

## *„Zum Ofanga“ - als Vorspeise*

Hausgemachtes Rindercarpaccio mit Bärlauch-Pesto,  
"Grana Padano" Parmesan & getoastetem glutenfreien Brot € 17,90

Gebratener Mozzarella (vegetarisch möglich!)  
im Karreespeckmantel mit Salatbouquet € 14,90

Frisches Beef Tartare (120 g) gewürzt im "Hof-Style"  
mit Wachtelspiegelei, getoastetem glutenfreien Brot, Butter € 18,90

3 Stück gebratene Bio-Riesengarnelen an knackig frischem  
Blattsalat-Bouquet mit hausgemachtem Pesto € 16,90

## *„a Suppe zum Schluirfen“*

Feine Rinderkraftsuppe vom Tafelspitz wahlweise  
mit Reis € 5,50

Knoblauch-Rahmsuppe € 6,50

Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube € 6,50

Alt-Wiener Suppentopf mit Gemüse, Reis und Rindfleisch € 7,90

### Liebe Allergiker!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei Christian Platzer.

Kreuzkontaminationen sowie Spurenanteile von Allergenen  
in allen Speisen können nicht ausgeschlossen werden!

Was soll ich jetzt essen? Einfach Gericht auswählen und  
wir ändern - nach Möglichkeit - die Speisenzubereitung/Zutaten!

# *Fischers Fritz fischt was?*

Gebratenes Zanderfilet (kann Gräten enthalten)  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse & Petersilienkartoffeln € 24,90

Gegrilltes Lachsforellen-Filet (enthält Gräten)  
*aus der Fischzucht Trixl/Fieberbrunn*  
mit Spinat-Weißwein-Risotto, Sauce Hollandaise und  
geschmolzenen Cherry-Lauch-Tomaten € 25,90

Ganze gebratene "Kaiser-Forelle" (Vorfreude ca. 20 Minuten)  
aus der Fischzucht Trixl/Fieberbrunn mit Petersilienkartoffeln € 25,90

## Glutenfreie Beilagen nach Wahl

- Reis
- Salzkartoffeln
- Glutenfreies Brot
- Weißwein-Risotto
- Röstkartoffeln
- Kartoffel-Rösti \*\*\*

\*\*\* Das Kartoffel-Rösti ist vegan, kann jedoch Spuren von glutenhaltigem Getreide enthalten (Bestellung auf eigenes Risiko!).

Aufgrund von Kreuzkontamination können unsere Pommes frites nicht 100% glutenfrei angeboten werden.

## *Aus da Tiroler Kuchl ...*

Typisches Tiroler Gröstel (vegetarisch / vegan möglich) mit gekochtem Rindfleisch, Speck, Geselchtem, Spiegelei & Salat vom Buffet € 18,90

Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz) vom Jungstier  
mit Bouillon-Gemüse, frischem Kren und Salzkartoffeln € 19,90

## *„Vom Wild“ (vom Wild)*

"Wilderer-Teller" (Garungsgrad medium-rare)

Gegrilltes Hirsch-, Reh- und Wildschweinmedaillon vom  
Ager aus Söll mit Rotkraut, Preiselbeersauce, Beilage n. Wahl € 25,90

## *"Innere Werte" ... unbedingt probieren!*

Geschmorte österreichische Rinderbackerl

im eigenen Saftl mit Schmorgemüse und Beilage nach Wahl € 25,90

### *Wer liefert was für uns ...*

Eurogast Sinnesberger, St. Johann (Lebensmittel aller Art)

Firma Weinbaur, Kufstein (Eier, Kartoffelprodukte & Sonstiges)

Firma Karnerta, Innsbruck (unser Österreich-Fleischprofi)

Kollerfleisch, Söll (zuständig für einen Teil der Rindviecher)

Fischzucht Trixl, Fieberbrunn (Forellen-Dealer)

Ager Wildspezialitäten, Söll (klar... Wildfleisch)

Tirol Milch, Wörgl (Milch- & Milchprodukte)

Frischgemüse Vesenmaier, Rechtmehring (Obst & Gemüse)

Bäckerei Gschwendtner, Scheffau (Brot und Gebäck) und und, ...

