



GARTEN HOTEL  
**MARIA THERESIA**

*Sommerliche Gemüse*

**Tomatencremesuppe**

mit Basilikum-Sauerrahm und Croutons

€ 6,90



**lauwarmer Tomaten-Brot-Salat**

mit Burrata

€ 12,90

\*\*\*

**Gebratenes Zanderfilet**

Fregola – Paprikaragout und Chorizzo

€ 25,90

**Rote Bete Risotto**

Grünes Apfel Ragout, Ziegenkäsebällchen,  
Sauerampfer

€ 22,90



# Gaumen Schmeichler

## Beef Tartare

ganz nach Ihrem Wunsch bereiten wir  
die Spezialität des Hauses mild oder feurig für Sie zu  
(C, M, O)

140 g	220 g
€ 17,90	€ 25,90

## klassische Kiachl modern interpretiert

ganz nach Ihrem Gusto  
kombiniert mit

mit Beef Tatare, eingelegter Schalotte,  
Kräutern, Kapern, Oliven und  
Petersilienpesto  
(A, C, F, G, O, P)

€ 17,90

mit Räucherforelle,  
Apfel-Thymianchutney,  
Ruccola und Honig-Senfsauce  
(A, C, G, M, O, P)

€ 13,90

## Gut & Bewährt

### Wiener Schnitzel

ganz nach Ihrem Geschmack  
vom Huhn oder vom Schwein  
mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren  
(A, C, O, L)

€ 17,90

---

### Cordon bleu

gefüllt mit Schinken und Käse  
serviert mit Pommes frites  
(A, C, G, L)

€ 20,90

---

### Schlemmerplatte

für 2 Personen  
gebratene Filets von Rind & Huhn,  
dazu kleine Wienerschnitzel & Krustln vom Schwein  
Grillwürstel, saisonales Gemüse, Pommes frites und Reis  
serviert mit Kräuterbutter, Preiselbeeren und Trüffelmayonaise  
(A, C, G, L, O)

€ 68,00

# Feine Schmankerl

## gebratene Entenbrust

auf gegrilltem Gemüse Asiatischer Art  
mit Kartoffelchips

(A, L, N, O, P)

€ 23,50

---

## Rinderfilet (240g)

Parmesan - Thymian Risotto,  
frisches Gemüse aus dem eigenen Garten  
Portwein Demiglace

(G, L, O, P)

€ 44,00

---

## Spirelli mit gegrillten Lachswürfeln

dazu Zitronensauce und Babyspinat

(A, D, G, L, O, P)

€ 23,40

---

## gepökelter, kross gebratener Schweinebauch

auf Sauerkraut Junglauch Salat, dazu Rosmarinkartoffel

(G,L,M,O,P)

€ 21,90

---

## Schweinefilet vom Grill

Butterspätzle,  
saisonales Gemüse von unserem Feld,  
Pfefferrahmsauce

(G,L,M,O,P)

€ 25,90

# Aus dem Suppentopf

## Kräftige Rinderkraftbrühe

mit

- hausgemachten Frittaten
- würziger Milzschnitten
- 1 Stück Kaspressknödel

(A, C, G, L)

€ 6,00

---

## Vitaminbomben

### Gemischter Salatteller

(C, M, O)

€ 6,90

---

### Großer gemischter Salatteller

pikant mariniert

dazu 2 Stück Kaspressknödel

(A, B, C, D, H, L, M)

€ 15,90

---

### Knackige Blattsalate(klassisch)

je nach Geschmack serviert mit:

- zarten Hühnerbruststreifen € 19,90
- Filetsteak vom Rind (180g) € 26,90

(C, M, O)

### Salatbowl mit Baby Leave Salaten

geröstetem grünem Spargel, Linsen, braunem Reis, Apfel, Sonnenblumenkernen und Sanddorn Dressing

gerne mit herzhaftem Topping:

- Hühnerbruststreifen € 16,50
- Lachswürfel € 17,50
- Rinderfiletstreifen (120g) € 18,50

(M, O)

Genießen Sie zu unseren Salaten  
ein knuspriges Knoblauchbrot

€ 3,90

# Zeitlose, fleischlose Klassiker

## Würzige Kasspatzln mit Röstzwiebeln

(A, C, G, L)

€ 14,90

---

## „Tiroler Knödeltrio“

Rote Beete, Käse, Spinat

dazu Nussbutter und würzige Käsespäne

(A, C, G)

€ 15,20

---

## Variation von Schlutzkrapfen

in brauner Butter, Thymianschaum, Parmesan & Kräuter

(A, C, G, O)

€ 14,50

---

## Linsendal mit frischem Gemüse

Naanbrot und Gurkenraita

(A, F, L, N)

€ 15,10

---

## abwechslungsreicher Risotto

siehe Saisonempfehlung



# Unsere Desserts

## Crème Brûlée

mit Zitronenthymian aromatisiert dazu  
grünes Apfelsorbet

(A, C, G, O)

€ 9,20

---

## geeister Kaiserschmarrn

mit Waldbeerragout

(A, C, G, O)

€ 8,90

---

## Hausgemachte Kuchen nach Wahl

(A, C, G)

€ 4,80

---

## Portion Schlagsahne

(G)

€ 1,20

---

Eiskalte Köstlichkeiten  
finden Sie  
in unserer Eiskarte.

