



TIROLER KÜCHE

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

Was wir für Euch im Restaurant Erbhofa kochen,
passt zu uns und diesem Platz der 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

SCHARFER SCHORSCH

Preiselbeere | roter Pfeffer | Prosecco
7,9

ZIERLICHE ZENZI

Vodka | Zwetschke | Tonic
9,2
Alkoholfrei 5,-

VERFÜHRERISCHER VALENTIN

Birne | Vanille | Prosecco
7,9

MIDI MULE

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

CAMPARI SODA

6,7

TYROLER IMPERIAL ZWICKL

Zillertal Bier
5,2

FLEIN (alkoholfrei)

Sauvignon Blanc
6,-
Flasche 0,75l | 32,-

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

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Holunder oder Minze
Soda ,04 lt.
4,4

ERBHOFA
RESTAURANT

Essen wie bei Oma Thresi



Hut-Essen



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

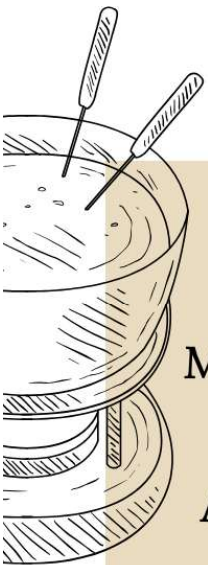
In der Hutkrempe simmert eine leckere Rindssuppe und etwas Julienne Gemüse, diese wird zum Übergießen der Fleischstücke benutzt.

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

Als Dessert servieren wir euch Topfenknödel mit Fruchtröster.



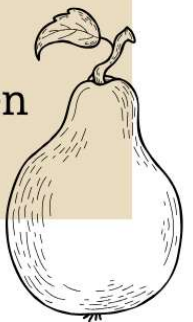
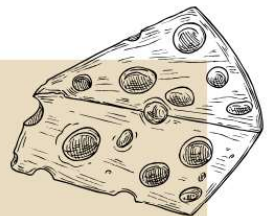
**39 Euro pro Person | Donnerstag & Sonntag
NUR mit Vorreservierung möglich**



Traditionelles Käsefondue

mit Brotwürfeln, Knoblauchbrot, Mini Kartoffeln im Bergheu, Obst & Gemüse der Saison und einem Wintersalat.

Als Dessert servieren wir euch unsere hausgemachten Topfenknödel mit Fruchtröster.



**35 Euro pro Person | Donnerstag & Sonntag
NUR mit Vorreservierung möglich**

Wir bereiten die Speisen in ausreichender Menge für euch vor und bitten um Verständnis, 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

Frittaten 7,5

Grießnockerl 7,5

Kaspressknödel 7,5

Tiroler Knödel 7,5

KARTOFFELSUPPE

Bauernbrotdcroutons
7,5

KNOBLAUCHSUPPE

Weißbrotdcroutons
7,5

GRAUKÄSESUPPE

Bauernbrotdcroutons
8,5

KNOBLAUCHBROT

5,5

VORSPEISEN

DAS BESTE VOM ALMOCHSEN

CARPACCIO

Rucola | Parmesan
Trüffel Mayo
18,-

BEEF TATAR

gebeiztes Eigelb
Braune-Butter Mayo
19,5

GOLDFORELLE

konfiert
Rahmwirsing | Beurre Blanc | Kaviar | Kartoffel-Crumble
18,-

BLUMENKOHL³

gebacken | eingelegt | püriert
Sauce Tartar
16,-

ROTE BEETE RISOTTO

Ziegenfrischkäse | Apfel Chutney | Pistazie
13,- | 21,-

BACKHENDL SALAT

Kartoffel-Vogerlsalat | Kürbiskerne | Kürbiskernöl
16,- | 20,-

WINTERSALAT

Eichblattsalat | Radicchio | Karotte | Jungzwiebel
kandierte Walnüsse | Birne | rote Beete | Granatapfel
6,- | 11,-

ON TOP:

Pressknödel + 6,-
Backhendl + 8,-
Ziegenkäse + 4,-

kl. Portion | gr. Portion

ERBHOFA
RESTAURANT

HAUPTSPEISEN

MILCHKALB²

geschmortes Backerl & rosa Filet
Kartoffelpüree | Wurzelgemüse | Rotweinschalotte
39,-

CORDON BLEU

vom Landschwein
Kartoffelsalat oder Mini-Kartoffeln im Bergheu
24,-

MAISHUHN SUPREME

Fregola Sarda | Tomate | Beurre Blanc | Kalbsjus
26,-

BESTER BURGER

160g Rindfleisch
Coleslaw | Speck | Spiegelei | BBQ Sauce | Sauerrahmdip
Süßkartoffelpommes | Chilli Mayo
25,-

