

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
2017	CHARDONNAY FALKENSTEIN WEINGUT DÜRNBERG, FALKENSTEIN	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		€ 3,20
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN, SPARGELSPITZEN UND VOGERLSALAT		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
KNUSPRIGE BRUSCHETTA MIT THUNFISCHTARTAR, BASILIKUMPESTO, TOMATENSALSA, RUCOLA, PARMESANSPÄNE UND PINIENKERNE		12,00

SUPPEN

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRITTATEN		5,00
WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT SPECK- UND LEBERLKNÖDEL		5,50
ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROUTONS		5,50
BÄRLAUCHCRÈMESÜPPCHEN MIT CRÈME FRAÎCHE UND SPECKCHIP		5,50

SALATE

		€
GEMISCHTER SALAT	KLEIN	5,50
	GROSS	6,50
BLATTSALAT	KLEIN	5,50
	GROSS	6,50
SALAT TROFANA		
MIT RINDERFILETSTREIFEN		16,00
MIT PUTENSTREIFEN		13,00
SPARGEL-ERDBEERSALAT		12,50
MIT FRUCHTIGEM DRESSING, WILDKRÄUTERN RUCOLA UND PARMESANSPÄNE		

ZWISCHENGERICHTE

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

FISCHGERICHTE

FORELLENFILET MIT PETERSILIENKARTOFFELN, BLATTSPINAT UND BRAUNER BUTTER	€ 18,00
GEGRILLTES ZANDERFILET MIT BANDNUDELN, BROKKOLI UND BÄRLAUCHSAUCE	18,00

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
MIXED GRILL DAS BESTE VOM RIND, SCHWEIN UND PUTE MIT POMMES FRITES, GEMÜSE, KRÄUTERBUTTER UND COCKTAILSAUCE		26,00

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
HIRSCHSCHNITZEL MIT PILZFÜLLUNG MIT SPECKKOHLSPROSSEN UND SÜSSKARTOFFEL-POMMES		19,50
ZART GESCHMORTES WEIDELAMM MIT ROSMARINKARTOFFELN, GRILLGEMÜSE UND KNOBLAUCHNATURSAFT'L		19,50

TROFANA KLASSIKER
AB 2 PERSONEN
(PREIS PRO PERSON)

CHÂTEAUBRIAND

MIT POMMES FRITES, GEMÜSE UND SAUTIERTEN PILZEN
MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND SAUCE BÉARNAISE

€
32,00

FONDUE „CHINOISE“

RINDERFILET, SCHWEINSFILET, PUTENFILET,
MIT OFENKARTOFFEL, POMMES FRITES UND GEMÜSE

30,00

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 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
ÄPFELSTRUDEL 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

