

„Zum Ofanga“ - als Vorspeise

Hausgemachtes Rinder-Carpaccio mit Bärlauch-Pesto, "Grana Padano" Parmesan & Knoblauch-Baguette	€ 15,90
Gebeiztes Lachsforellenfilet vom Trixl Leo mit gebackenem Zillertaler Käsekrapferl an feiner Kren-Crème fraîche mit kleinem Salatbouquet	 € 16,90
Gebratener Mozzarella (vegetarisch möglich) im Karreespeckmantel mit Salatbouquet & geröstetem Schwarzbrot	€ 12,90
Frisch gehacktes Beef Tartare (120 Gramm), gewürzt im "Hof-Style" mit Wachtelspiegelei, Toastbrot & Butter	€ 17,90
3 Stück gebratene Bio-Riesengarnelen an knackig frischem Blattsalat-Bouquet mit hausgemachtem Bärlauchpesto	€ 14,90

„a Suppei zum Schlürfen“

Feine Rinderkraftsuppe vom Tafelspitz <u>wahlweise</u> mit Backerbsen, Nudeln, Frittaten <u>oder</u>	€ 5,50
mit einem hausgemachtem Leberknödel	€ 6,50
mit einem hausgemachtem Speckknödel	€ 6,50
mit einem hausgemachtem Kaspressknödel	€ 6,50
Knoblauch-Rahmsuppe mit Schwarzbrot-Croutons	€ 5,90
Fruchtige Tomatensuppe (vegetarisch) mit Sahnehaube	€ 5,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€ 7,50
Alt-Wiener Suppentopf mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch	€ 7,50

"Bella Italia"

Spaghetti „Bolognese“
mit geriebenem Parmesan & Salat vom Buffet € 12,90

Penne "Formaggi" (vegetarisch) in feiner Käse-Rahmsauce mit
Lauch, Zwiebeln und Champignons & geriebenem Parmesan € 14,90

"Hof-Style" Spaghetti aglio/olio (vegetarisch / vegan möglich!) mit Paprika,
Chili, Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl & geriebenem Parmesan € 11,90
mit gebratener Riesengarnele (Preis pro Garnele) € 4,90

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 Speisezubereitung/Zutaten!

Fischers Fritz fischt was ?

Gebratenes Zanderfilet (kann Gräten enthalten!) mit Kräuterbutter
an frischem gegrillten Gemüse und Petersilienkartoffeln € 20,90

Gegrilltes Lachsforellen-Filet (enthält Gräten!!!) aus der
Fischzucht Trixl/Fieberbrunn mit Spinat-Weißwein-Risotto,
Sauce Hollandaise & geschmolzenen Cherry-Lauch-Tomaten € 22,90

Ganze gebratene "Kaiser-Forelle" (Vorfreude ca. 20 Minuten)
aus der Fischzucht Trixl/Fieberbrunn mit Petersilienkartoffeln € 21,90

Aus da Tiroler Kuchl ...

Typisches Tiroler Gröstel (vegetarisch / vegan möglich!) mit gekochtem Rindfleisch, Speck, Geselchtem, Spiegelei & Salat vom Buffet € 13,90

Gekochtes Rindfleisch (Tafelspitz) vom Jungstier mit Bouillon-Gemüse, frischem Kren und Rösti € 15,90

Zillertaler Käsespätzle (vegetarisch) mit 4 verschiedenen Käsesorten, Röstzwiebeln & Salat vom Buffet € 14,90

"Knedl-Tris" - je ein hausgemachter Speck-, Kaspress- und Spinatknödel, Parmesan & Salat vom Buffet
mit geschmolzener Butter € 12,90
mit leichter Käserahmsauce € 14,90

„Vom Wuid“ (vom Wild)

Koarl´s legendäres Hirschragout „Koasa-Mandl“ vom steirischen Hirscherl mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 20,90



Ohne "Wilderer-Teller" geht´s nicht !!!
Gegrilltes Hirsch-, Reh- und Wildschweinmedaillon vom Ager aus Söll mit Kroketten, Rotkraut und Preiselbeersauce € 21,90

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 läßt. Rätsel gelöst?

"Innere Werte" ... unbedingt probieren!

