

Herzlich Willkommen
in unserem Restaurant
>> Trofana Alpin <<



Unser Küchenchef
und sein Küchenteam
verwöhnen Sie kulinarisch

mittags 11:30 - 14:00 Uhr
abends 18:00 - 22:00 Uhr

Trofana Alpin Frühstücksbuffet
07:30 - 10:30 Uhr

QUALITÄTSWEIN GLASWEISE

Aus der 0,7l Flasche

Weisswein

€

		1/8 L
2021	Grüner Veltliner „Federspiel“ Weingut Haslinger, Mitterarnsdorf	5,90
2021	Weißburgunder Weingut Egermann, Illmitz	5,90
2021	Gemischter Satz GV, GM, RI, ZF, WB Weingut Leo Aumann, Tribuswinkel	5,40

Rotwein

2018	Zweigelt Reserve Seewinkelhof Salzl Illmitz	6,00
2018	Cuvée Equinox BF, ZW, ME Weingut Reumann, Deutschkreutz	5,60
2018	Cabernet Sauvignon Reserve Santa Rita, Valle de Maipo	5,80

Aperitif

	€
Glas Prosecco 0,1l	5,50
Glas Champagner Jacquart Mosaïque 0,1l	15,00
Kir Royal 0,1l	6,50
Martini bianco rosso dry 4cl	6,00
Sherry medium dry 4cl	6,00
Campari Orange	8,00
Aperol Spritz Prosecco Soda Aperol	6,90
Aperol Spritzer Weißwein Soda Aperol	6,90
Hugo Prosecco Soda Holunder frische Minze	6,90
Lillet Lillet Blanc Organics Purple Berry	6,90
Limoncello Spritz Limoncello Prosecco Organics Bitter Lemon	6,90
Italicus Spritz Italicus (Bergamotte) Prosecco Olive	6,90

Vorspeisen

	€
1 Stück Knoblauchbrot	4,50
Burrata marinierte Tomaten Melone Erdbeeren Salat	17,50
Carpaccio vom Rind Parmesan Rucola Balsamico Mayonnaise	21,00
Herzhaftes Beef Tatar 100 g vom Freilandrind fein garniert Toast Butter Kimchee Mayonnaise Wasabi Chip	22,00
Ceviche vom Zander Radischen Mais Rote Zwiebel Koriander Baguette	17,50

Suppen

Würzige Rinderkraftbrühe mit Frittaten	7,00
Würzige Rinderkraftbrühe mit Speckknödel oder Kaspressknödel	8,00
Tagessuppe	8,50

Zwischengerichte

	€
Gemischter Salat	6,50
Blattsalat	6,50
Garnelenpfand'l 4 Garnelen Rucola Knoblauch Piri-Piri geröstetes Baguette	18,00
Lila Octopus Fenchelcreme Paprika Koriander Nori Chips Pakchoi	23,00

Fischgerichte

Forellenfilet Petersilienkartoffeln Spinat braune Butter	19,00
Gegrilltes Zanderfilet Risoni Belugalinsen Fenchel Beurre Blanc	19,00
Garnelenpfanne 6 Garnelen Rucola Knoblauch Piri-Piri geröstetes Baguette	22,00

Hauptgerichte

	€
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	29,00
Saftiger Tiroler Rostbraten Speck-Jus Röstkartoffeln Speckbohnen	30,00
Hirschrückensteak Apfelrotkraut Nußknödel Preiselbeerjus	45,00
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ à la Trofana Senfsauce Tagliatelle feines Gemüse	33,50
Trofana Pfandl Schweinemedailleurs Spätzle Gemüse Pilzrahmsauce	25,50
Filetsteak ca. 200 g Jus Pommes Frites Wintergemüse	42,00
Pfeffersteak ca. 200 g Pfeffersauce Pommes Frites Wintergemüse	42,00
Rindsbackerl Kartoffel - Parmesan - Mousselin Wintergemüse	44,00
Surf & Turf Rinderfilet Garnele Pommes Frites Gemüse Jus Kräuterbutter	45,00
Ricattoni Sobrasada Zuckererbsen Spanische Salami Grana Padanna	18,50
Gemüse Risotto Bratsellerie Wildbroccoli Babyspinat Parmesan	18,50

Trofana Klassiker

ab 2 Personen

Preis pro Person

	€
Fondue „Chinoise“ <i>Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfilet,</i> Pommes Frites Knoblauchbrot Gemüse diverse Saucen	43,00
Extrabestellung Fleisch 200g	25,00
Châteaubriand Pommes frites Gemüse Sautierte Pilze Pfefferrahmsauce Sauce Béarnaise	49,00

KOCHEN IST EINE LEIDENSCHAFT
DIE EINES DER
GRUNDBEDÜRFNISSE DES
MENSCHEN
ZUR SCHÖNSTEN SACHE DER
WELT WERDEN LASSEN KANN.

Für unsere kleinen Gäste



€

Minions

Spaghetti mit Bolognese 8,00
oder
Spaghetti mit Tomatensauce 8,00

Sid

Wiener Schnitzel
mit Pommes frites

10,00



Shrek

Würstel mit Pommes Frites

6,50

gerne kochen wir alle Gerichte für Ihre Kinder
auch in kleinen Portionen.

Dessertkarte

	€
Panna Cotta	6,00
Tiramisu mit Früchte	10,00
Palatschinken mit Vanilleeis gefüllt mit Marillenmarmelade oder Nutella	11,50
Schoko Brownie mit Mocca – Mascarpone Schoko Crample Kaffee - Eis	14,00

Wir wünschen ihnen
einen Guten Appetit!

Eiskarte

	€
1 Kugel Eis	1,80
Gemischtes Eis Vanilleeis Schokoladeneis Erdbeereis Sahne	5,50
Mokka Sorbet	6,00
Vanille - Schoko - Kuss 3 Kugeln Vanilleeis Schokosauce Sahne	7,00
Schwarzwaldbecher 2 Kugeln Schokoeis 1 Kugel Vanilleeis lauwarme Rumkirschen Schokostreusel	7,00
Sorbets : 1 Kugel	
Mango	2,50
Zitrone	2,50
Aprikose	2,50

