

„Zum Ofanga“ - als Vorspeise

Hausgemachtes Rinderfilet-Carpaccio, gefüllt mit Pesto und "Grana Padano" Parmesan & Knoblauch-Baguette	€ 13,90
Gebeiztes Lachsforellenfilet vom Trixl mit gebackenem Hirtenkäse-Röllchen (hausgemacht) an feiner Kren-Crème fraîche und mit kleinen Salatbouquet	€ 14,90
Gebratener Mozzarella (vegetarisch möglich) im Karreespeckmantel mit Salatbouquet & getoastetem Schwarzbrot	€ 9,90
Frisch gehacktes Beef Tartare vom Rinderfilet, gewürzt im "Hof-Style" mit Wachtelspiegelei, Toastbrot & Butter	€ 14,90
3 Stück gebratene Riesengarnelen an knackig frischem Blattsalat mit hausgemachtem Bärlauchpesto	€ 11,90



„a Suppei zum Schlüpfen“

Feine Rinderkraftsuppe vom Tafelspitz <u>wahlweise</u> mit Backerbsen, Nudeln, Frittaten <u>oder</u>	€ 3,90
mit einem Leberknödel	€ 4,50
mit einem Speckknödel	€ 4,50
mit einem Kaspressknödel	€ 4,50
Knoblauch-Rahmsuppe mit Schwarzbrot-Croutons	€ 4,50
Fruchtige Tomatensuppe (vegetarisch) mit Sahnehaube	€ 4,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€ 5,90
Alt-Wiener Suppentopf mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch	€ 5,90

"Bella Italia"

Spaghetti „Bolognese“
mit geriebenem Parmesan & Salat vom Buffet € 9,90

Hausgemachte Tagliatelle mit Räucherforelle (kann Gräten enthalten!)
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Zwiebeln,
Crème fraîche & Limette € 16,90



Pikante Spaghetti aglio/olio mit Paprika, Chili, Zwiebeln,
Knoblauch, Olivenöl und geriebenem Parmesan € 8,90
Mit gebratener Riesengarnele (Preis pro Garnele) € 3,90

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 - der Allergie entsprechend und nach Möglichkeit -
die Speisezubereitung/Zutaten!

Fischers Fritz fischt was?

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter-Röschen
an frischem gegrillten Gemüse und Petersilienkartoffeln € 16,90

Gegrilltes Lachs-Steak auf Spinat-Weißwein-Risotto
an Sauce Hollandaise und geschmolzenen Cherry-Tomaten € 18,90

Gebratene "Kaiser-Forelle" (350 g, Vorfreude ca. 20 Minuten)
aus der Fischzucht Trixl/Fieberbrunn mit Petersilienkartoffeln € 17,90

Aus da Tiroler Kuchl ...

Typisches **Tiroler Gröstel** (vegetarisch / vegan möglich!) mit gekochtem Rindfleisch, Speck, Geselchtem, Spiegelei & Salat vom Buffet € 10,90

Gekochtes **Rindfleisch (Tafelspitz)** vom Jungstier mit Bouillon-Gemüse, frischem Kren und Röstkartoffeln € 13,90

Zillertaler Käsespätzle (vegetarisch) mit 4 verschiedenen Käsesorten, hausgemachten Röstzwiebeln & Salat vom Buffet € 10,90

"**Knedl-Tris**" - je ein hausgemachter Speck-, Kaspress- und Spinatknödel, Parmesan & Salat vom Buffet
mit brauner Butter ODER € 9,90
mit leichter Käserahmsauce € 10,90

„Vom Wuid“ (vom Wild)

Koarl´s legendäres Hirschragout „**Koasa-Mandl**“ vom steirischen Hirscherl mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeer-Espuma & Salat vom Buffet € 16,90



Ohne "**Wilderer-Teller**" geht´s nicht !!!
Gegrilltes Hirsch-, Reh- und Wildschweinmedaillon vom Ager aus Söll mit Kroketten, Rotkraut und Preiselbeersauce € 19,90

Wer zum Teufel sind eigentlich der Koasa und da Koarl?

"**Da Koarl**" oder auch Karl genannt, ist unser Seniorchef, welcher noch für manche Gerichte der "**alten Schule**" den Kochlöffel schwingen darf.

Und "**da Koasa**"? Ganz einfach! Unser großer Riese vor der Haustüre, der bei schönem Wetter majestätisch thront und bei schlechtem griesgrämig den Vorhang zuzieht und sich nicht blicken läst. Rätsel gelöst?

"Innere Werte" ... unbedingt Probieren!

