



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:
Mittwoch bis Montag von 11Uhr bis 22 Uhr

Dienstag 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€

Mozzarella Caprese

mariniert mit hausgemachtem Basilikum Pesto und Olivenöl,
dazu Landbrot **Vegetarisch** 9,90€

Carpaccio vom Rind

mariniert mit Zitronenvinaigrette, Rucola
und groben Parmesan Spänen dazu Landbrot 12,60€

Suppen

Klare Rindssuppe

mit feinen Frittaten und frischem Schnittlauch 4,40€

Kaspressknödel oder Speckknödel in Rinderkraftbrühe

mit frischem Schnittlauch garniert 4,80€

Mediterrane Tomatencremesuppe

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

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.

Salate

| | |
|---|--------|
| Kleiner gemischter Salat oder kleiner grüner Salat mit leichtem Balsamico Dressing Vegan | 3,90€ |
| Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel oder Fetakäse auf marinierten Blattsalaten und mit gerösteten Pinienkernen | 13,20€ |
| Backhendl Salat Gebackene Hühnerfiletspitzen auf Kartoffel- und Vogerlsalat, garniert mit gerösteten Kürbiskernen, verfeinert mit aromatischem Kürbiskernöl | 13,90€ |
| Schlemmer Salat Bunte Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrustfilet, dazu Karotten, Gurken und Tomaten mariniert mit schwarzem Balsamico und Olivenöl, serviert mit knusprigen Hausbrot | 12,90€ |

Fleischgerichte

| | |
|---|--------|
| Wienerschnitzel vom Schwein an Pommes Frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren und Zitrone | 14,20€ |
| Cordon Bleu vom Schwein an Pommes Frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren und Zitrone | 15,90€ |
| Hauspfeiß mit dreierlei Fleischsorten (Pute, Rind und Schwein) gespickt mit Paprika, Zwiebeln, Cherry Tomaten und Speck an Reis und Ratatouille Gemüse | 18,40€ |
| Paillard vom Rind Kurz gebratenes Beiried gefüllt mit Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten mariniert mit leichtem Senf Dressing, dazu Hausgemachtes Brot | 17,80€ |

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.

Aus dem Wasser

Gebratenes Lachsfilet

an mariniertem Rucolasalat,
Cherry-Tomaten und Rosmarinkartoffeln 16,80€

In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen

auf Grillgemüse, serviert mit knusprigem Kräuterbaguette 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 Kaspressknödel

an bunter Salatplatte, garniert mit frischen Kräutern
und Sauerrahmdip **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 14,50€

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

12,80€

Spaghetti Alfredo

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

13,80€

Für den kleinen Hunger

Weizen Wrap

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

8,20€

Clubsandwich

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

11,80€

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€

Gemischte Tiroler Platte

mit Essiggemüse, Kren und Butter

10,50€

Portion Pommes Frites

mit Ketchup und Mayonnaise **Vegetarisch**

3,90€

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

| | |
|--|-------|
| Mousse von der dunklen Schokolade fein garniert mit Früchten der Saison Vegetarisch | 7,80€ |
| Warmes Soufflé von der Schokolade mit Pistazieneis und Himbeeren Vegetarisch | 8,50€ |
| Warmer Eispalatschinken mit Vanilleeis, Mandelsplitter, Schokoladensauce und Sahne | 7,90€ |
| Sorbet-Variation mit Früchtegarnitur Vegan | 6,80€ |
| Stück Kuchen | 3,30€ |
| Stück Torte | 3,40€ |
| Apfelstrudel | 3,60€ |
| Portion Sahne | 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 Etagere voller 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.