

MENU

SALADS | SALADES

Mixed salad with French dressing

Salade composée avec vinaigrette á la française € 6,40

Farmer's - style salad Leaf salads with potatoes, pumpkin seeds, fried egg, croutons, fried bacon strips and pumpkin oil

Salade paysanne Salade maison avec pommes de terre, pépins de potiron, pain et lard grillé, un œuf au plat à l'huile de potiron € 10,40

Smoked salmon

on leaf salad with cucumber, radishes, cherry tomatoes, feta and dill

Saumon fumé sur de salades avec du concombre, des radis, tomates cerises, feta et aneth € 14,20

ENTREES | HORS D'ŒUVRES

Side salad with French dressing

Salade d'accompagnement avec vinaigrette á la française € 4,80

Buffalo mozzarella on grilled vegetables with baguette

Mozzarella de buffle sur légumes grillé avec baguette € 11,80

Beef carpaccio with with dried tomatoes, pesto and truffle mayonnaise

«Carpaccio» (tranches de bœuf) avec des tomates séchées, du pesto et de la mayonnaise à la truffel € 18,20

Dishes marked with ☞ can also be ordered as a small portion. | Price deduction - € 2.50
Les plats marqués d'un ☞ sont également disponibles en petites portions | Déduction de prix - 2,50 €

SOUPS | POTAGES

- Clear soup** with noodles, pancake strips or small chou paste patties
Bouillon avec des vermicelles, des crêpes ou petites boules de pâte € 5,20
- Cream of tomato** with pesto
Potage de tomates avec pesto € 6,10
- Cream of garlic “Innsbruck Style”**
Potage à l’ail € 6,10

TIROLERHOF COUNTRY MENUS | LA CUISINE TYROLIENNE

- Raviolies stuffed with tomatoes and mozzarella**
 in tomato sauce with parmesan and mixed salad
Raviolis farcis à la tomate et à la mozzarella
 à la sauce tomate, avec du parmesan € 14,80
- “Cheese Spätzle”** Home-made pasta topped with mature mountain cheese
 and crispy onions served in the pan with mixed salad
«Spätzle au fromage» (des nouilles autrichiennes avec du fromage et d’oignons)
 et salade composée € 14,20
- “Tiroler Gröstl”** Pan-fry dish of potatoes, bacon, sausage, fried egg and cabbage salad
«Tiroler Gröstl» des lardons, des saucissons et des pommes de terre sautées
 avec salade de chou € 16,20
- “Vegetable Gröstl” (vegan)** Pan-fry dish of potatoes and vegetables with cabbage salad
«Gröstl de légumes » (végétalien) de légumes et des pommes de terre sautées
 avec salade de chou € 13,80
- “Kaiserschmarrn”** Pancake chunks served with apple mousse
«Kaiserschmarrn» Omelette rissolée avec compote de pommes € 11,80

FISH | DES POISSONS

- Freshwater prawns** fried in garlic butter with penne in tomato cream sauce and parmesan
Crevettes d’eau douce
 frites au beurre à l’ail avec penne à la sauce de tomates et parmesan € 21,80
- Grilled butterfish** on pesto cream gnocchi with broccoli
Poisson-beurre grille sur des gnocchis à la crème de pesto et au brocoli € 19,40

MAIN COURSES | LE VIANDE

Tyrolean Mixed Grill Platter Pork steak, beef medallions and fillet of turkey breast
with herb butter, chips and grilled vegetables

«Assiette de grillades tyrolienne» Steak de porc et de bœuf et filet de dinde

avec beurre aux fines herbes, pommes frites et de légumes grillé € 19,80

Pan-fried escalope of veal “Vienna Style” with parsley potatoes and cranberries

Escalope de veau à la viennoise avec pommes de terre et des airelles rouge € 22,20

Braised ragout of beef cheeks with grilled polenta and sautéed mushrooms

Ragoût de joues de bœuf avec polenta grillée et champignons sautés € 19,80

Pork filet with spicy mushroom cream sauce, served with home-made pasta

Médallions de porc

avec crème de champignons et «Spätzle» (nouilles autrichiennes) € 19,20

Escalope of beef with onion sauce, roast potatoes “Bernese Style” and green beans

Côte de bœuf aux oignons avec pommes de terre sautées à la bernoise

et des haricots verts € 20,80

Cordon bleu of pork (Escalope of pork “Vienna Style”)

stuffed with cheese and ham, with parsley potatoes,
cranberries and mixed salad

Cordon bleu de porc avec pommes de terre, airelles rouges et salade composée € 19,40

Medium roasted venison loin with thyme sauce, apple-red cabbage and potato patties

Selle de cerf rôti rosé

avec sauce au thym, pommes, chou rouge et galettes de pommes de terre € 24,80

Braised lamb knuckle with Dijon-mustard sauce, mashed potatoes with parmesan
and grilled vegetables

Jarret d'agneau braisé avec sauce moutarde de Dijon,

purée de pommes de terre au parmesan et de légumes grillés € 20,40

SWEETS | DESSERTS

"Topsy Pistachio" a scoop of pistachio ice cream

with pistachio liqueur on stewed plums

« *Pistache enivrante* » *une boule de glace à la pistache avec de liqueur de pistache*

et de compote de prunes € 5,60

Cherry Solo cherry compote, cherry sorbet and chocolate biscuit

Cerise solo *compote de cerise, sorbet cerise et biscuit chocolat* € 5,20

Chocolate soufflé with liquid filling and amarena cherries

Soufflé au chocolat *fouffé liquide et cerises Amarena* € 7,20

Panna cotta served in a glass with fresh strawberries

Panna cotta dans un verre servi *avec des fraises fraîches* € 6,60

Coffee Affogato Espresso with vanilla ice cream

Café Affogato *Expresso avec glace à la vanille* € 4,40

Also ask for our ice cream menu

Demandez également notre menu de glaces

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Dear guests, in our kitchen we work with all 14 allergens.

If you have any questions about allergens, please contact our trained staff!

Chers clients, dans notre cuisine, nous travaillons avec les 14 allergènes.

Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez contacter notre personnel qualifié!

ENJOY YOUR MEAL! / BON APPÉTIT!

FAMILY ERHARTER & TIROLERHOF-TEAM



Familie Erharter

Kirchen, Oberau 275

A-6311 Wildschönau-Oberau

Tel. +43 5339 8118-0 | www.hoteltirolerhof.at

info@hoteltirolerhof.at