

SEHR GEEHRTER GAST!

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 0,7 L FLASCHE

WEISSWEIN:

		€ 1/8 L
2018	GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL“ FASS 7 WEINGUT HASLINGER, MITTERARNSDORF	5,20
2018	WEISSBURGUNDER FALKENSTEIN RESERVE WEINGUT DÜRNSTEIN, FALKENSTEIN	5,20
2018	GEMISCHTER SATZ GV, GM, RI, ZF, WB WEINGUT LEO AUMANN, TRIBUSWINKEL	5,00

ROTWEIN:

2016	ZWEIGELT RESERVE SEEWINKELHOF SALZL ILLMITZ	5,50
2017	CUVÉE EQUINOX BF, ME, ZW WEINGUT REUMANN, DEUTSCHKREUTZ	5,50
2016	CABERNET SAUVIGNON RESERVE SANTA RITA, VALLE DE MAIPO	5,40

APERITIF

	€
GLAS PROSECCO 0,1L	5,00
GLAS CHAMPAGNER LAURENT-PERRIER 0,1L	15,00
KIR ROYAL 0,1L	6,00
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY	5,00
SHERRY MEDIUM/ DRY	5,00
CAMPARI ORANGE	7,50
APEROL SODA SODA UND APEROL	5,00
APEROL SPRITZ PROSECCO, SODA UND APEROL	7,50
HUGO PROSECCO, SODA, HOLUNDER UND FRISCHE MINZE	7,50
LILLET LILLET BLANC UND FENTIMENTS ROSE	7,50

VORSPEISEN

		€
1 STÜCK KNOBLAUCHBROT		4,00
BURRATA MIT TOMATEN-BASILIKUMPESTO, PINIENKERNEN UND RUCOLA		12,00
CARPACCIO VOM RIND MIT PARMESAN UND RUCOLA		16,00
HERZHAFTES BEEF TATAR VOM FREILANDRIND, FEIN GARNIERT MIT TOAST UND BUTTER	100 g	17,00
	200 g	27,00

SUPPEN

WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRITTATEN		5,00
WÜRZIGE RINDERKRAFTBRÜHE MIT SPECKKNÖDEL		6,00
WALDPILZCREMESUPPE MIT GLASIERTEN BRAUNEN CHAMPIGNONS		7,50

SALATE

(WAHLWEISE HAUSDRESSING ODER ITALIENISCHES DRESSING)

		€
GEMISCHTER SALAT	KLEIN	5,50
	GROSS	6,50
BLATTSALAT	KLEIN	5,50
	GROSS	6,50
SALAT TROFANA		
MIT PUTENSTREIFEN		13,50
MIT RINDERFILETSTREIFEN		17,00

ZWISCHENGERICHTE

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN	10,00
MIT SPINAT GEFÜLLT, DAZU BRAUNE BUTTER, PARMESAN UND FRISCHER SCHNITTLAUCH	
GARNELENPFAND'L	13,00
MIT RUCOLA, PIRI-PIRI UND GERÖSTETEM BAGUETTE	
ST. JAKOBSMUSCHELN	18,00
MIT GETRÜFFELTEN BANDNUDELN, ZUCKERERBSENSCHOTEN UND KRÄUTERÖL	

FISCHGERICHTE

	€
FORELLENFILET MIT PETERSILIENKARTOFFELN, BLATTSPINAT UND BRAUNER BUTTER	18,00
GEGRILLTES ZANDERFILET MIT SELLERIEPÜREE, VERJUS UND GLACIERTEM STANGENSELLERIE	18,00
GEGRILLTER ST. PETERSFISCH MIT KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE, SOJAFOND UND KORIANDER	20,00

FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND PREISELBEEREN	VOM SCHWEIN VOM KALB	16,00 23,00
SAFTIGER TIROLER ROSTBRATEN IN ZWIEBEL-SPECKSAUCE, RÖSTKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN		22,00
60X60 GESCHMORTE OCHSENSCHULTER MIT ROTWEINJUS, GEBACKENER THYMIAN-POLENTA UND WINTERGEMÜSE		22,00
SOUS VIDE GEGARTE ENTENBRUST MIT ROTKRAUTCREME, ORANGEN-KARAMELL-KASTANIEN UND GLACIERTE ENDIVIE (60x60)		26,00

TROFANA KLASSIKER

	€
TROFANA PFANDL MIT SCHWEINEMEDAILLONS, SPÄTZLE, GEMÜSE UND PILZRAHMSAUCE	19,50
ZART GESCHMORTES WEIDELAMM IM EIGENEN SAFT, MIT KAROTTENPÜREE UND WINTERGEMÜSE	19,50
HIRSCHSCHNITZEL MIT APFELROTKRAUT, KROKETTEN UND PREISELBEERJUS	22,00
RINDERFILETSPITZEN „STROGANOFF“ À LA TROFANA IN SENFSAUCE, TAGLIATELLE UND FEINEM GEMÜSE	26,00
ENTRECÔTE 240 g MIT POMMES FRITES, JUNGEM GEMÜSE, JUS UND KRÄUTERBUTTER	30,00
FILETSTEAK 200 g MIT KRÄUTERBUTTER, POMMES FRITES UND WINTERGEMÜSE	32,00

TROFANA KLASSIKER

AB 2 PERSONEN
(PREIS PRO PERSON)

	€
FONDUE „CHINOISE“ RINDERFILET, SCHWEINSFILET, PUTENFILET, MIT OFENKARTOFFEL, POMMES FRITES UND DIVERSEN SAUCEN	34,00
CHÂTEAUBRIAND MIT POMMES FRITES, GEMÜSE UND SAUTIERTEN PILZEN MIT PFEFFERRAHMSAUCE UND SAUCE BÉARNAISE	34,00

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 6,00
WÜRSTEL MIT POMMES FRITES

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

DESSERTKARTE

	€
PANNA COTTA	5,00
TIRAMISU	6,00
ANANAS CARPACCIO MIT GRAND MARNIER UND VANILLEEIS	8,00
DUNKLES- UND HELLES SCHOKOLADENMOUSSE MIT BEERENRAGOUT	8,00
APFELSTRUDEL MIT WARMER VANILLESAUCE, VANILLEEIS UND SAHNE	8,00
PALATSCHINKEN MIT VANILLEEIS GEFÜLLT MIT MARILLENMARMELADE ODER NUTELLA	10,00
KAISERSCHMARREN MIT APFELMUS UND ZWETSCHKENRÖSTER	11,00
TOPFENKNÖDEL 3 STÜCK GEFÜLLT MIT SCHOKO-MARILLEN-PRALINE, DAZU MARILLENRÖSTER UND JOGHURTEIS	12,50

**WIR WÜNSCHEN IHNEN
EINEN GUTEN APPETIT!**

EISKARTE

	€
1 KUGEL EIS	1,50
GEMISCHTES EIS VANILLE-, SCHOKOLADE- UND ERDBEEREIS UND SAHNE	4,80
MOKKA SORBET	5,00
VITAMINBOMBE FRUCHTRAGOUT, NATURJOGHURT UND ZITRONENSORBET	5,50
VANILLE - SCHOKO - KUSS 3 KUGELN VANILLEEIS, SCHOKOSAUCE UND SAHNE	6,00
SCHWARZWALDBECHER 2 KUGELN SCHOKOEIS, 1 KUGEL VANILLEEIS MIT LAUWARMEN RUMKIRSCHEN UND SCHOKOSTREUSEL	6,00

