welzenbacher

DAS RESTAURANT IN HALL.

geschätzte gäste,

schön, dass sie bei uns sind!

es ist uns ein anliegen, sie mit bester qualität aus küche und keller zu bewirten.

unser küchenchef, martin holzner, besinnt sich auf verwendung regionaler produkte. diese philosphie und ihre durchführung wurden mit der auszeichnung "bewusst tirol" honoriert.

wir freuen uns sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen ihnen einen wunderschönen aufenthalt und einen guten appetit

familie grishaver-oberhofer mit team

Da kommt's her.

www.dakommtsher.at

kalte vorspeisen

cold starters

beef tatar 200 g vom heimischen rind € 23,50
fein garniert
AGMO

beef tatar 200 g from local beef
garnished

geräucherte entenbrust € 15,60
an waldorfsalat, dazu sauce cumberland und wallnussbrot
ACGELO

smoked duckbreast
with waldorfsalad, sauce cumberland and walnutbread

rote bete carpaccio € 14,80
mit ruccola, gerösteten walnüssen und schafskäse
EGMO

beetroot carpaccio
with rucola, roasted walnuts and sheep cheese

zu allen vorspeisen wird toast dazu serviert
toast is served with all starters

aus dem suppentopf

soups

consommé vom tafelspitz € 5,00
mit hausgemachten frittaten
oder hausgemachten milzschnitten
ACGLO

consommé from prime boiled beef
with homemade pancake stripes **or** *homemade spleen slices*

tomatencremesuppe € 6,20
mit gin und sahnenockerl
GLO

tomato creamsoup
with gin and cream dumpling

salate

salads

kleiner gemischter salat € 5,60
CGLO

small mixed salad

blattsalat
mit gegrillter hühnerbrust & dip € 15,80
mit kleinem steak & dip € 22,80
GLO

leaf lettuce
with grilled chicken breast & dip
with a small steak & dip

mischsalat mit gebackenem brie € 12,80
dazu preiselbeeren
ACGLO

mixed salat
with backed brie and cranberries

vegan
vegan

gemüseravioli € 12,80
in tomaten-rucola sauce
AN

vegetable ravioli in tomato-arugula sauce

basmatireis auf wokgemüse € 12,00
mit austernpilzen
LFO

basmati rice on wok vegetables
with oyster mushrooms

vegetarisch
vegetarian

tiroler tris € 12,00
spinatknödel, käsenocken und schlutzkrapfen
mit parmesan und brauner butter
ACGLO

"tyrolean trio"
spinach dumplings, cheese dumplings and tyrolean ravioli
with parmesan and brown butter

tiroler schmankerl teller € 12,50
kaspressknödel, kartoffelblattln und graukäskrapfen
mit sauerkraut
ACGLO

plate with tyrolean speacialities
cheese dumplings, potato pasta and "krapfen" with grey cheese
with sauerkraut

hauptspeisen
main courses with meat

wiener schnitzel vom schwein oder huhn € 13,80
mit frischem kartoffelsalat & preiselbeeren
ACGLO

„wiener schnitzel" from pork or chicken
with fresh potato salad and cranberries

cordon bleu vom schwein € 16,50
mit pommes frites & preiselbeeren
ACG

cordon bleu from pork with french fries & cranberries

„welzenbacher spieß" € 18,50
filet vom rind, schwein & huhn
mit pommes frites dazu pikanten dip & kräuterbutter
ACGLO

filet from beef, pork & chicken
with french fries, spicy dip & herb butter

geschmorte rinderbackerl € 21,60
auf kartoffel-trüffelpüree und glasiertem wurzelgemüse
mit räucheraromen
GLOP

braised beef cheeks
on potato-truffle puree and glazed root vegetables
with smoky aromas

2erlei vom lamm (rücken und kotelett) € 28,80
an rosmarin-knoblauchjus
dazu speckbohnen und kartoffelgratin
GLO

lambback and -cotelett
with rosemary and garlic jus
served with bacon beans and potato gratin

filetsteak € 32,80
mit pfefferrahmsauce, potato wedges & grillgemüse
CGLO

filet from beef
with pepper cream sauce, potato wedges & grilled vegetables

knusprige ente € 16,50
mit wokgemüse und basmatireis
DGO

crispy duck
with wok vegetables and rosemary potatoies

schweinefilet gefüllt mit dörrpflaumen im speckmantel € 19,60
an portweinzwiebeln
dazu knödelsoufflé und sprossenkohl
ACGLO

pork filet stuffed with prunes and coated with bacon
with port onions, dumpling soufflé and kane

für 2 personen
fleischfondue „chinoise“ (fleischbrühe) € 52,00
gustostücke vom rind, schwein und huhn
dazu verschiedene saucen, reis, kartoffeln und gemüse
CGLO

for 2 persons
meat fondue “chinoise” (meatsoup)
meat from beef, pork and chicken
with different sauces rice, potatoes and vegetables

aus fluss und meer

from river and sea

zanderfilet mit soufflierter räucherlachskruste € 21,80
an blattspinat, dazu rieslingsauce und tournierte safrankartoffeln
CDGLO

pike perch fillet coated with smoked salmon souflé
with spinach, rieslingsauce and tossed saffron patatoes

seeteufelmedaillons € 26,80
auf zucchinigemüse
dazu paprikaschaum und gebackene ristottoknödel
CDGLO

monkfish medaillons
with zucchini, paprikafoam and baked risottodumplings

bitte nehmen sie zur kenntnis, dass für beilagen umbestellungen
ein aufpreis in höhe von € 1,50 verrechnet wird

please note that a surcharge of € 1,50 will be charged
for the exchange of side dishes

snacks

club-sandwich — € 15,90

mit gegrillter hühnerbrust, gebratenem speck,
salat, tomaten, spiegelei & kartoffelchips
ACGLO

club-sandwich
with grilled chicken, bacon, lettuce,
tomato, fried egg and potato crisps

fingerfood — € 13,50

chickenwings, mozzarella sticks, frühlingsrollen, chillipopper,
garnelen im kartoffelnest, zwiebelringe, zweierlei saucen
und potatoe wedges

fingerfood
chickenwings, mozzarella sticks, springrolls, shrimp in potatoe nest,
jalapeno poppers, onion rings, two kinds of sauces
and potatoe wedges

