



TIROLER KÜCHE

**PUR | UNVERFÄLSCHT | EINFACH LECKER
FRISCH | HAUSGEMACHT**

Was wir für Euch im Restaurant Erbhofa kochen,
passt zu uns und diesem Platzer´l Erde.

Wir konzentrieren uns auf das, was wir lieben.
Wenn man etwas liebt, wird es gut!

Ihr werdet euch also, im wahrsten Sinne des
Wortes, unsere Heimat auf der Zunge zergehen
lassen können.

Familie Geisler

UNSERE LIEFERANTEN

Wasser	Eigene Quelle (Gerlos Gmünd)
Rind & Schwein	Eigene Landwirtschaft Metzgerei Wegscheider (Kaltenbach)
Kalb	Eigene Landwirtschaft (Saisonal)
Milch	Kupfnerhof (Gerlos)
Milchprodukte	Sennerei Zillertal (Mayrhofen)
Eier	Eigene Landwirtschaft Unterlehenhof (Rohrberg)
Hühnerfleisch	Hermine Wech (St. Andrä/Lavanttal Kärnten)
Forelle	Fischzucht Moser (Aschau im Zillertal)
Gemüse & Obst	Gartenfeldhof (Hall in Tirol) Gemüse Appler (Innsbruck)
Brot & Eis	Schroll (Neukirchen am Großvenediger)
Bier & Getränke	Zillertal Bier (Zell am Ziller)
Allergene	Über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren gerne unsere Mitarbeiter.
Preise	Alle angeführten Preise verstehen sich in EURO und inkl. Mwst. kleine Portion große Portion



APERITIF

BEZAUBERENDE BERTA

Lillet Rose | Tonic Water | Bergamotte
7,9

MUNTERE MARIA

Marille | Rosa Pfeffer | Prosecco | Soda
6,9
Alkoholfrei 4,5

AMÜSANTE ALMA

Limoncello | Prosecco | Apfelsaft
9,4

HERZLICHE HILDA

Martini | Himbeere | Zitrone | Soda
8,3

MIDI MULE

Gin | Ingwer-Zitronenlimonade | Ingwer
11,-
Alkoholfrei 5,-

FLEIN (alkoholfrei)

Gelber Muskateller | Sauvignon Blanc
6,-

Sortenreiner Traubensaft
Jeder Schluck ein
(alkoholfreier) Genuss,
perfekt als Aperitif
im Sommer.

CAMPARI SODA

6,7

TYROLER IMPERIAL ZWICKL

Zillertal Bier
5,-

Tataren Hut



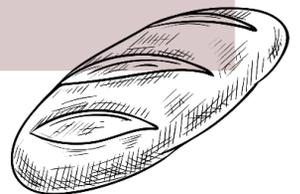
Der traditionelle Tatarenhut wird erhitzt, worauf das Fleisch (Gustostück vom Almrind & Filet vom Milchkalb) grillt.



In der Hutkrempe simmert eine leckere Rindssuppe und etwas Julienne Gemüse, diese wird zum Übergießen der Fleischstücke benützt.



Dazu servieren wir verschiedene Saucen, Salat, Mini-Kartoffeln im Bergheu & Knoblauchbrot.



Dessert

MAGNUM

Brombeere | Schokolade | Macadamia



ERBHOFA
RESTAURANT

38,00 Euro pro Person
Donnerstag & Sonntag

NUR möglich mit Vorreservierung

Wir bereiten die Speisen in ausreichender Menge für euch vor und bitten um Verständniss, dass wir ggf. bei Nachbestellungen einen kleinen Aufschlag verrechnen.

