

Nachspeisen

Desserts

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

15

Vanilleeis, Schlagobers

[Homemade apple strudel | Vanilla ice cream, whipped cream]

KAISERSCHMARRN 25 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

18

Karamellisiert, Apfelkompott, Preiselbeeren, Rum

[Kaiserschmarrn (torn pancakes) 25 mins preparation time | Caramelized, apple sauce, cranberries, rum]

GEBACKENES SCHOKOLADENMOUSSE

18

Vanilleeis

[Baked chocolate mousse | Vanilla ice cream]

(+ Dessert HP Menü)

KÄSEAUSWAHL VON DEN APLEN

26

Chutney

[Cheese from the Alps | Chutney]

EIS VON DER BIO-MANUFAKTUR AUS SALZBURG

5

Kleine Auswahl an Eis und Sorbet, Preis pro Kugel

[Ice cream from Salzburg | Small selection of ice cream and sorbet, price per scoop]

Für Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

[Please ask our staff if you have any allergens or intolerances. All prices include VAT.]

Grüaß di in Zürs

Welcome to Zürs

ABENDKARTE

SERVIERT VON 18:00 – 21:00 UHR

EVENING MENU

SERVED FROM 6:00 PM TO 9:00 PM

Vorspeisen

Starters

CAESAR SALAD

+ Maishendlbrust

[Chicken]

+ Garnelen

[Prawns]

18

28

35

RINDERTARTAR

Schnittlauch Mayonnaise, Topinambur Chips, Alter Balsamico

[Beef tartare | Chive mayonnaise, topinambur crisps,
old balsamic vinegar]

27

GEBEIZTE LACHSFORELLE

Avocado, Erbsenkresse, Yuzu

[Marinated salmon trout | Avocado, pea cress, yuzu]

24

(+ Vorspeise HP Menü)

Suppen

Soups

CONSOMMÉ VOM RIND

Kaspressknödel, Gemüse

[Beef consommé | Cheese dumplings, vegetables]

15

(+ Suppe HP Menü)

Hauptspeisen

Main Courses

TAGLIARINI

Trüffel, Grana Padana, Crème fraîche

[Tagliarini | Truffles, Grana Padana cheese, crème fraîche]

32

(+ Vegetarisch HP Menü)

AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDER

Beurre Blanc, Wilder Broccoli, Risotto

[Skin-Roasted Zander | Beurre Blanc, wild broccoli, risotto]

52

(+ Fisch Hauptgang HP Menü)

GEGRILLTES RINDERFILET

Trüffel Jus, Petersilienwurzel, Kräutersaitling

[Grilled beef fillet | Truffle jus, parsley root, king trumpet mushroom]

58

(+ Fleisch Hauptgang HP Menü)

Öster-
reichische
klassiker
Austrian
classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat

[Wiener Schnitzel | Cranberries, lemon, potato-cucumber salad]

42

RINDERTAFELSPITZ

Apfelkren, Schnittlauchsoße, Rahmspinat, Bratkartoffeln

[beef brisket | Apple horseradish, chive sauce, creamed spinach, fried potatoes]

38