



HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM
RESTAURANT

*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

		€
		1/8l
2022	GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ WEINGUT HASLINGER, MITTERARNSDORF	5,90
2022	WEISSBURGUNDER WEINGUT EGERMANN, ILLMITZ	6,10
2021	GEMISCHTER SATZ GV, GM, RI, ZF, WB WEINGUT LEO AUMANN, TRIBUSWINKEL	5,90

Rotwein

2021	ZWEIGELT RESERVE WEINGUT SALZL ILLMITZ	6,10
2020	CUVÉE EQUINOX BF, ZW, ME WEINGUT REUMANN, DEUTSCHKREUTZ	6,00
2021	CABERNET SAUVIGNON RESERVE SANTA RITA, VALLE DE MAIPO	6,20

Aperitif

€

GLAS PROSECCO 0,1L	5,50
GLAS CHAMPAGNER JACQUART MOSAIQUE 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	8,50
APEROL SPRITZ PROSECCO SODA APEROL	7,20
STARLINO APERITIVO STARLINO ORANGE ORGANICS TONIC WATER	7,20
HUGO PROSECCO SODA HOLUNDER FRISCHE MINZE	7,20
LILLET LILLET BLANC ORGANICS PURPLE BERRY	7,20
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO PROSECCO ORGANICS BITTER LEMON	7,20
ITALICUS SPRITZ ITALICUS (BERGAMOTTE) PROSECCO OLIVE	7,20

Vorspeisen

	€
1 STÜCK KNOBLAUCHBROT	5,50
GEMISCHTER SALAT	6,50
BLATTSALAT	6,50
BURRATA MARINIERTER TOMATEN MELONE SALAT	17,50
CARPACCIO VOM RIND PARMESAN RUCOLA BALSAMICO MAYONNAISE	21,00
BEEF TATAR <small>CA. 100G</small> BUTTER TOASTBROT SRIRACHA MAYONNAISE	22,00

Suppen

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRITTATEN	8,00
WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT SPECKKNÖDEL ODER KASPRESSKNÖDEL	8,50
TOMATENSUPPE MIT CROUTONS & SAHNE	10,00
TAGESSUPPE	8,50

Zwischengerichte

€

GRIECHISCHER SALAT BLATTSALAT TOMATE GURKE OLIVE FETA	17,00
CAESAR SALAT MIT HUHN	17,00 21,00
GARNELENPFAND'L 4 GARNELEN RUCOLA KNOBLAUCH PIRI-PIRI GERÖSTETES BAGUETTE	20,00

Fischgerichte

FORELLENFILET PETERSILIENKARTOFFELN SPINAT BRAUNE BUTTER MANDELN	20,00
GEGRILLTES ZANDERFILET RISONI BELUGALINSEN WEISSWEINSAUCE MINIGEMÜSE	22,00
GARNELENPFANNE 6 GARNELEN KNOBLAUCH PIRI-PIRI GERÖSTETES BAGUETTE	26,00

Hauptgerichte

€

WIENER SCHNITZEL VOM KALB PETERSILIENKARTOFFEL PREISELBEEREN	31,00
SAFTIGER TIROLER ROSTBRATEN SPECK-JUS RÖSTKARTOFFELN SPECKBOHNEN	32,00
HIRSCHRÜCKEN SCHWARZWURZELPÜREE BABY BROKKOLI WACHOLDER-PREISELBEERSAUCE	47,00
BARBARIE ENTE ROTKRAUT SCHUPFNUDELN ROTWEINJUS	39,50
ENTRECOTE CA. 200G POMMES FRITES WINTERGEMÜSE PFEFFERSAUCE KRÄUTERBUTTER	41,00
FILETSTEAK CA. 200G POMMES FRITES WINTERGEMÜSE KRÄUTERBUTTER	44,00
PFEFFERSTEAK CA. 200G POMMES FRITES WINTERGEMÜSE PFEFFERSAUCE KRÄUTERBUTTER	44,00
RIB EYE STEAK CA. 230G POMMES FRITES WINTERGEMÜSE BBQ-SAUCE PFEFFERSAUCE KRÄUTERBUTTER	55,00

MAISHENDL KARTOFFEL - SELLERIE PÜREE PORTWEINJUS MINIGEMÜSE	32,00
TROFANA PFANDL SCHWEINEMEDAILLONS SPÄTZLE GEMÜSE PILZRAHMSAUCE	27,50
TRÜFFEL - TAGLIATELLE MIT EIERSCHWAMMERL MIT 3 GARNELEN	22,00 29,00
RISOTTO MIT GEMÜSE BLATTSPINAT MINIGEMÜSE PARMESAN	18,50
RISOTTO MIT PILZEN	18,50

ab 2 Personen

CHÂTEAUBRIAND POMMES FRITES GEMÜSE SAUTIERTE PILZE PFEFFERRAHMSAUCE SAUCE HOLLANDAISE <i>PREIS PRO PERSON</i>	49,50
FONDUE POMMES FRITES GEMÜSE KNOBLAUCHBROT 6 VERSCHIEDENE SAUCEN <i>PREIS PRO PERSON</i>	49,50

Für unsere kleinen Gäste



MINIONS

SPAGHETTI MIT BOLOGNESEN
ODER
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE
€ 10,00

SID

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
MIT POMMES FRITES
€ 19,00



SHREK

CHICKEN NUGGETS
MIT POMMES FRITES
€ 12,00

GERNE KOCHEN WIR ALLE GERICHTE FÜR IHRE KINDER
AUCH IN KLEINEN PORTIONEN.

Dessertkarte

	€
PANNA COTTA	7,00
TIRAMISU MIT FRÜCHTE	12,00
PALATSCHINKE MIT VANILLEEIS GEFÜLLT MIT MARILLENMARMELADE ODER NUTELLA	12,50
SCHOKO BROWNIE MIT MOCCA – MASCARPONE SCHOKO CRAMPLE KAFFEE - EIS	14,00

WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APPETIT!

Fiskarte

€

1 KUGEL EIS	2,20
GEMISCHTES EIS VANILLEEIS SCHOKOLADENEIS ERDBEEREIS SAHNE	6,00
VANILLE - SCHOKO - KUSS 3 KUGELN VANILLEEIS SCHOKOSAUCE SAHNE	8,00
SCHWARZWALDBECHER 2 KUGELN SCHOKOEIS 1 KUGEL VANILLEEIS LAUWARME RUMKIRSCHEN SCHOKOSTREUSEL	8,00
SORBETS: 1 KUGEL	
MANGO	2,50
ZITRONE	2,50
APRIKOSE	2,50
HIMBEERE	2,50