

SPEISEKARTE

(12:00 - 18:00)

APERITIV

Genusswerkstatt
Fizzy Bellini 7,6 €

Genusswerkstatt
Black Orange Spritz 7,6 €

Whispering Angel Rose
Château d'Esclans/ Côtes de
Provence 1/8l 7,5 €

Veneziano 8,6 €

DURSTLÖSCHER

FAIRWAY SPRITZ
1/8 Grüner Veltliner
Mit Soda auf 1/2 gespritzt
5,8 €

VORSPEISEN

Knusprige Kartoffelterrine
Mit Ziegenkäsecreme, Apfelgelee
und fermentiertem Kohlrabi
14,9 €

Beef Tartar
Mit gebeiztem Eigelb,
roten eingelegten Zwiebeln,
aufgeschlagene Butter
und knusprigem Toastbrot
19,5 €

Burrata di Bufala
Mit Ochsenherztomaten, Pepperonata,
Rucolapesto, Balsamico
und Kartoffelstroh
16,9 €

SUPPEN

Klare Rinderbouillon
mit Fritatten und Schnittlauch
7,2 €

Klare Rinderbouillon
mit Käse - Pressknödel
7,2 €

Tom Kha Gai (aromatische Thai Suppe)
mit Eiernudeln / zur Auswahl:
vegetarisch 9,8 €
mit Huhn 12,9 €
mit Garnele 13,9 €

BIER

Zillertaler Märzen	0,2l	3,5 €
	0,3l	4,5 €
	0,5l	5,7 €
Zillertaler Weizen	0,3l	4,5 €
	0,5l	5,7 €
Augustiner Helles Lagerbier Flasche	0,3l	4,5 €
Franziskaner Weizenbier	0,5l	5,7 €

GENUSS
WERKSTATT
RESTAURANT · ZILLERTAL

SNACKS

Schinken Käse Toast mit Pommes frites	6,5 € 9,5 €
1 Paar Frankfurter Mit Senf, Kren und einem Gebäck mit Pommes frites	7,5 € 10,5 €
1 Paar Käsemeter oder St. Johanner Mit Senf, Kren und einem Gebäck mit Pommes frites	10,5 € 13,5 €
Schweizer Wurstsalat mit Gebäck	12,5 €
Tages-Pasta mit grünem Salat	14,5 €
Frühlingsrollen Mix 3 Rollen (Gemüse / Garnele / Schwein) Süß-saurer Sauce, Chili-Mayo, Wakame und Kimchi	18,5 €
Steak - Sandwich rosa gebratener Rinderrücken und Rinderfilet Ciabatta, Blattsalate, Kräuterbutter, Sriracha-Mayo	29,0 €

SALATE

Beilagen Salat	6,5 €
Großer gemischter Salat	9,5 €
mit gegrillter Hendlbrust	+10,0 €
mit Backhendl	+10,0 €
mit gegrillten Garnelen	+15,0 €
mit Rinderfiletstreifen	+15,0 €

WEIN EMPFEHLUNG

Genussachterl Grüner Veltliner Weingut/ Eckl 1/8l	5,8 €
 Gelber Muskateller Weingut/ Ernst 1/8l	 6,8 €
 Chardonnay The Butcher Weingut/ Schwarz 1/8l	 6,8 €
 Whispering Angel Rose Chateau d'Esclain 1/8l	 7,5 €
 Wagram Cuvee Anton Bauer 1/8l	 7,5 €

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	18,5 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	28,5 €
Zillertaler Zwiebelrostbraten Mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln auf Burgunder Zwiebelsauce	28,5 €
Knuspriger Backhendl Burger Im Laugen-Brioche mit Preiselbeeren, Kernöl - Mayonnaise, Kren, Vogelsalat & Pommes frites	22,9 €
Gebratenes Forellenfilet Petersilienkartoffeln und Mandelbutter	25,5 €
Bärlauchrisotto „Acquerello“ Tomatenconfit, Büffelmozzarella und geröstete Pinienkerne	21,9 €
Spaghetti Aglio e Olio mit gegrillten Black Tiger Garnelen, Rucola und Parmesan	25,9 €
Asiatischer Gemüse Wok mit Jasmin Reis	16,9 €
mit gebratener Hendlbrust	+10,0 €
mit gebratenen Garnelen	+15,0 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	+15,0 €

SCHNAPS

Schnaps vom Stiegenhaushof
2cl

Meisterwurz 6,0 €

Rote Williamsbirne 7,0 €

Honigwilliams 7,0 €

Haselnuss 7,0 €

Marillen Brand 7,0 €

Kirsche 8,0 €

Vogelbeere 14,0 €

GENUSS
WERKSTATT
RESTAURANT · ZILLERTAL

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Hausgemachte Sorbetvariation mit Baiser
und frischen Beeren 12,9 €

Hausgemachtes Vanilleeis
Warme Himbeersauce und Schlagobers 10,9 €

Gerührter Eiskaffee mit Schlagobers
Klein 7,9 €
Groß 9,5 €

**Wir wünschen guten Appetit und
allen Golfern ein schönes
Spiel / einen entspannten
Ausklang nach der Runde. . .**

Bei Fragen bezüglich Allergene, wenden Sie sich
bitte an das Servicepersonal.