BROT & SUPPEN

GEDECK

*Bei jeder Essensbestellung berechnen wir
unser Gedeck mit 2,- pro Person.*

*Im Gedeck enthalten sind
Preiselbeer-Pfeffer Butter, Aufstrich & Olivenöl.
Dazu reichen wir selbstgebackenes Brot.*

KLARE RINDSSUPPE

Grießnockerl 7,5

Kaspressknödel 7,5

Tiroler Knödel 7,5

SPINATSUPPE

Pochiertes Ei | Bauernbrot
9,-

KNOBLAUCHSUPPE

Weißbrotcroupons
7,5

GRAMMELSCHMALZ

Bauernbrot | Schüttelbrot
7,-

KNOBLAUCHBROT

5,-

VORSPEISEN

CARPACCIO vom ALMOCHSEN

Rucola | Parmesan | Trüffelmayo

17,-

GOLDFORELLE

konfiert

Tomatensalat | Zitrone | Forellen Kaviar

18,-

SCHAF & ZIEGE

gebackener Schafskäse | Ziegenfrischkäse

Blattspinat | Marille | Nusscracker

15,-

ALPENGARNELE

Couscous | Sommergemüse | Weißweinsauce

18,-

BACKHENDL SALAT

Kartoffel - Vogersalat | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

15,- | 18,-

SOMMERSALAT

Eichblattsalat | Radicchio | Radieschen | Karotte | Jungzwiebel

kandierte Walnüsse | Marille | gelbe Bete | Granatapfel

6,- | 10,-

kl. Portion | gr. Portion

ERBHOFA
RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

MILCHKALB²

geschmortes Backerl & rosa Filet
Polenta | Wurzelgemüse | Rotweinschalotte

37,-

CORDON BLEU

vom Landschwein
Kartoffelsalat oder Mini-Kartoffeln im Bergheu

23,-

MAISHUHN SUPREME

Tagliatelle | Spitzpaprika
Schüttelbrot-Crumble | Sauerrahmdip | Kalbsjus

25,-

BESTER BURGER

160g Rindfleisch
Burgerbrot | Speck | Spiegelei | Coleslaw | BBQ Sauce
Süßkartoffelpommes | Chillimayo

24,-

LADY BURGER

130g Rindfleisch

21,-

LACHSFORELLE

Süßkartoffel-Karotten Püree | Wilder Broccoli | Granatapfel

27,-

GNOCCHI

Tomate | Burrata | Basilikumpesto | Pinienkerne

21,-

SCHLUTZKRAPFEN

Spinat & Frischkäsefüllung
braune Butter | Bergkäse

20,-

DESSERT

KAISERSCHMARREN
Apfelkompott | Preiselbeere
10,- | 14,-

Ein Rat von Oma Thresi:
...alles Gute braucht
seine Zeit...
Wartezeit etwa
20 Minuten

MAGNUM
Brombeere | Schokolade | Macadamia
11,-

CREME BRULEE
Himbeersorbet
11,-

ERDBEERTÖRTCHEN
Biskuit | Erdbeeren | Joghurt | Pistazie
11,-

EISKAFFEE
Karamell | Vanilleeis | Espuma
8,-

1 Kugel VANILLEEIS
Schokosauce 2,5
Espresso (Affogato) 4,9

SORBET
Marille | Zitrone | Erdbeere
pro Kugel 2,9
mit Sekt 5,5

APFEL- oder TOPFENSTRUDEL
mit Sahne 6,-
& Vanilleeis 8,-

kl. Portion | gr. Portion

ERBHOFA
RESTAURANT

GEISI'S LIEBLINGSGERICHTE

FRITATTENSUPPE

6,-

WIENER SCHNITZEL

vom Landschwein
Kartoffelsalat

10,-

KINDER BURGER

130g Rindfleisch | Salat | Käse | Pommes

12,-

BOLOGNESE

Nudeln | Bergkäse

9,-

GNOCCHI

Tomatensauce | Bergkäse

9,-

VANILLE EIS

Smarties

2,3



Da uns unsere kleinen Gäste und deren Ernährung sehr am Herzen liegen, verzichten wir auf Pinocchio, Donald Duck, Pippi Langstrumpf, etc. Unser „Geisi“ verarbeitet frische Produkte zu kindergerechten Speisen.