## *„Evergreens vom Grill“*

"Jäger-Teller"

Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit herzhafter  
Jägersauce (Speck, Zwiebel, Paprika & Champignons),

Beilage nach Wahl & Salat vom Buffet € 24,90

Grillteller (Rind, Schwein, Pute, Speck, Würstel und Tomate)

mit BBQ-Sauce, Beilage nach Wahl & Salat vom Buffet € 20,90

## ***„Vom Faki“ (vom Schwein)***

### **„Ellmauer Hof-Pfandl“**

Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in feiner  
Edel-Pilzrahmsauce mit Grillgemüse und Beilage nach Wahl € 24,90

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
in Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln,  
Beilage nach Wahl & Salat vom Buffet

€ 23,90

## ***„Vom Rindviech“ (vom Rind)***

Klassisches Rinderfilet (220 g brutto) mit feiner  
Pfefferrahmsauce, Beilage nach Wahl & Salat vom Buffet € 39,90

Rinderstreifen "Stroganoff" von der Huft in Rahmsauce  
mit geräuchertem Paprika, Champignons, Schinken,  
Essiggurkerl, Weinbrand, Beilage nach Wahl & Salat v. Buffet € 24,90

Wiener Zwiebelrostbraten (Huft) mit hausgemachter  
Zwiebelsauce, Röstkartoffeln & Salat vom Buffet € 24,90

Oft gefragt, aber nie verraten, das Geheimnis unserer Zwiebelsauce...

Es sei nur so viel gesagt: ca. 3 bis 4 Stunden Kochzeit, viel Rotwein  
und noch mehr Zwiebeln für die natürliche, geleeartige Bindung...

## ***"Vom Indianer" (von der Pute)***

Gebratenes Putenschnitzel an leichter Käserahmsauce  
vom jungen Gorgonzola mit Reis & Salat vom Buffet € 22,90

# *„Grea-Futta“ (Salatvariationen)*

„Koasa-Toast“ - 3 gebratene Medaillons vom Schweinefilet auf getoastetem glutenfreien Brot mit gegrilltem Speck & Tomate an Blattsalatbouquet und Cocktaildressing € 23,90

Gegrillte Putenstreifen mit Kürbiskernöldip & Salat v. Buffet € 19,90

\*\*\* Alternative Beilage: Kartoffelsalat, dieser kann jedoch Spuren von glutenhaltigem Getreide enthalten (Bestellung auf eigenes Risiko!).

Kreieren Sie sich Ihren persönlichen Salatteller am Buffet € 5,90

# *„Marend“ oder Brotzeit*

*(ab 14 Uhr möglich!)*

Karree-Speckplatte mit glutenfreiem Brot & Butter € 13,90

Saure Extrawurst mit Zwiebeln und glutenfreiem Brot € 9,90

Schinken-Käse-Toast mit glutenfreiem Brot & Salat v. Buffet € 10,90

Frankfurter Würstchen mit Senf, Kren und  
glutenfreiem getoastetem Brot € 5,90

# *Noch keine E-Mails gecheckt?*

Die Lieben zuhause warten immer noch auf einen tollen Urlaubsschnappschuß von dir (oder auch von unserem Essen ☺)?  
Ganz einfach unser kostenloses WLAN nutzen!

Und so funktioniert es:

- Netzwerk suchen und auf "Ellmauer Hof" klicken
  - Passwort 2709ehof eingeben
  - Online gehen

# "Saftl-Koscht" oder zu Deutsch die Getränkekarte

## Aperitif

Campari (4 cl) Orange	€ 6,70
Campari (4 cl) Soda	€ 5,75
Sherry medium 4 cl	€ 4,90
Martini Bianco 4 cl	€ 4,90
Piccolo Prosecco Zonin 0,21	€ 9,90
Piccolo Sekt Schlumbi 0,21	€ 10,90

## Spritz

Aperol	€ 7,50
Hugo	€ 7,50
"Paul" (Grapefruit-Spritz)	€ 7,50
Passionsfrucht-Spritz	€ 7,50
Lavendel-Spritz	€ 7,50
Lillet Wildberry	€ 7,90

## Weißwein

Grüner Veltliner 0,25l	€ 6,60
fruchtig, rassig, feine Harmonie	
Welschriesling 0,25l	€ 6,60
vollmundig, lieblich, bukettreich	

## Rotwein

Blauer Zweigelt 0,25l	€ 6,60
fruchtig, feinwürzig, kräftig	
Blaufränkisch 0,25l	€ 6,60
samlig, gehaltvoll, mild	

## Bier vom Faß (leider nicht glutenfrei!)

„Koasa Premium“ 0,21	€ 3,60
„Koasa Premium“ 0,31	€ 4,40
„Koasa Premium“ 0,51	€ 5,70
Radler 0,31	€ 4,40
Radler 0,51	€ 5,70
Almrausch-Radler 0,31	€ 4,40
Almrausch-Radler 0,51	€ 5,70