Koarl's original Kalbsbeuschel
in feiner Rahmsauce mit gebratenen Serviettenknödeln € 15,90

Geschmorte österreichische Bio-Rinderbackerl
serviert im eigenen Saftl mit Schmorgemüse und
herzhaftem Grammel-Risotto €22,90



Frische Kalbsleber „Tiroler Art“ mit unserer hausgemachten
Zwiebelsauce, gegrillter Speck-Tomate, Reis & Salat vom Buffet € 21,90

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

„Evergreens vom Grill“

"Jäger-Teller"
Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit herzhafter
Jägersauce, Pommes frites & Salat vom Buffet € 20,90

Grillteller (Rind, Schwein, Pute, Speck, Würstel und Tomate)
mit BBQ-Sauce, Pommes frites & Salat vom Buffet € 17,90

„Vom Faki“ (vom Schwein)

„Ellmauer Hof-Pfandl“

Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet in feiner Edel-Pilzrahmsauce mit frischem Grill-Gemüse & Spätzle € 20,90

Wiener Schnitzel

mit Pommes frites, Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 16,90

Cordon bleu gefüllt mit Bauernschinken und Tilsiterkäse, serviert mit Pommes frites, Preiselbeeren & Salat vom Buffet € 17,90

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Rahmsauce mit Champignons, Zwiebeln, Rösti & Salat vom Buffet € 19,90

„Vom Rindviech“ (vom Rind)

Klassisches Rinderfilet (220 g brutto) mit feiner Pfefferrahmsauce, Pommes frites & Salat vom Buffet € 44,90

Rinderstreifen "Stroganoff" von der Huft in Rahmsauce vom geräucherten Paprika mit Champignons, Schinken, Essiggurkerl & Weinbrand, dazu Spätzle & Salat vom Buffet € 21,90

Wiener Zwiebelrostbraten von der Huft mit hausgemachten Röstzwiebeln, Röstkartoffeln & Salat vom Buffet € 21,90

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)

Naturgebratenes **Putenschnitzel** an leichter Käserahmsauce
vom jungen Gorgonzola mit Reis & Salat vom Buffet € 17,90

"**Piccata Milanese**" - der italienische Klassiker in der Parmesan-
panade auf pikanten Tomaten-Spaghetti & Salat vom Buffet € 19,90

„Grea-Futta“ (Salatvariationen)

„**Koasa-Toast**“ - 3 Schweinemedallions auf Toastbrot
mit gegrilltem Speck und Tomate an Blattsalatbouquet
und Cocktaildressing € 19,90

Gebackene **Puten-Streifen** in der Kürbiskernpanade
mit Kürbiskernöl-Dip und Kartoffel-Salat € 15,90

Kreieren Sie sich Ihren persönlichen **Salatteller am Buffet** € 4,90

„Marend“ oder Brotzeit

(ab 14 Uhr möglich!)

Tiroler **Karree-Speckplatte** mit Brot und Butter € 13,90

Saure **Extrawurst** mit Zwiebeln und Brot € 9,90

Schinken-**Käse-Toast** mit Salat vom Buffet € 9,90

Wiener **Würstchen** mit Senf, frischem Kren und Brot € 4,90

Süßes für "Noschkatzen"

1 Stück Eispalatschinke mit Schokosauce, Früchten & Sahne	€ 6,90
2 Stück Palatschinken mit Preiselbeermarmelade	€ 5,00
Germknödel (Vorfreude ca. 15 Minuten) <i>mit Vanillesauce & Mohn</i>	€ 6,90
<i>mit Butter und Mohn</i>	€ 5,90
Unser hausgemachter Kaiserschmarren (Vorfreude ca. 20 Minuten) mit Apfelmus	€ 10,90
Hausgemachter Apfelstrudel ohne Sahne	€ 3,50
mit Sahne	€ 4,00
mit Vanillesauce	€ 5,50
Topfennockerl in süßen Bröseln mit Zwetschkenröster	€ 6,50

Nix gefunden? Einfach nach der **Eiskarte** fragen!