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Quellwasser prickelnd/still	0,25l	2,-
	0,40l	2,5
	0,75l	4,8
Holundersaft pur oder gespritzt mit Wasser/Soda	0,25l	3,4
	0,40l	4,4
Skiwasser mit Wasser/Soda	0,25l	3,4
	0,40l	4,4
„Grantn Wossa“	0,25l	3,-
	0,40l	4,-
Soda-Zitron	0,25l	3,-
	0,40l	4,-
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25l	3,8
	0,40l	4,8
Almdudler	0,33l	4,8
Eistee Pfirsich	0,33l	4,8
Coca Cola Light	0,33l	4,8
Fruchtsäfte pur oder gespritzt mit Wasser/Soda	0,25l	3,7
(Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin)	0,40l	4,7
Schweppes Tonic Water	0,20l	4,-
Schweppes Wild Berry	0,20l	4,-

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,5
Espresso		3,-
Espresso Macchiato		3,3
Doppelter Espresso		4,7
Cappuccino		4,-
Latte Macchiato		4,5
Heiße Schokolade mit/ohne Sahne		4,2
Heiße Schokolade mit Rum (60%, 2cl)		6,4
Tee verschiedene Sorten		3,5
Tee mit Rum (60%, 2cl)		6,-

GETRÄNKE

Bier

Zillertal Pils vom Fass	0,20l	3,4
Hellgolden, schlank, angenehm spritzig	0,30l	4,4
	0,50l	5,4
Zillertal Radler Naturtrüb vom Fass	0,20l	3,4
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht	0,30l	4,4
	0,50l	5,4
Zillertal Radler süß/sauer vom Fass	0,20l	3,4
	0,30l	4,4
	0,50l	5,4
Zillertal Weißbier	0,30l	4,6
	0,50l	5,7
Zillertal Weißbier Dunkel	0,50l	5,7
Tyroler Imperial Zwickel	0,33l	5,-
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,50l	5,7

Klassiker

Gespritzter Weißwein süß/sauer	1/4l	4,-
Gespritzter Rotwein süß/sauer	1/4l	4,-
Aperol Spritz	1/4l	7,1
Lillet Berry	1/4l	7,1
Hugo	1/4l	6,1
Glas Sekt Serenello Gran Cuvée	1/8l	5,2

Offene Weine

Grüner Veltliner Muschelkalk Gmeinböck	1/8l	5,4
Sauvignon Blanc Allacher	1/8l	5,6
Grauburgunder Gollenz	1/8l	5,9
Gelber Muskateller Allacher	1/8l	5,6
Rose Pink – Zillertal Wein Gielerhof	1/8l	7,3
Zweigelt CS Exklusiv Aumann	1/8l	5,9
Cabernet Sauvignon Selection Scheiblhofer	1/8l	6,-

GETRÄNKE

Digestif

Unterlehenhof (Rohrberg, Tirol)

Marille	2cl	3,5
Honig Williams	2cl	3,5
Kräuterschnaps	2cl	3,5
Williamsbirne	2cl	3,5
Zirbe gebrannt	2cl	3,5
Meisterwurz	2cl	3,5

Kössler (Stanz, Tirol)

Apfelbrand im Eichenfass	2cl	6,1
Birnenbrand	2cl	6,1
Vogelbeerbrand	2cl	7,2

Rochelt (Fritzens, Tirol)

Wachauer Marille Der Inntaler Mirabelle	1cl	11,-
---	-----	------

Oma Thresi

Waldbeerlikör	2cl	3,8
---------------	-----	-----

Gin

Kuenz Alpine Dry Gin (Dölsach, Osttirol)	4cl	8,4
Kuenz Alpine Ice Gin (Dölsach, Osttirol)	4cl	8,4

Whisky

Tiroler Whisky (Starkenberger, Tirol)	4cl	8,5
---------------------------------------	-----	-----

Rum

Tirolikum (Walchsee, Tirol)	4cl	13,-
-----------------------------	-----	------

Vodka

1310 Organic Vodka (Sierning, Oberösterreich)	4cl	8,5
---	-----	-----

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	4cl	9,5
----------------------	-----	-----

Grappa

Marzadro 36 Lune	4cl	14,9
------------------	-----	------