

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 GLASWEISE AUS DER 0,7 L FLASCHE

		€ 1/8 L
2017	GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ FASS 4 WEINGUT HASLINGER, MITTERARNSDORF	5,20
2017	WEISSBURGUNDER FALKENSTEIN RESERVE WEINGUT DÜRNSTEIN, FALKENSTEIN	5,20
2016	CHARDONNAY SINNER WEINGUT PRIELER, SCHÜTZEN AM GEBIRGE	6,00
2016	ZWEIGELT RESERVE SEEWINKELHOF SALZL ILLMITZ	5,20
2017	CUVÉE CLASSIC ZW, ME, BF WEINGUT SCHEIBLHOFER, ANDAU	5,20
2016	CABERNET SAUVIGNON RESERVE SANTA RITA, VALLE DE MAIPO	5,40

APERITIF

	€
GLAS PROSECCO 0,1 L	5,00
GLAS SEKT 0,1 L	6,00
GLAS CHAMPAGNER LAURENT PERRIER 0,1 L	15,00
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY	5,00
CAMPARI ORANGE	7,50
TERRA MATER 0,1 L 100% FRUCHTSAFT	5,00
APEROL SODA SODA UND APEROL	6,00
APEROL SPRITZ PROSECCO, SODA UND APEROL	7,50
HUGO PROSECCO, SODA, HOLUNDER UND FRISCHE MINZE	7,50

VORSPEISEN

1 STÜCK KNOBLAUCHBROT MIT PETERSILIE, OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND TOMATEN		€ 3,20
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN, GETROCKNETE TOMATEN UND RUCOLA		15,80
HERZHAFTES BEEF TATAR VOM FREILANDRIND, FEIN GARNIERT MIT TOAST UND BUTTER	100 g 200 g	16,00 26,00
BURRATA MIT TOMATEN-BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN UND RUCOLA		10,00
KARTOFFEL VOGERLSALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE UND LACHS		12,00

SUPPEN

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRITTATEN		5,00
WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT SPECK- UND LEBERLKNÖDEL		5,50
PAZNAUNER KÄSESUPPE MIT SCHNITTLAUCHÖL UND CROÛTONS		5,50
KARTOFFELSUPPE MIT PILZE, SAHNE, ROSA PFEFFER UND GARTENKRESSE		5,50

SALATE

		€
GEMISCHTER SALAT	KLEIN	5,50
	GROSS	6,50
BLATTSALAT	KLEIN	5,50
	GROSS	6,50
SALAT TROFANA MIT RINDERFILETSTREIFEN		16,00
SALAT TROFANA MIT FISCHVARIATION		13,00

ZWISCHENGERICHTE

GARNELENPFAND'L MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHÖL, ZWIEBELN, PIRI PIRI UND GERÖSTETEM BAGUETTE		13,00
GARNELENPFANNE MIT KRÄUTER-KNOBLAUCHÖL, ZWIEBELN, PIRI PIRI UND GERÖSTETEM BAGUETTE		17,00
TIROLER SCHLUTZKRAPPEN MIT SPINATFÜLLE, BRAUNER BUTTER, PARMESAN UND FRISCHEM SCHNITTLAUCH		10,00

FISCHGERICHTE

FORELLENFILET MIT PETERSILIENKARTOFFELN, BLATTSPINAT UND BRAUNER BUTTER	€ 18,00
GEGRILLTES ZANDERFILET MIT BANDNUDELN, BROKKOLI UND RIESLINGSAUCE	18,00
EDELFISCHVARIATION MIT GETRÜFFELTEM RISOTTO UND RIESLINGSAUCE	20,00

FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND PREISELBEEREN	VOM SCHWEIN VOM KALB	16,00 23,00
GEBRATENE ENTENBRUST AUF ROTKRAUT, KROKETTEN UND ORANGEN-ROSMARINGLACE		24,00
SAFTIGER TIROLER ROSTBRATEN IN ZWIEBEL-SPECKSAUCE, RÖSTKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN		22,00
GEGRILLTE MAISHENDLBRUST MIT FRUCHTIGER CURRYSAUCE, GEMÜSE-KOKOS REIS UND GLASIERTEN BANANEN		18,50

TROFANA KLASSIKER

		€
TROFANA PFANDL MIT SCHWEINEMEDAILLONS, SPÄTZLE, GEMÜSE UND PILZRAHMSAUCE		19,50
ENTRECÔTE 240 g MIT POMMES FRITES, JUNGEM GEMÜSE, PFEFFERSAUCE UND KRÄUTERBUTTER		30,00
RINDERFILETSPITZEN „STROGANOFF“ À LA TROFANA IN SENFSAUCE, TAGLIATELLE UND FEINEM GEMÜSE		26,00
FILETSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER POMMES FRITES UND WINTERGEMÜSE	180 g 220 g	29,00 34,00
MIXED GRILL DAS BESTE VOM RIND, SCHWEIN UND HUHN MIT POMMES FRITES, GEMÜSE, KRÄUTERBUTTER UND COCKTAILSAUCE		26,00
PFEFFERSTEAK MIT KARTOFFELKROKETTEN, COGNAC-PFEFFERSAUCE UND FEINEM GEMÜSE	180 g 220 g	29,00 34,00
HIRSCHSCHNITZEL MIT PILZFÜLLUNG MIT SPECKKOHLSPROSSEN UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES		19,50

TROFANA KLASSIKER
AB 2 PERSONEN
(PREIS PRO PERSON)

CHÂTEAUBRIAND	€ 32,00
MIT POMMES FRITES, GEMÜSE UND SAUTIERTEN PILZEN MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND SAUCE BÉARNAISE	
FONDUE „CHINOISE“	30,00
RINDERFILET, SCHWEINSFILET, PUTENFILET, MIT OFENKARTOFFEL, POMMES FRITES UND GEMÜSE	

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 7,00

€

SID

WIENER SCHNITZEL
MIT POMMES FRITES

8,00



FROZEN 8,00
RAHMSCHNITZEL
MIT REIS



SHREK

WÜRSTEL MIT POMMES FRITES

6,00

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

DESSERTKARTE

KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS UND ZWETSCHKENRÖSTER	€ 9,00
DUNKLES UND HELLES SCHOKOLADENMOUSSE MIT BEERENRAGOUT	8,00
TIRAMISU	8,00
APFELSTRUDEL MIT WARMER VANILLESAUCE, VANILLEEIS UND SAHNE	6,50
PALATSCHINKEN MIT VANILLEEIS GEFÜLLT MIT MARILLENMARMELADE ODER NUTELLA	10,00

**WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APPETIT!**

EISKARTE

	€
SCHWARZWALDBECHER 2 KUGELN SCHOKOEIS, 1 KUGEL VANILLEEIS MIT LAUWARMEN RUMKIRSCHEN UND SCHOKOSTREUSEL	5,90
VITAMINBOMBE FRUCHTRAGOUT, NATURJOGHURT UND ZITRONENSORBET	5,50
VANILLE - SCHOKO - KUSS 3 KUGELN VANILLEEIS, SCHOKOSAUCE UND SAHNE	5,90
GEMISCHTES EIS VANILLE-, SCHOKOLADE- UND ERDBEEREIS UND SAHNE	4,80
1 KUGEL EIS	1,40

