D-G) mit frischen Jungzwiebeln, Dill und Crème Fraîche auf kleinem Tomaten-Lauch-Salat, dazu reichen wir Toastbrot	€ 6,90
„Vitello-Tonato“ nach Art des Küchenchefs (A-C-F-G-O) feines Thunfischmousse in gegarten Kalbsrückenscheiben mit Salatbouquet und Jourgebäck	€ 8,70
In Kürbispanade gebackene Schafskäse-Kuglerl (A-C-G-L-O) mit Ratatouille-Salat	€ 8,50
Carpaccio vom „Alm Rind“ mit Pesto (A-C-G-M-O) Balsamico Marinade und frischen Parmesan dazu gibt's Gebäck	€ 10,50

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

C- Eier

D- Fische

F- Sojabohnen

G- Milch (einschließlich Laktose)

L- Sellerie

M-Senf

O- Schwefeldioxid & Sulfite

Als feste Nahrung gibt's – Unsere Highlights

Melanzani Röllchen (A-C-G-L-O)

mit herzhafter Kartoffel-Schafskäse-Fülle
auf Paprika-Zwiebelgemüse

€ 10,50

In Butter und Zitronengras gebratene Garnelen (B-F-G-L-O)

auf Scheiben von der Ofenkartoffel,
dazu gibt's gelbem Sauerrahm-Dip und Gemüse

€ 15,10

Me and My Burger (A-C-G-L-N-O)

selbstgemachtes Laibchen vom Rind in herzhaftem Ciabatta
mit Speck, Zwiebel und Pommes dazu gibt es Barbecue Sauce

€ 14,10

The Spicy one (A-C-D-G-L-N-O)

in feuriger Chili-Panade gebackenes vom Huhn mit Paprika-
Zwiebelsauce, Speck & Käse im roten Burger, serviert mit Pommes

€ 13,90

„Malibu-Burger“ (A-C-G-L-N-O)

in der Kokospanade gebackenes vom Huhn mit Cocktailsauce,
Ananas, Speck und Käse im Graham- Burger, serviert mit Pommes

€ 13,90

„Surf and Turf“ nach Art des Küchenchefs (A-B-G)

Gebratene Schweinefilets und zwei Stück Garnelen auf in
Pesto geröstetem Römerbrot, dazu knusprige Kartoffelscheiben
und frische Kräuter

€ 15,80

pro EXTRA Garnele

€ 1,90

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

G- Milch (einschließlich Laktose)

B- Krebstiere

L- Sellerie

C- Eier

N- Sesam

F- Sojabohnen

O- Schwefeldioxid & Sulfite

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G) mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	€ 10,50
Feinschmecker Toast (A-G-O) gebratene Scheiben vom Schwein und Huhn mit Toast, dazu gibt's Knoblauchbutter und Dip, Speck und Stückchen vom Paprika und Zucchini und kleinem Salat	€ 13,90
Gebratenes Schweinefilet (A-G) in cremiger Champignonsauce, dazu servieren wir Kroketten und Speckbohnen	€ 14,50

Kleine Happen

Schinken-Käse Toast (A-C-G-O) mit kleinem gemischten Salat	€ 6,50
Italienischer Toast (A-C-G-O) mit Käse, Tomaten, frischem Pesto und kleinem gemischten Salat	€ 7,20
Toast Hawaii (A-C-G-O) mit Schinken, Käse, Ananas und kleinem gemischten Salat	€ 7,20
Bauerntoast (A-C-G-O) mit Käse, Speck und Zwiebel und kleinem gemischten Salat	€ 7,20

Allergenkennzeichnung

A- Glutenthaltiges Getreide

C- Eier

G- Milch (einschließlich Laktose)

O- Schwefeldioxid und Sulfite

Unser Knödel & Nudel Allerlei

Hausgemachte Spinat Knödel (A-C-G-L)

mit brauner Butter, frisch geriebenen Parmesan
und kleinem gemischten Salat

€ 12,40

Würzige Bergkäsknödel (A-C-G-L)

mit brauner Butter, frisch geriebenen Parmesan
und kleinem gemischten Salat

€ 12,40

Penne all'arrabiata (A-C-G-L)

in fruchtiger, pikanter Tomatensauce mit Chorizo-Salami, Speck,
frischen Zwiebeln und Kräutern

€ 9,90

Feine Bandnudeln in leichter Obersauce (A-C-D-F-G)

mit Räucherlachsstreifen und Dille

€ 12,20

Allergenkennzeichnung

A- Glutenthaltiges Getreide

C- Eier

D- Fisch

F- Sojabohnen

G- Milch (einschließlich Laktose)

L- Sellerie

Unsere Salate

Knackige Blattsalate (C-G-M-O)

mit gebratenen Hühnerfiletstreifen

€ 11,90

Im Park „Salad“ (B-C-G-M-O)

mit in Butter gebratenen Garnelen
und gehobeltem Parmesan

€ 13,70

Bunte Blattsalate (A-C-F-G-L-M-O)

mit gebackenen Mozzarellasticks und Frühlingsrollen

€ 10,50

Zillertaler Backhendlsalat (A-C-G-M-O)

mit gerösteten Kürbiskernen und deren Öl

€ 11,90

„Tuxer Bauernsalat“ (C-G-M-O)

mit gerösteten Speckstreifen, würzigen Graukäs-Würfeln
und gekochten Eiern

€ 10,90

„Zeller Traum“ (A-C-G-L-O)

Gebackenes vom Lamm in der Knusperpanade auf saisonalen
Blattsalaten, dazu Hausdressing

€ 14,50

Kleiner gemischter Salat (C-G-M-O)

€ 4,50

Knoblauchbaguette (A-G)

€ 3,50

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

B- Krebstiere

C- Eier

F- Sojabohnen

G- Milch (einschließlich Laktose)

L- Sellerie

M- Senf

O- Schwefeldioxid & Sulfite

Etwa schon satt?

Eispalatschinken mit Vanilleeis (A-C-E-G)

garniert mit gerösteten Mandeln, frischen Früchten und Sahne € 8,20

Hausgemachtes Eis in allerlei Geschmacksrichtungen

pro Kugel € 1,50

Selbstgemachtes Schokoküchlein

mit einer Kugel hausgemachtem Eis € 6,70

Werfen Sie doch noch einen Blick in unsere Eiskarte!

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

C- Eier

E- Erdnüsse

G- Milch (einschließlich Laktose)

O- Schwefeldioxid & Sulfite