

Aperitif – Empfehlung!

Gelber Muskateller	4,10
Glas Prosecco	4,40
Aperol mit Prosecco	4,60
Glas Prosecco Cranberry	4,80
Holunder mit Prosecco	4,70
Glas Rosé Prosecco auf Eis	4,90
Snowball (Cocos, Ananas, Frizzante)	4,90
Sanbitter – Orange auf Eis	4,90
Glas Champagner	10,50

Weinempfehlung!

Besuchen Sie unseren Weinkeller oder lassen Sie sich von unseren Mitarbeitern fachmännisch beraten!

Pfandl-Weinkeller

Lassen Sie sich verwöhnen
in unserem Weinkeller!
Platz für ca. 14 Personen



Sie können jederzeit auf Vorbestellung
unseren Weinkeller für besondere Anlässe mieten.
(Weinverkostung, Degustationsmenü,
kleine Feiern mit Freunden, usw.)

Für die Auszeichnung „Tiroler Wirtshaus“ ist unser Betrieb
bestrebt folgende Elemente einzuhalten:

- die Liebe zur Tiroler Kost
- die Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern
- das besondere Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur.



Kalte Vorspeisen und Salate

Thunfischcarpaccio mit Wasabisauce und Salatbouquet	13,20
Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan	12,80
Hausgemachte Sulze mit Kernöl	8,10
Vogerlsalat mit Speckröstung u. Croutons	7,80
Knoblauchbaguette	3,20

Warme Vorspeisen

Warmer Schafskäse mit Kräutern in der Folie	9,90
Schlutzkrapferl mit Parmesan und Butter	10,20

Suppen

Curryschaumsuppe mit gebr. Garnele	5,80
Knoblauchrahmsuppe mit Räucherlachs	5,40
Rindsuppe mit Fritatten oder Grießnockerl	4,60

Gedeck auf Wunsch	p.P.	3,50
(Wurzelspeck und Schmalz – Hausgemacht)		

Pfandlgulasch (Geschnetzeltes vom Schwein, Pute und Rinderfilet), scharfe Pfeffersauce
dazu Kräuterspätzle 19,80

Gratinierter Lammrücken mit Rucolapolenta und
Paprikabohnen 21,30

Hirschrückenkotelett auf Kürbispüree und
Sprossenkohlblätter 25,80

Rostbraten v. Rinderfilet gefüllt mit in
Trüffelöl mariniertem Rucola, Röstkartoffeln 21,00

Rosa gebratene Hochrippe auf
Mais - Chilligemüse 20,10

„Pfandl Vegetarier“
Spinat- Käseknödel mit Gorgonzolasauce
und gem. Salat 12,80

F i s c h

Saibling mit frischen Kräutern in der Folie
gebraten, Kartoffeln und gem. Salat 19,80

Gebratene Jacobsmuscheln auf Tomaten –
ZucchiniGemüse und Limettenmousseline 20,40

„Ladyteller“
2 Stück Riesengarnelen mit Basmatireis und
Kräuterbutter 18,20

Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder
Blau oder mit „Knoblauch“ o. „Mandeln“,
Kartoffeln, gem. Salat 18,40

Kalbshaxe ab 2 Pers. 48,00
(Kalbshaxe mit Gemüse , Reis, Knödel
und Röstkartoffeln)

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel- Vogerlsalat und Preiselbeeren	18,80
Cordon bleu vom Kalb mit Kartoffel- Vogerlsalat und Preiselbeeren	19,10
Naturschnitzel oder Rahmschnitzel vom Kalb mit Reis	18,60
Filetsteak oder Pfeffersteak 250g mit Bratkartoffeln, gem. Salat	26,50

Pfandl- Spezial- Spieße

Rinderfiletspieß 26,50 p.P.

oder

Putenbrustspieß 20,50 p.P.

dazu servieren wir Ofenkartoffel, verschiedene
Saucen und Kräuterbutter!!

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir
mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Schwein und Pute: Metzgerei Huber, Kitzbühel

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus Österreich von Legehennen aus Bodenhaltung

Erdäpfel, saisonales Gemüse und Obst: aus heimischer Landwirtschaft

Fisch: Simon Hechenberger, Schwendt



AMA-Lizenznummer 101 058

„Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte oder
Kreditkarte ab 40.-€!“