## Flaschen-Bier (leider nicht glutenfrei!)

Hefeweizen Maisel 's 0,31	€ 4,40
Hefeweizen Maisel 's 0,51	€ 5,70
Hefeweizen (alkoholfrei) 0,51	€ 5,70
Gösser alkoholfrei 0,51	€ 5,70
Gösser dunkel 0,51	€ 5,70
Rocky Rems alkoholfrei 0,31	€ 4,40
Hefe Cola/Sprite 0,51	€ 5,90

## Alkoholfrei 0,2 l

Cola Silberquelle	€ 2,70
Cola ZERO Fl. 0,33l	€ 4,00
Spezi Silberquelle	€ 2,70
Almrausch Silberquelle	€ 2,70
Fanta Silberquelle	€ 2,70
Sprite Silberquelle	€ 2,70
Mineralwasser 0,33l	€ 3,10
Mineralwasser still 0,33l	€ 3,10
Mineralwasser 0,7l	€ 6,00

Zitronensaft Pulko 2 cl	€ 1,80
Eistee Pfirsich 0,33l	€ 4,00
Tonic Water Schweppes 0,21l	€ 4,00
Bitter Lemon Schweppes 0,21l	€ 4,00
Soda 0,31	€ 0,90
Red Bull 0,25l	€ 4,00
Leitungswasser 0,3l	€ 0,90
Leitungswasser 0,5l	€ 1,50

## Jugendgetränke

Holunder gespritzt/H2O 0,5l	€ 4,40
Soda-Zitron 0,5l	€ 3,30
Apfelsaft gespritzt/H2O 0,3l	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt/H2O 0,5l	€ 4,40
Limonade (Fanta, Spezi,...) 0,5l	€ 6,00

## Rauch Fruchtsäfte 0,2 l

Apfelsaft	€ 3,50
Johannisbeersaft	€ 3,50
Marillensaft	€ 3,50
Orangensaft	€ 3,50
Mangosaft	€ 3,50

## Schnäpse & Spirituosen 2 cl

Obstler (Prinz)	€ 3,50
Williams (Prinz)	€ 3,90
Marille (Prinz)	€ 3,50
Alte Marille (Prinz)	€ 4,50
Tiroler Zirben (Erber)	€ 3,90
Enzian (Puchheimer)	€ 3,90
Vodka Absolut	€ 3,50
Mountain-Gin aus Ellmau	€ 4,90
Gin Bombay Sapphire	€ 4,90
Bacardi	€ 3,50
Jim Beam	€ 4,50
Jack Daniels	€ 5,50
Grappa di Francolli	€ 4,50

## Liköre & Bitter 2 cl

Schoko-Chili Kaufmann	€ 4,50
Amaretto	€ 3,90
Baileys	€ 3,90
Frangelico (Nußlikör)	€ 3,90
Malibu	€ 3,50
Grand Marnier	€ 5,90
Fernet Branca	€ 3,90
Underberg	€ 3,90
Jägermeister	€ 3,90
Ramazzotti	€ 3,90
Averna	€ 3,90

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,60
Kanne Kaffee	€ 7,20
Kleiner Brauner	€ 3,60
Großer Brauner	€ 5,00
Melange (kl. Milchkaffee)	€ 4,30
Espresso Caffé Italia Vero	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 5,00
Cappuccino	€ 5,00
Heiße Milch-Schokolade	€ 4,00
Tasse Tee	€ 2,50
Jägertee 0,25l	€ 5,90
Glühwein 0,25l	€ 5,50

## Edelbrände 2 cl

Alte Zwetschke (Gölles)	€ 7,90
Himbeer (Kaufmann, Ellmau)	€ 9,90
Kiecherl (Hämmerle)	€ 7,90
Krautinger (Wildschönau)	€ 5,90
Vogelbeer (Kaufmann, Ellmau)	€ 10,90

## Cognac & Rum 2 cl

Weinbrand Asbach Uralt	€ 4,50
Cognac Martell V.S.O.P	€ 5,90
Rum "Ron Zacapa" 23 Jahre	€ 4,90
Rum "Diplomatico" Reserva	€ 4,90
Meyer´s Rum Original Dark	€ 3,50
Stroh-Rum 38 %	€ 2,90

*Darf's a bissal mehr sein?*

*Einfach nach unserer Weinkarte fragen...*