



## 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) Rainhof (Hart im Zillertal)
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

## FEURIGE VIOLA

Prosecco | Veilchen | Chilli  
7,9

## PIFFIGE PAULA

Prosecco | Pfirsich | Rhabarber | Zitrone  
7,9

## HERZIGE HERMI

Rum | Himbeere | Grapefruit | Minze  
9,-  
Alkoholfrei 5,-

## MIDI MULE

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

## APEROL ORANGE

6,9

## CAMPARI SODA

6,7

## TIROLER WIRTSHAUSBIER

5,-



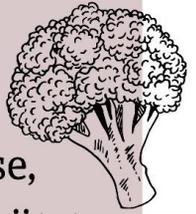
# Hut-Essen



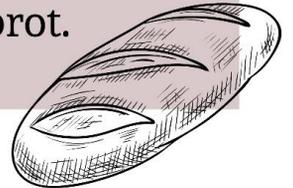
Der traditionelle Tatarenhut wird mit drei Brennern erhitzt, worauf das Fleisch (Gustostück vom Almrind & Filet vom Landschwein) grillt.



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



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



## Dessert

MAGNUM

Brombeere | Schokolade | Macadamia



ERBHOFA  
RESTAURANT

36,00 Euro pro Person  
Donnerstag & Sonntag  
NUR mit Vorreservierung möglich

# SUPPEN & BROT

## RINDSSUPPE

Frittaten 6,5  
Kaspressknödel 7,5  
Tiroler Knödel 7,5

## KAROTTEN

Cremesuppe | Brotchip | Marillen Chutney  
7,5

## KNOBLAUCH

Cremesuppe | Weißbrotcroustons  
7,5

## GRAMMELSCHMALZ

Bauernbrot | Schüttelbrot  
7,-

## DREI AUFSTRICHE

Wachauer | Schüttelbrot  
10,-

## KNOBLAUCHBROT

5,-



# VORSPEISEN

## LANDSCHWEIN<sup>2</sup>

Schweinebauch | Speckravioli  
Blattspinat  
14,-

## TATAKI vom REH

Belugalinsen | Karotte | Kalbsjus  
18,-

## CARPACCIO vom ALMOCHSEN

Rucola | Parmesan | Olivenöl  
17,-

## ZIEGENKÄSE

karamellisiert  
Ochsenherztomate | Rucola | Essigmarille  
12,-

## BACKHENDL SALAT

Kartoffel - Vogerlsalat | Kürbiskerne | Kürbiskernöl  
13,- | 17,-

## SOMMERSALAT

Eichblattsalat | Radicchio | Walnüsse | Radieschen  
Karotte | Birne | Gelbe Bete | Granatapfel | Jungzwiebel  
6,- | 10,-



kl. Portion | gr. Portion

**ERBHOFA**  
RESTAURANT

# HAUPTSPEISEN

## KALBSBACKERL

Polenta | Wurzelgemüse | Rotweinschalotte  
32,-

## CORDON BLEU

vom Landschwein  
Kartoffelsalat oder Mini-Kartoffeln  
21,-

## MAISHUHN SUPREME

Weißweinrisotto | Ratatouille  
Kalbsjus | Walnuss - Pilz Topping  
24,-

## BESTER BURGER

180g Rindfleisch  
Maisbrot | Speck | Ei | Coleslaw | BBQ Sauce  
Süßkartoffelpommes | Chillimayo  
23,-

## LADY BURGER

140g Rindfleisch  
Süßkartoffelpommes | Chillimayo  
20,-

## LACHSFORELLE

Süßkartoffel-Karotten Püree | Romanesco | Granatapfel  
27,-

## SCHLUTZKRAPFEN

Spinat & Frischkäsefüllung  
braune Butter | Bergkäse  
20,-

## SPAGHETTINI

Schmortomate | Burrata | Pinienkerne  
20,-



# GEISI'S LIEBLINGSGERICHE

## WIENER SCHNITZEL

vom Landschwein  
Kartoffelsalat  
10,-



## KINDER BURGER

140g Rindfleisch | Salat | Käse | Pommes  
12,-

## SCHLUTZKRAPFEN

Spinat & Frischkäsefüllung  
braune Butter | Bergkäse  
9,-

## BOLOGNESE

Nudeln | Bergkäse  
9,-

## GRILLWÜRSTL

Mini-Kartoffeln  
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.

# 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,-

**HEISSE LIEBE**  
Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne  
8,-

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

**KUGEL EIS**  
Vanille | Schoko | Erdbeere  
2,- pro Kugel

**SORBET**  
Marille-Vanille | Heidelbeere-Tonkabohne | Erdbeere-Basilikum  
2,9 pro Kugel

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



kl. Portion | gr. Portion

**ERBHOFA**  
RESTAURANT

# 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	3,3
	0,40l	4,3
Skiwasser mit Wasser/Soda	0,25l	3,3
	0,40l	4,3
„Grantn Wossa“	0,25l	3,-
	0,40l	4,-
Soda-Zitron	0,25l	3,-
	0,40l	4,-
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25l	3,5
	0,40l	4,5
Almdudler	0,33l	4,6
Eistee Pfirsich	0,33l	4,6
Coca Cola Light	0,33l	4,6
Fruchtsäfte pur oder gespritzt mit Wasser/Soda	0,25l	3,5
(Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin)	0,40l	4,5
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		4,1
Heiße Schokolade mit Rum (60%, 2cl)		6,3
Tee verschiedene Sorten		3,5
Tee mit Rum (60%, 2cl)		6,-

# GETRÄNKE

## Bier

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

## Klassiker

Gespritzter Weißwein süß/sauer	1/4l	4,-
Gespritzter Rotwein süß/sauer	1/4l	4,-
Aperol Spritz	1/4l	6,9
Lillet Berry	1/4l	6,9
Hugo	1/4l	5,9
Glas Sekt   Serenello Gran Cuvée	1/8l	5,-
Glas Rose Secco   Schaller vom See	1/8l	5,5

## Offene Weine

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

# GETRÄNKE

## Digestif

### Unterlehenhof (Rohrberg, Tirol)

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

### 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 Roter Turm (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
------------------	-----	------