

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:

Zillertaler „Minestrone“

mit Nudeln und frischen Kräutern

€ 4,70

Gebratenes Lachforellenfilet

auf Tiroler Weizen Risotto und Jungzwiebelgemüse

€ 16,50

Asia „Pulled Pork Burger“

nach Art des Küchenchefs, gefüllt mit zartem Schweinefleisch und
Asiatischer Sauce dazu gibt´s Pommes

€ 13,90

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-Salat, dazu reichen wir Toastbrot	€ 6,90
„Vitello-Tonnato“ nach Art des Küchenchefs (A-C-F-G-O) feines Thunfischmousse in gegarten Filetscheiben mit Salatbouquet und Jourgebäck	€ 8,70
In Kürbispanade gebackene Schafskäse-Kugerl (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 & Sulfit

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 gelben Sauerrahm-Dip und Gemüse

€ 15,10

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

selbstgemachtes Laibchen vom Rind in herzhaftem Gourmet Burger Brot
mit Speck, Zwiebel und Pommes dazu gibt es unsere Spezial-Sauce € 14,10

„Malibu-Burger“ (A-C-G-L-N-O)

in der Kokospanade gebackenes vom Huhn mit Cocktailsauce,
Ananas, Speck und Käse im Gourmet- 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
pro EXTRA Garnele

€ 15,80

€ 1,90

Allergenkennzeichnung

A- Glutenthaltiges Getreide
B- Krebstiere
C- Eier
F-Sojabohnen

G- Milch (einschließlich Laktose)
L- Sellerie
N-Sesam
O- Schwefeldioxid & Sulfite

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G) mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	€ 11,50
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- Glutenhaltiges 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- Glutenhaltiges 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-B-C-G-L-O) Gebackenes vom Lachs und Stück von der Riesengarnele 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

Feiner Kaiserschmarrn

mit Preiselbeermarmelade € 6,50

Werfen Sie doch noch einen Blick in unsere Eiskarte!

Allergenkennzeichnung

A- Glutenhaltiges Getreide

C- Eier

E- Erdnüsse

G- Milch (einschließlich Laktose)

O- Schwefeldioxid & Sulfite