"parkhotel burger" — € 15,90

mit hausgemachtem pattie, speck, salat, tomate und dip
dazu pommesfrittes

„parkhotel burger"
with homemade pattie, bacon, lettuce, tomatoe and dip
served with french-fries

süße versuchung
sweet temptation

mousse au chocolat „hell & dunkel“ € 7,50
mit frischen früchten
CGO

chocolate mousse "light & dark”
with fresh fruits

marzipan creme brülee € 8,60
auf kumquatragout, dazu rahmdalken und zimteis
ACGLO

marzipan crème brulee
with kumquatragout, creamcake and cinnamon icecream

schokoladenfondue (für 2 personen) € 16,80
wählen sie zwischen weißer und dunkler schokolade
mit frischen früchten
HG

chocolate fondue (for 2 persons)
white or dark chokolate – you choose!
seved with fresh fruits

hausgemachte kuchen € 4,20
gibt es täglich frisch

daily selection of homemade cakes

schnäpse
schnaps

zum krönenden abschluss eines guten essens empfiehlt sich ein erlesener tropfen aus unserer hauseigenen und österreichweit prämierten edeldestillerie oberhofer in mils.

after a delicious meal we'd like to offer you our home made schnaps. if you like, you can also visit our own distillery in mils.

elstar / elstar apple	2 cl	€	5,50
zwetschke / plum	2 cl	€	5,50
schlehdorn / blackthorn	2 cl	€	6,50
spänling / spänling plum	2 cl	€	5,50
gravensteiner / gravensteiner apple	2 cl	€	5,50
quitte / quince	2 cl	€	6,50
hollunder / elder	2 cl	€	6,50
vogelbeere / rowan berry	2 cl	€	6,50
marille / apricot	2 cl	€	5,50
johannisbeere / black currant	2 cl	€	7,50
feige / fig	2 cl	€	6,50
himbeere / raspberry	2 cl	€	7,50
williams / williams pear	2 cl	€	5,50
limonera / limonera pear	2 cl	€	5,50

sämtliche produkte sind auch im geschenkkarton zum mitnehmen erhältlich.
all products are also available in a gift box to take away.

grappa

nonino	2cl	€	5,90
nonino di chardonnay	2cl	€	7,90
grappa "oberhofer"	2cl	€	5,50
sassicaia	2cl	€	19,50
tiganello	2cl	€	11,50

geschätzte gäste,

gerne informieren wir sie, gemäß der eu-lebensmittelverordnung,
über stoffe, die bei einem sehr geringen anteil der bevölkerung zu allergischen reaktionen führen können.

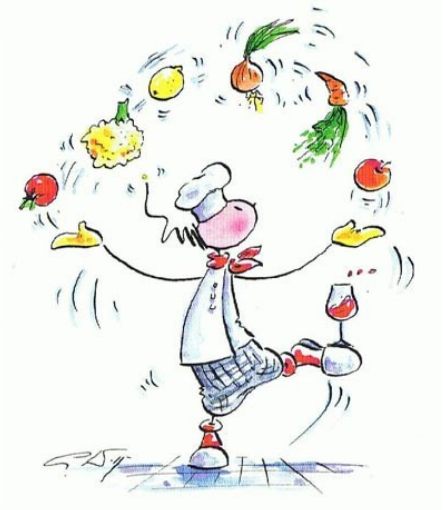
wir haben diese für sie in unserer speisekarte angeführt.

A	glutenhaltiges getreide
B	krebstiere
C	eier
D	fisch
E	erdnuss
F	soja
G	milch oder laktose
E951	aspartam
H	schalenfrüchte
L	sellerie
M	senf
N	sesam
O	sulfite
P	lupinen
R	weichtiere

in unserem betrieb werden gerichte mit allen im anhang II der LMV aufgeführten stoffen zubereitet, unbeabsichtigte kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.
wir danken für ihr verständnis.

es gibt viele rezepte für ein glückliches,
erfülltes leben, doch nur eine zutat,
auf die es ankommt:

die liebe



(oups)

geschätzte gäste,

gerne sind wir mit unserem gastbetrieb teil der kampagne “ich sag, wo’s her kommt!”

wir informieren unsere gäste darüber, woher die in unserer küche verarbeiteten lebensmittel stammen.

die verstärkte zusammenarbeit von wirtschaft und landwirtschaft ist gelebte regionalität. das sichert zugleich wertschöpfung und zukunft unseres betriebs, unserer bauern und produzenten.

deshalb kennzeichnen wir freiwillig, woher fleisch, fisch, eier, milchprodukte, erdäpfel, obst, gemüse und wild kommen:

produkt	da kommt’s her:
schwein	klaushof
hendl	bauernhof stoni rene
jungstier	rudolf großfurtner
rind	alpenrind gmbh
milchprodukte	tirol milch
teigwaren	recheis

#dakommtsher

Ich sag, wo's herkommt!

www.dakommtsher.at

Transparenz auf meiner Speisekarte ist selbstverständlich.

Tirols Wirte stehen für freiwillige Herkunftskennzeichnung.*
Ein Schulterschluss zwischen Tiroler Wirtschaft und Landwirtschaft.