Sehr geehrter Gast!

Herzlich Willkommen

in unserem Restaurant „Trofana Alpin“

Unser Küchenchef

und sein Küchenteam

verwöhnen Sie kulinarisch

mittags ab 11:30 Uhr

abends ab 18:00 Uhr

Trofana Alpin Frühstücksbuffet

 7:30 - 11:00 Uhr

Qualitätswein

aus der 0,7 l Flasche

1/8 l in €

2015 Grüner Veltliner „Federspiel“ 5,20

Loibenberg

Domäne Wachau, Dürnstein

2015 Weißburgunder 5,20

Falkenstein Reserve

Weingut Dürnstein, Falkenstein

2015 Chardonnay 6,00

Sinner

Weingut Prieler, Schützen am Gebirge

2013 Zweigelt Reserve 5,20

Seewinkelhof Salzl

Illmitz

2013 Cuvée K+K 5,00

ZW, BF,ME,CA,SYRAH

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz

#####

2013 Cabernet Sauvignon Reserve 5,40

Santa Rita, Valle de Maipo

#####

##### 2013 Hacienda Grimon 6,00

##### Crianza, Lagunila

# Aperitif

## in €

## Glas Prosecco 0,1l 5,00

Glas Sekt 0,1l 6,00

###

## Glas Champagner **Laurent Perrier** 0,1l 15,00

## Martini bianco/rosso/dry 5,00

## Campari Orange 7,50

## Terra Mater 0,1l 5,00

## 100% Fruchtsaft

## Aperol Sprizz 7,00

Prosecco, Soda und Aperol

## Hugo 7,00

Prosecco, Soda, Holunder und frische Minze

Überraschungsmenü

„Trofana Alpin“

Lassen Sie sich von uns verwöhnen

und genießen Sie

eine schmackhafte Kreation

3 Gang 30,00 €

4 Gang 40,00 €

5 Gang 50,00 €

Inklusive

Gedeck und Salat vom Buffet

Brot und Butter mit einem Tagesschmankerl

€ 2,50

# Vorspeisen

in €

## **1 Stück Knoblauchbrot** 3,00

## **Carpaccio vom Rind** 15,00

## mit Vogerlsalat, Parmesan, Himbeeressig

## und Knoblauchbrot

## **Herzhaftes Beef Tatar** 100g16,00

vom Freilandrind, fein garniert 200g 24,00

mit Toast und Butter

## **Caprese** 10,00

Büffelmozzarella,Tomaten, Basilikumpesto,

Pinienkerne und Rucola

**Tafelspitzsulze** 10,50

Auf Feldsalat, Kürbiskernöl

# Suppen

## **Hausgemachte Rinderkraftbrühe** 4,50

## mit Frittaten

oder

## mit Speck- und Leberknödel 5,50

## **Paznauner Käsesuppe** 5,50

1. mit Limettencroutons

## **Tomatencremesuppe** 5,50

# Salate

1. in €

**Gemischter Blattsalat** klein 4,50

 groß 6,00

**Gemischter Salatteller**klein5,00

 groß 6,50

## **Salat „Trofana Alpin“** 18,00

## mit gegrillten Rinderfiletscheiben

**Salat „Fisch“** 16,00

Mit Garnelen/Jakobsmuschel spiess

# Zwischengerichte

## **Garnelenpfand’l** klein 13,00

## in Kräuter-Knoblauchöl, mit Zwiebeln, Gross 16,50

## Piri Piri und geröstetem Baguette

## **Feine Bandnudeln in Trüffelsauce** 13,00

### mit Jakobsmuscheln und Gemüsegarnitur

## **Tiroler Schlutzkrapfen** 9,50

## mit Spinatfülle, brauner Butter, Parmesan

und frischem Schnittlauch

# Fischgerichte

1. in €
2. **Forellenfilet** 18,00
3. Petersilienkartoffeln und brauner butter
4. Blattspinat