LACHSFORELLE

Süßkartoffel-Karotten Püree | Wilder Brokkoli | Granatapfel
28,-

GNOCCHI

Steinpilz | Kastanie | Weintraube | Rucola
21,-

SCHLUTZKRAPFEN

Spinat & Frischkäsefüllung
braune Butter | Bergkäse
22,-

DESSERT

KAISERSCHMARRN
Apfelkompott | Preiselbeere
12,- | 16,-

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

MAGNUM
Brombeere | Schokolade | Macadamia
12,-

CREME BRULEE
Himbeersorbet
11,-

NOUGAT KNÖDEL
Heidelbeerröster
11,-

QUITTEN PARFAIT
Crumble | eingelegte Quitte | Orangencreme
10,-

1 Kugel VANILLEEIS
Schokosauce 3,-
Espresso (Affogato) 5,2

SORBET
Holunderbeere | Bratapfel | Preiselbeere
pro Kugel 2,9
mit Sekt 5,5

APFEL- oder TOPFENSTRUDEL
mit Sahne 6,5
& Vanilleeis 8,5

kl. Portion | gr. Portion

ERBHOFA
RESTAURANT

GEISI'S LIEBLINGSGERICHTE

FRITATTENSUPPE

6,-

KARTOFFELSUPPE

6,-

WIENER SCHNITZEL

vom Landschwein

Kartoffelsalat

10,-

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	3,9
	0,40l	4,9
Almdudler	0,33l	4,9
Eistee Pfirsich	0,33l	4,9
Coca Cola Light	0,33l	4,9
Fruchtsäfte pur oder gespritzt mit Wasser/Soda	0,25l	3,8
(Apfel, Johannisbeere, Orange, Multivitamin)	0,40l	4,8
Schweppes Tonic Water	0,20l	4,-
Schweppes Wild Berry	0,20l	4,-

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,7
Espresso		3,3
Espresso Macchiato		3,6
Doppelter Espresso		4,8
Cappuccino		4,6
Latte Macchiato		4,8
Karamell Vanille Latte		5,-
Heiße Schokolade	mit ohne Sahne	4,6
Bio Tee verschiedene Sorten		3,8
Rote Früchte, Earl Grey, Apfel-Zitrone-Kurkuma, Grüntee, Minze, Kräuter		

GETRÄNKE

Bier

Zillertal Pils vom Fass	0,20l	3,7
Hellgolden, schlank, angenehm spritzig	0,30l	4,7
	0,50l	5,7
Zillertal Radler Naturtrüb vom Fass	0,20l	3,7
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht	0,30l	4,7
	0,50l	5,7
Zillertal Radler süß/sauer vom Fass	0,20l	3,7
	0,30l	4,7
	0,50l	5,7
Zillertal Weißbier	0,30l	4,9
	0,50l	5,9
Zillertal Weißbier Dunkel	0,50l	5,9
Tyroler Imperial Zwickel	0,33l	5,2
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,50l	5,9

Klassiker

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

Offene Weine

Grüner Veltliner Muschelkalk Gmeinböck	1/8l	5,2
Sauvignon Blanc Allacher	1/8l	5,5
Grauburgunder Gollenz	1/8l	6,-
Gelber Muskateller Allacher	1/8l	5,5
Rose Pink – Zillertal Wein Gielerhof	1/8l	7,3
Zweigelt CS Exklusiv Aumann	1/8l	6,-
Cabernet Sauvignon Selection Scheiblhofer	1/8l	6,-
Das Phantom K+K Kirnbauer	1/8l	8,-

GETRÄNKE

Digestif

Unterlehenhof (Rohrberg, Tirol)

Marille	2cl	3,6
Honig Williams	2cl	3,6
Kräuterschnaps	2cl	3,6
Williamsbirne	2cl	3,6
Zirbe gebrannt	2cl	3,6
Zirbe	2cl	3,6
Meisterwurz	2cl	3,6

Kössler (Stanz, Tirol)

Apfelbrand im Eichenfass	2cl	6,3
Birnenbrand	2cl	6,3
Vogelbeerbrand	2cl	7,5

Oma Thresi

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

Gin

Kuenz Alpine Dry Gin (Dölsach, Osttirol)	4cl	9,8
Kuenz Alpine Ice Gin (Dölsach, Osttirol)	4cl	9,8

Whisky

Tiroler Whisky (Starkenberger, Tirol)	4cl	9,8
---------------------------------------	-----	-----

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
------------------	-----	------