Koarl's original Kalbsbeuschel
in feiner Rahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln € 12,90

Geschmorte österreichische Rinderbackerl serviert
im eigenen Saftl mit Schmorgemüse und herzhaftem
Grammel-Risotto € 15,90



Frische Kalbsleber „Tiroler Art“ (nur so lange der Vorrat reicht...)
mit gegrilltem Speck, Kartoffelpüree & Salat vom Buffet € 15,90

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)
Bierbichler, Rosenheim (Lachs und Fischspezialitäten)
Ager Wildspezialitäten, Söll (klar... Wildfleisch)
Tirol Milch, Wörgl (Milch- & Milchprodukte)
Bäckerei Gschwendtner, Scheffau (Brot und Gebäck)
und alle anderen, die wir vergessen haben...

„Evergreens vom Grill“

Jägerspieß (Rind, Schwein, Pute und Würstel)
mit herzhafter Jägersauce, Pommes frites & Salat vom Buffet € 14,90

Grillteller (Pute, Rind, Schwein, Speck, Würstel und Tomate)
mit BBQ-Sauce, Pommes frites & Salat vom Buffet € 14,90

„Vom Faki“ (vom Schwein)

„Ellmauer Hof-Pfandl“

Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in feiner Edel-Pilzrahmsauce mit frischem Gemüse & Spätzle € 16,90

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites, Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 13,90

Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Tilsiterkäse, serviert mit Pommes frites, Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 14,90

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln, Rösti & Salat vom Buffet € 15,90

„Vom Rindviech“ (vom Rind)

Klassisches Rinderfilet (220 g brutto) mit feiner Pfefferrahmsauce, Pommes frites & Salat vom Buffet € 29,90

Koarl´s klassisches Gulasch von der Wade mit Salzkartoffeln € 10,90

Rinderstreifen "Stroganoff" von der Huft in Rahmsauce vom geräuchertem Paprika mit Champignons, Schinken, Essiggurkerl, Weinbrand an Spätzle & Salat vom Buffet € 16,90



Wiener Zwiebelrostbraten von der Huft mit hausgemachten Röstzwiebeln, Röstkartoffeln & Salat vom Buffet € 16,90

Oft gefragt, aber nie verraten, das Geheimnis unser Zwiebelsauce...
Es sei nur soviel gesagt: ca. 3 bis 4 Stunden Kochzeit, viel Rotwein und noch mehr Zwiebeln für die natürliche, geleeartige Bindung...

"Vom Indianer" (von der Pute)

Naturgebratenes **Putenschnitzel** an leichter Käserahmsauce
vom jungen Gorgonzola mit Reis & Salat vom Buffet € 14,90

"**Piccata Milanese**" - der italienische Klassiker in der Parmesan-
panade auf pikanten Tomaten-Spaghetti & Salat vom Buffet € 15,90

„Grea-Futta“ (Salatvariationen)

„**Koasa-Toast**“ - 3 Schweinemedallions auf Toastbrot
mit gegrilltem Speck und Tomate an Blattsalatbouquet
& Cocktaildressing € 15,90

Gebackene **Puten-Streifen** in der Kürbiskernpanade
mit Kürbiskernöl-Dip und Kartoffel-Salat € 11,90

Kreieren Sie sich Ihren persönlichen **Salatteller** am Buffet € 3,90

„Marend“ oder Brotzeit

(ab 14 Uhr möglich!)

Tiroler **Karree-Speckplatte** mit Brot und Butter € 10,90

Saure **Extrawurst** mit Zwiebeln und Brot € 6,50

Schinken-**Käse-Toast** mit Salat vom Buffet € 7,50

Wiener **Würstchen** mit Senf, frischem Kren und Brot € 3,90

Süßes für "Noschkotzn"

1 Stück Eispalatschinke mit Schokosauce, Früchten & Sahne	€ 6,50
2 Stück Palatschinken mit Preiselbeermarmelade	€ 4,00
Germknödel (Vorfreude ca. 15 Minuten) mit Vanillesauce & Mohn	€ 5,90
mit Butter und Mohn	€ 4,90
Frischer Kaiserschmarren (Vorfreude ca. 20 Minuten) mit Apfelmus	€ 8,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne	€ 3,50
Topfennockerl in süßen Bröseln mit Zwetschkenröster	€ 5,90

Nix gefunden? Einfach nach der Eiskarte fragen!

Noch keine E-Mails gecheckt?

Die Lieben zuhause warten immer noch auf einen tollen Urlaubsschnapschuß von dir (oder auch von unserem Essen 😊)?

Ganz einfach unser kostenloses W-LAN nutzen!

Und so funktioniert's:

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

Viel Spaß beim Surfen!