## **Jacobsmuscheln/Garnelen Spiess**  20,00

## auf Gemüserisotto und Safranschaum

## **Gebratenes Zanderfilet** 19,00

## mit Rieslingschaum, Gnocchi und Blattspinat

# Hauptgerichte

## **Wiener Schnitzel** vom Kalb22,00

## mit Petersilienkartoffeln vom Schwein 16,50

## und Preiselbeeren

## **Maishendlbrust** 18,00

## mit mediterranem Gemüse, Rotweinsauce

## Selleriepüree

## **Saftiger Tiroler Rostbraten** 22,00

## in Zwiebel-Specksauce

## mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

## **Huft vom Weidelamm** 21,00

## in Portweinsauce, Ratatouille und Polenta

# Trofana Klassiker

1. in €

## **Hirschschnitzel** 19,00

## Rosa gebraten an Pfifferlingen, Apfelrotkraut, Pommes Duchesse und Preiselbeeren

## **Entrecote** (200g) 24,00

## mit Kräuterbutter, jungem Gemüse

## und Pommes

## **Rinderfiletspitzen**  24,00

## **„Stroganoff“ à la Trofana**

## in Senfsauce, Tagliatelle und feinem Gemüse

## **Filetsteak vom heimischen Freilandrind (200g)** 32,00

## Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu hausgemachtes

## Kartoffelgebäck und junges Marktgemüse

## **Mixed grill** 20,00

## Das Beste vom Rind, Schwein und Huhn

## mit Pommes, Gemüse, Kräuterbutter

## und Cocktail Sauce

# Trofana Klassiker ab 2 Personen

(Preis pro Person)

1. in €

## **Châteaubriand** 32,00

## mit Sauce Hollandaise, Pfefferrahm,

## Gemüsebouquet, Pommes frites

## und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

## **Fondue „Chinoise“** 31,00

## Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet

## Gemüse der Saison, sechs pikante Dipsaucen, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Pommes Frites

## **Kalbskotelette** 31,00

## mit Steinpilzrahm, Junges Gemüse

## Champignons und Pommes frites

1. Kochen ist eine Leidenschaft
2. die eines der
3. Grundbedürfnisse des
4. Menschen
5. zur schönsten Sache der
6. Welt werden lassen kann

# Für unsere kleinen Gäste

## in €



## **Minions 8**,00

## Spaghetti mit Bologneseoder

## Spaghetti mit Tomatensauce

 7,00



## **Sid 8**,00

## Wiener Schnitzel mit Pommes frites

## http://tse1.mm.bing.net/th?id=OIP.M25805dbbfbd9931b8a098577adff3b86H0&pid=15.1

## **frozen** 8,00

## Rahmschnitzel

## mit Reis



## **Shrek** 6,00

## Würstel mit Pommes Frites

## Gerne kochen wir alle Gerichte für Ihre Kinder auch in

## kleinen Portionen.

# Dessertkarte

1. in €

## **Kaiserschmarren** 9,50

mit Apfelmus und Zwetschkenröster

## **Mousse von heller und dunkler Schokolade** 8,00

## auf Marinierten Waldbeeren

## **Eispalatschinken** 7,00

## mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Sahne

## und Gerösteten Mandeln

## **Hausgemachtes Tiramisu** 7,50

## im Glas serviert

##

## **Apfelstrudel oder Topfenstrudel** 3,50

## mit Vanilleeis oder Sahne 4,70

## mit Vanillesauce 5,50

## **Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!**

# Eiskarte

1. in €

## **Schwarzwaldbecher** 5,90

## 2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis mit

## lauwarmen Rumkirschen und Schokostreusel

## **Pistazien - Nuss - Traum**  6,20

## 2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Schokoeis

## gehackte Pistazien und Eierlikör

## **Vitaminbombe** 5,50

## Fruchtragout, Naturjoghurt und Zitronensorbet

## **Vanille - Schoko - Kuss**  5,90

## 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

## **Gemischtes Eis** 4,80

## Vanille**-**, Schoko**-** und Erdbeereis

## mit Sahne

## http://www.umbreit.info/bilder/eiskugel.jpg1 Kugel Eis 1,30