



Hotel TIROLERHOF

★★★★S

Zell am See

VORSPEISEN / STARTERS

Mittersiller Hühnerleber *mit Malz, Weintraube und Trüffel*

Regional Chicken Liver from Mittersill *with malt, grape and truffle* € 18,00

Hinterglemmer Ochse *mit Steinpilz, Eigelb und Dill*

Regional Ox from Hinterglemm *with porcini mushrooms, egg yolk and dill* € 21,00

Eingelegter Stör *mit Rettich, Apfel und Buttermilch*

Pickled Sturgeon *with radish, apple and buttermilk* € 20,00

Ziegentopfen *mit Schwarzwurzel, Kerbel und Nektarine*

Goat Curd Cheese *with black salsify, chervil and nectarine* € 16,00

ZWISCHENDURCH / ENTREE

Edelkrebs-Cannelloni *mit Pastinake und Brunnenkresse*

Crayfish Cannelloni *with parsnip and watercress*

€ 24,00

Berglamm-Beuscherl *mit Schwarzbrot und Vogelbeere*

Lights of Alpine Lamb *with brown bread and rowanberry*

€ 22,00

SUPPEN / SOUPS

Tafelspitzbouillon

mit Lammeberknödel oder Waldstaudenfrittaten oder Bergkäseknödel

Tafelspitz Bouillon

with lamb liver dumpling or sliced woodruff pancakes („Célestine“) or Alpine cheese dumpling € 12,00

Weißkraut-Schaumsuppe *mit Lauchherzen und Leinsamen*

Foamed White Cabbage Soup *with leek hearts and flaxseed*

€ 11,00

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Rauriser Gams

mit Topfen-Dinkel-Schupfnudeln, Kohlsprossen und Morchelerde

Regional Chamois from Rauris

with curd & spelt pasta, Brussel sprouts and morel

€ 38,00

Wiener Schnitzel vom Kalb *mit Petersilienkartoffel und Wildpreiselbeere*

Wiener Schnitzel of Veal *with parsley potatoes and lingonberries*

€ 32,00

Schotspitzkrapfen *mit Roter Beete, Zuckerhut und Zitronenmelisse*

Fried Ravioli filled with smoked Cheese *with beetroot, sugar loaf and melissa*

€ 28,00

Zwiebelravioli *mit Röstkartoffelfond und Schnittlauch*

Onion Ravioli *with roast potato fond and chives*

€ 26,00

Tiroler Saibling *mit Topinambur, Petersilienwurzel und Senf*

Regional Char from Tirol *with topinambour, parsley root and mustard*

€ 34,00

Karpfen-Rahmgulasch *mit Kapuzinerspätzle und geräuchertem Sauerrahm*

Creamy Carp Goulash *with nasturtium Spaetzle and smoked sour cream*

€ 30,00

DESSERTS

Vanille-Soufflé *mit Blaumohn und Zwetschke*

Vanilla Soufflé *with poppy seeds and plum* € 14,00

Blaukraut *mit Birne, Haselnuss und schwarzem Kümmel*

Blue Cabbage *with pear, hazelnut and black caraway* € 14,00

Berger Schokolade *mit Hafer, Honig und Ribisel-Jus*

Regional Berger Chocolate *with oat, honey and currant gravy* € 15,00

Waldheidelbeersorbet *mit Gin*

Blueberry Sorbet *with gin* € 11,00