

SPEISEKARTE

APERITIV

Genusswerkstatt
Fizzy Bellini 7,6 €
Genusswerkstatt
Black Orange Spritz 7,6 €

Whispering Angel Rose
Chateau d'Esclain/Cotes
Provence 1/8l 7,5 €


Veneziano

DURSTLÖSCHER

Badewanne
1/8 GV gespritzt
Mit Soda auf 1/2 5,20 €

GENUSS
WERKSTATT
RESTAURANT · ZILLERTAL

VORSPEISEN

Hausgemachte Erdäpfel Paunzen
Mit Karfiol-Mousseline, Blatt-spinat,
Rucola Pesto und gerösteten
Pinienkernen  **vegan** 12,9 €

Beef Tartar mit hausge-backenem
Foccacia, gebackenen Kapern und
Erbsencreme 18,5 €

SUPPEN

Klare Rinderbouillon
mit Fritatten und Schnittlauch 8,2 €

Weinschaumsuppe mit Liebstöckel
und Olivenöl 7,2 €

BIER

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

SNACKS

Schinken Käse Toast	6,5 €
Meter Würstchel von der Metzgerei Gasser (Aschau) Käsemeter oder St. Johanner mit Kren und einer Semmel	9,9 €
Paar Wiener mit Kren und einer Semmel	7,5 €
Kleiner gemischter Salat	6,9 €
Großer gemischter Salat	9,5 €
mit gegrillter Hendlbrust	+10,0 €
mit Backendl	+10,0 €
mit gegrillten Garnelen	+15,0 €
mit Rinderfiletstreifen	+18,0 €

GENUSS
WERKSTATT
RESTAURANT · ZILLERTAL

WEIN EMPFEHLUNG

Genussachterl

Grüner Veltliner Weingut/ Eckl 1/8l	5,2 €
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 Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	26,5 €
Zillertaler Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln auf Burgunder Zwiebelsauce	28,5 €
Knuspriger Backhendl Burger im Laugenbrioch mit Preiselbeeren, Kernöl Mayonnaise, Kren und Vogelsalat dazu servieren wir Pommes	24,9 €
Gebratene Lachsforelle mit gegrilltem Kopfsalat und Kartoffelflan auf einer Rotkohl Beurre Blanc	29,5 €
Hausgemachte Ravioli mit Pilzfüllung auf Konfierten Kirschtomaten mit Wildkräutersalat (vegetarisch)	19,8 €
Spaghetti Aglio e Olio mit gegrillten Black Tiger Garnelen, Rucola und Parmesan	25,9 €
Asiatischer Gemüse Wok mit Jasmin Reis	16,9€
Vegan	
mit gebratener Hendlbrust	+10,0 €
mit gebratenen Garnelen	+15,0 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	+18,0 €

GENUSS
WERKSTATT
RESTAURANT · ZILLERTAL

SCHNAPSL

Schnapsl 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 €

„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Schlagobers 10,9 €

New York Cheese Cake mit Schokoladen
Crumple und Blutorangensorbet 12,9 €

**Wir wünschen einen Guten
Appetit!**

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