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 **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 (4 cl) Orange	€ 6,50	Sherry medium 4 cl	€ 4,50
Campari (4 cl) Soda	€ 5,65	Martini Bianco 4 cl	€ 4,50
Hugo	€ 6,90	Piccolo Prosecco 0,2l	€ 9,90
Aperol Sprizz von Sprizzero	€ 6,90	Schlumberger Sekt 0,2l	€ 9,90

Weißwein

Grüner Veltliner 0,25l	€ 6,40
fruchtig, rassig, feine Harmonie	
Welschriesling 0,25l	€ 6,40
vollmundig, lieblich, bukettreich	

Rotwein

Blauer Zweigelt 0,25l	€ 6,40
fruchtig, feinwürzig, kräftig	
Blaufränkisch 0,25l	€ 6,40
samtig, gehaltvoll, mild	

Bier vom Faß

„Koasa Premium“ 0,2l	€ 3,50
„Koasa Premium“ 0,3l	€ 3,90
„Koasa Premium“ 0,5l	€ 4,90
Radler 0,3l	€ 3,90
Radler 0,5l	€ 4,90
Almrausch-Radler 0,3l	€ 3,90
Almrausch-Radler 0,5l	€ 4,90

Bier aus der Flasche

Hefeweizen Maisel´s 0,3l	€ 3,90
Hefeweizen Maisel´s 0,5l	€ 4,90
Hefeweizen (alkoholfrei) 0,5l	€ 4,90
Gösser alkoholfrei 0,5l	€ 4,90
Gösser dunkel 0,5l	€ 4,90
Egger "Zisch" alkoholfrei 0,3l	€ 3,90
Hefeweizen mit Cola 0,5l	€ 4,90

Alkoholfrei 0,2 l

Cola Silberquelle	€ 2,50	Mineralwasser 0,7l	€ 4,90
Cola light Fl. 0,33l	€ 3,50	Zitronensaft Pulko 2 cl	€ 1,60
Cola ZERO Fl. 0,33l	€ 3,50	Eistee Pfirsich 0,33l	€ 3,50
Spezi Silberquelle	€ 2,50	Tonic Water Schweppes 0,2l	€ 3,50
Almrausch Silberquelle	€ 2,50	Bitter Lemon Schweppes 0,2l	€ 3,50
Fanta Silberquelle	€ 2,50	Soda 0,3l	€ 0,70
Sprite Silberquelle	€ 2,50	Red Bull 0,25l	€ 3,90
Mineralwasser 0,33l	€ 2,70	Leitungswasser 0,3l	€ 0,50
Mineralwasser still 0,33l	€ 2,70	Milch 0,3l	€ 3,00

Jugendgetränke

Holunder gespritzt/H2O 0,5l	€ 3,90
Soda-Zitron 0,5l	€ 3,00
Apfelsaft gespritzt/H2O 0,5l	€ 2,90
Apfelsaft gespritzt/H2O 0,5l	€ 3,90
Limonade (Fanta, Spezi,...) 0,5l	€ 4,90

Schnäpse & Spirituosen 2 cl

Obstler (Prinz)	€ 3,10
Williams (Prinz)	€ 3,90
Marille (Prinz)	€ 3,10
Alte Marille (Prinz)	€ 4,50
Zirben-Schnaps (Bauer)	€ 3,50
Enzian (Puchheimer)	€ 3,50
Vodka Absolut	€ 3,00
Mountain-Gin aus Ellmau	€ 4,90
Gin Bombay Sapphire	€ 4,90
Bacardi	€ 3,00
Jim Beam	€ 3,90
Jack Daniels	€ 4,50
Grappa di Francolli	€ 4,50

Edelbrände 2 cl

Alte Zwetschke (Gölles)	€ 6,90
Himbeer (Kaufmann, Ellmau)	€ 7,90
Kriecherl (Hämmerle)	€ 7,90
Krautinger (Wildschönau)	€ 5,90
Vogelbeer (Kaufmann, Ellmau)	€ 8,90

Cognac & Rum 2 cl

Weinbrand Asbach Uralt	€ 3,50
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	€ 3,00
Stroh-Rum 38 %	€ 2,90

Rauch Fruchtsäfte 0,2 l

Apfelsaft	€ 3,10
Johannisbeersaft	€ 3,10
Marillensaft	€ 3,10
Orangensaft	€ 3,10
Mangosaft	€ 3,10

Liköre & Bitter 2 cl

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

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,10
Kanne Kaffee	€ 6,20
Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Brauner	€ 4,50
Melange (kl. Milchkaffee)	€ 3,90
Espresso Caffé Italia Vero	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,50
Heiße Milch-Schokolade	€ 3,50
Tasse Tee	€ 2,50
Jägertee 0,25l	€ 5,90
Glühwein 0,25l	€ 5,50

Darf's a bissal mehr sein?

Einfach nach unserer Weinkarte fragen...