"Saftl-Koscht" oder zu Deutsch die Getränkekarte

Aperitif

Campari Orange	€ 4,50	Sherry medium 5 cl	€ 3,90
Campari Soda	€ 3,65	Martini Bianco 4 cl	€ 3,90
Hugo	€ 4,50	Piccolo Prosecco 0,2l	€ 8,00
Aperol Sprizz von Sprizzero	€ 4,50		

Weißwein

Grüner Veltliner 0,25l	€ 5,40
fruchtig, rassig, feine Harmonie	
Welschriesling 0,25l	€ 5,40
vollmundig, lieblich, bukettreich	

Rotwein

Blauer Zweigelt 0,25l	€ 5,40
fruchtig, feinwürzig, kräftig	
Blaufränkisch 0,25l	€ 5,40
samtig, gehaltvoll, mild	

Bier vom Faß

„Koasa Premium“ 0,2l	€ 2,60
„Koasa Premium“ 0,3l	€ 3,10
„Koasa Premium“ 0,5l	€ 4,10
Radler 0,3l	€ 3,10
Radler 0,5l	€ 4,10
Almrausch-Radler 0,3l	€ 3,10
Almrausch-Radler 0,5l	€ 4,10

Bier aus der Flasche

Hefeweizen Maisel´s 0,3l	€ 3,10
Hefeweizen Maisel´s 0,5l	€ 4,10
Hefeweizen (alkoholfrei) 0,5l	€ 4,10
Gösser alkoholfrei 0,5l	€ 4,10
Gösser dunkel 0,5l	€ 4,10
Egger "Zisch" alkoholfrei 0,3l	€ 3,10
Hefeweizen mit Cola 0,5l	€ 4,10

Alkoholfrei 0,2 l

Cola Silberquelle	€ 2,20	Zitronensaft 2 cl	€ 1,20
Cola light Fl. 0,33l	€ 3,00	Eistee Pfirsich 0,33l	€ 3,00
Spezi Silberquelle	€ 2,20	Tonic Water Schweppes 0,2l	€ 3,00
Almrausch Silberquelle	€ 2,20	Tonic Water Th. Henry 0,2l	€ 3,00
Orangenlimo Silberquelle	€ 2,20	Bitter Lemon Schweppes 0,2l	€ 3,00
Zitronenlimo Silberquelle	€ 2,20	Red Bull 0,25l	€ 3,00
Mineralwasser 0,33l	€ 2,40	Leitungswasser 0,3l	€ 0,50
Mineralwasser still 0,33l	€ 2,40	Milch 0,3l	€ 2,00
Mineralwasser 0,7l	€ 4,50		

Jugendgetränke

Soda 0,3l	€ 0,70
Soda-Zitron 0,5l	€ 2,60
Apfelsaft gespritzt/H ₂ O 0,3l	€ 2,20
Apfelsaft gespritzt/H ₂ O 0,5l	€ 3,00
Limonade (div. Sorten) 0,5l	€ 3,90

Schnäpse & Spirituosen 2 cl

Obstler (Prinz)	€ 2,50
Williams Edelbrand (Pircher)	€ 2,70
Marille (Prinz)	€ 2,50
Zirben-Schnaps (Bauer)	€ 2,70
Enzian (Buchheimer)	€ 2,50
Vodka Absolut	€ 2,00
Mountain-Gin aus Ellmau	€ 4,00
Gin Bombay Sapphire	€ 3,50
Bacardi	€ 2,00
Jim Beam	€ 2,50
Jack Daniels	€ 2,70

Edelbrände 2 cl

Alte Zwetschke (Gölles)	€ 5,90
Himbeer (Wolfgang´s, Ellmau)	€ 5,90
Holunder (Hämmerle)	€ 6,90
Kriecherl (Hämmerle)	€ 6,90
Krautinger (Wildschönau)	€ 3,90
Vogelbeer (Wolfgang´s, Ellmau)	€ 5,90

Cognac & Rum 2 cl

Weinbrand Asbach Uralt	€ 2,50
Cognac Martell V.S.O.P	€ 4,90
Grappa di Francolli	€ 3,90
Rum "Ron Zacapa" 23 Jahre	€ 4,50
Rum "Diplomatico" Reserva	€ 4,50
Stroh-Rum 38 %	€ 2,00

Rauch Fruchtsäfte 0,2 l

Apfelsaft	€ 2,50
Johannisbeersaft	€ 2,50
Marillensaft	€ 2,50
Orangensaft	€ 2,50
Mangosaft	€ 2,50

Liköre & Bitter 2 cl

Amaretto	€ 2,50
Baileys	€ 2,50
Frangelico (Nußlikör)	€ 2,50
Malibu	€ 2,00
Grand Marnier	€ 3,50
Fernet Branca	€ 2,70
Underberg	€ 3,00
Jägermeister	€ 2,70
Ramazotti	€ 2,70
Averna	€ 2,70

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Kanne Kaffee	€ 5,00
Kleiner Brauner	€ 2,50
Großer Brauner	€ 3,50
Melange (kl. Milchkaffee)	€ 2,80
Espresso Caffé Italia Vero	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,30
Heiße Milch-Schokolade	€ 2,90
Tasse Tee	€ 2,00
Jägertee 0,25l	€ 4,50
Glühwein 0,25l	€ 4,00

Darfs a bissal mehr sein?

Einfach beim Service-Team nach unserer Weinkarte
oder den zusätzlich **offen** ausgeschenkten Weinen
aus der **0,7l Flasche** fragen!