



Hotel TIROLERHOF



Zell am See

VORSPEISEN / STARTERS

Aubergine <i>mit Zwiebelgemüse, Morchelerde und Knoblauch</i>	
Eggplant <i>with onion vegetables, morel crumble and garlic</i>	€ 18,00
Fieberbrunner Saibling <i>mit Sanddorn, Karotte und Apfel</i>	
Regional Char from Fieberbrunn <i>with sea buckthorn, carrot and apple</i>	€ 20,00
Gehacktes vom Mittersiller Berglamm <i>mit Kornelkirsche, Estragon und Paprika</i>	
Minced regional Lamb from Mittersill <i>with cornelian cherry, tarragon and paprika</i>	€ 22,00
Rettenbacher Bio-Schwein <i>mit Rettich, Senf und Sauerteig-Focaccia</i>	
Regional organic Pork from Rettenbach <i>with radish, mustard and sourdough focaccia</i>	€ 19,00

SUPPEN / SOUPS

Tafelspitzbouillon	
<i>mit Lamm-Leberknödel oder Kaspress-Knödel oder Dinkel-Grießnockerl</i>	
Tafelspitz Bouillon	
<i>with lamb liver dumpling or cheese dumpling or Dinkel semolina dumpling</i>	€ 9,50
Kerbel-Schaumsuppe <i>mit Osttiroler Ziegenkäse und Yuzu-Molke</i>	
Foamed Chervil Soup <i>with goat cheese from East Tyrol and Yuzu whey</i>	€ 9,50

ZWISCHENDURCH / ENTREE

Hase Royal <i>mit Maroni und Trüffel</i>	
Hare à la Royale <i>with chestnut and truffle</i>	€ 24,00
Kartoffel-Schotspitzkrapfen <i>mit Grill-Kaviar und Nussbutter</i>	
Potato & smoked Cheese Ravioli <i>with Grill caviar and brown butter</i>	€ 22,00

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Brustkern und Filet vom Piesendorfer Ochsen	
<i>mit roter Beete vom Stechau-Bauern und fermentierter Brombeere</i>	
Brisket and Filet of regional Ox from Piesendorf	
<i>with beetroot from Stechau farm and fermented blackberry</i>	€ 36,00
Störfilet <i>mit Petersilie, Schwarzwurzel, Topfen und Flusskrebbs-Narge</i>	
Filet of Sturgeon <i>with parsley, black salsify, curd and crayfish à la nage</i>	€ 34,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Petersilienkartoffeln vom Stechau-Bauern und Wildpreiselbeeren</i>	
Wiener Schnitzel of Veal <i>with parsley potatoes from Stechau farm and wild lingonberries</i>	€ 29,00
Steinpilz-Raviolo <i>an Fenchel und Dill</i>	
Raviolo filled with Porcini <i>along with fennel and dill</i>	€ 26,00

DESSERTS

Ziegentopfen-Knödel <i>mit Buchweizen, Traube und Zimt</i>	
Sweet Goat Curd Cheese Dumplings <i>with buckwheat, grape & cinnamon</i>	€ 14,00
Heidelbeer-Tarte <i>mit Latschen-Baiser und Heumilch</i>	
Blueberry Tarte <i>with pine meringue and milk from hay-fed cows</i>	€ 15,00
Mousse von der dunklen Schokolade <i>mit Zirben-Eiscreme und Mandarine</i>	
Dark Chocolate Mousse <i>with Swiss pine ice cream and mandarine</i>	€ 16,00
Baumflechten-Parfait <i>mit Vogelbeere und Haselnuss</i>	
Forest Lichen Parfait <i>with rowan berry and hazelnut</i>	€ 14,00