



Hotel TIROLERHOF



Zell am See

VORSPEISEN / STARTERS

Rübensalat vom Stechaubauern <i>mit Piesendorfer Schotspitz und gefülltem Liebstöckl-Bladlkrapfen</i>	
Salad of regional Turnips from Stechau Farm <i>with smoked cheese from Piesendorf and traditional fried Ravioli filled with lovage</i>	€ 21,00
Fieberbrunner Bachforelle <i>mit Hagebutte, Lardo und Bio-Tomate</i>	
Regional Brown Trout from Fieberbrunn <i>with rosehip, lardo and organic tomatoes</i>	€ 23,00
Gehacktes vom Berglamm <i>mit Bohnenkraut, Paprika und Knoblauch</i>	
Minced regional Lamb <i>with savory, peppers and garlic</i>	€ 25,00
Gepökelter Nacken vom Rettenbacher Almschwein <i>mit Fenchel und Pfirsich</i>	
Cured Neck of Alpine Pork from Rettenbach <i>with fennel and peach</i>	€ 22,00

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
Schaumsuppe vom Borretschkraut <i>mit Fieberbrunner Lachsforelle</i>	
Foamed Soup of Borage <i>with salmon trout from Fieberbrunn</i>	€ 9,50

ZWISCHENDURCH / ENTREE

Hase Royal <i>mit Foie Gras, Trüffel und Pastinake</i>	
Hare à la Royale <i>with Foie Gras, truffle and parsnip</i>	€ 26,00
Kartoffeltasche <i>gefüllt mit Rettenbacher Frischkäse, anbei Zitronenverbene und Grill-Kaviar</i>	
Potato Dumpling <i>filled with cream cheese, along with lemon verbena and Grill caviar</i>	€ 24,00

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Geschmortes und rosa Gebratenes vom Hauserbauern-Ochsen <i>mit Karotte, Sanddorn und Tauern-Urroggen</i>	
Stewed and medium roasted Ox from Hauser Farm <i>with carrot, seabuckthorn and ancient rye from the Tauern national park region</i>	€ 39,00
Seesaibling von der Fischzucht Trixl <i>mit Grießknödel, Kohlrabi und Radieschen</i>	
Arctic Char from the Trixl Fish Farm <i>with semolina dumpling, kohlrabi and radish</i>	€ 37,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>mit Kartoffeln vom Stechau-Bauern und Wildpreiselbeeren</i>	
Wiener Schnitzel of Veal <i>with potatoes from Stechau farm and wild lingonberries</i>	€ 32,00
Erbsen-Minz-Raviolo <i>an jungen Zwiebeln, Molke und Kürbiskernen</i>	
Peas & Mint Raviolo <i>along with young onions, yolk and pumpkin seeds</i>	€ 26,00

DESSERTS

Osttiroler Ziegentopfen-Knödel *mit Erdbeere und Bergbasilikum vom Stechaubauern*

Dumplings of Goat Milk Curd *with strawberry and Alpine basil* € 16,00

Pâte à Choux *mit Vanille, Haselnuss und Vogelbeere*

Pâte à Choux *with vanilla, hazelnut and rowanberry* € 17,00

Mousse von der weißen Schokolade *mit Heidelbeere, Latschenkiefer und Buttermilch*

White Chocolate Mousse *with blueberry, pine and buttermilk* € 18,00

Geeiste Marille *mit Bauernjoghurt, Eberraute und Pistazie*

Iced Apricot *with farmer's yogurt, southernwood and pistachio* € 16,00