Kalte Vorspeisen

Tomaten- Mozzarella
mit Balsamico Glace verfeinert
dazu reichen wir Gebäck € 5,90
A-C-F-G-L-M-O

Rucola Salat begleitet von Tomaten, Parmesanflocken
Räucherlachsröschen, Himbeervinaigrette und Gebäck € 6,80
A-C-D-F-G-L-M-O

Carpaccio vom Rind
fein garniert dazu Knoblauchbrot €10,80
A-C-F-G-L-M-O

Aus dem Suppenkessel

Klare Rinderbouillon
mit Kräuterfrittaten, Backerbsen oder Fadennudeln € 3,70
A-C-F-G-L

Zillertaler Speckknödelsuppe € 4,50
A-C-F-G-L

Gulaschsuppe mit Zillertaler Schwarzbrot € 4,50
A-L-M

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons € 4,50
A-G-L

Fügener „Graukassuppe“ mit Schwarzbrotchips € 4,50
A-C-F-G-L-O

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen € 4,50
A-C-G-L

Warme Vorspeisen

Räucherlachs auf Toastbrot
mit Mozzarella überbacken fein garniert € 6,50
A-C-F-G-L-M-O

Gebackene Champignons
mit hausgemachter Sauce Tartar € 6,70
A-C-G-L-M

4 Stück gegrillte Riesengarnelen
in Kräuterknoblauchbutter mit Toastbrot €10,50
A-B-F-G-L-M

+

Unser Salatangebot

Gemischter Salatteller € 4,30
A-C-G-M-O

Bunter Blattsalatteller € 4,30
C-G-M-O

Fein marinierter Tomatensalat mit Zwiebelringen € 4,50
C-G-M-O

Leicht und Fit

„Schiestl-Salat“ - gebratene Riesengarnelen auf Blattsalaten
dazu reichen wir ofenfrisches Knoblauchbrot € 15,40
A-B-C-F-G-L-M-O

„Sportlerteller“ - gebackene Putenmedaillons auf bunter
Salatvariation mit Sesamkörnern und Knoblauchbrot €11,50
A-C-F-G-L-M-N-O

„Fitnessteller“ gegrillte Putenbruststreifen auf Blattsalaten
dazu Knoblauchbrot €10,90
A-C-F-G-L-M-O

„Gemüseplatte“ - eine Komposition von
feinem gedämpftem Gemüse mit Kartoffeln und Spiegelei € 11,50
A-C-D-G-L-O

Kartoffel-Gemüse-Gröstel (gebraten)
mit Spiegelei € 9,40
C-A-G-L-M

Aus der Nudelpfanne

Gegrillte Riesengarnelen im Tomatennudelnest € 13,10
A-B-C-D-G-L-M-O

Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan € 8,80
A-C-F-G-L-O

Spaghetti „Arrabbiata“ mit Parmesan (Pikant) € 9,30
A-C-O

Fleischspezialitäten

Rinderfiletsteak (ca 220g) auf feiner
Pfeffersauce begleitet von Kartoffelkroketten € 25,50
A-C-G-L-M

„Surf and Turf“ (ca 160g)
rosa gebratenes Rinderfiletsteak
serviert mit Riesengarnelen und Bratkartoffeln €23,40
B-G-L-M-O

Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzrahmsauce
mit hausgemachten Eierspätzle € 15,90
A-C-G-L-M-O

Feines vom Grill (Schweinerücken, Rinderfilet, Putenbrust,
Würstl und Grilltomate) mit Pommes frites und Grillsaucen € 16,50
G-L-M

Heimisches und Traditionelles

Originales Wiener Schnitzel vom Kalb
im Butter gebacken mit hausgemachtem
Kartoffelsalat und Preiselbeeren €15,90
A-C-F-G-L-M-O

Cordon Bleu vom Schwein
mit Pommes frites und Preiselbeeren €12,90
A-C-G

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Preiselbeeren €11,50
A-C-G

Naturschnitzel von der Schweinerose
an feiner Rahmsauce dazu reichen wir Butterreis €12,80
A-C-G-L-M-O

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten
begleitet von Bratkartoffeln und Röstzwiebeln €16,30
A-G-L-M-O

Mit Graukas und Zwiebel gefülltes Schweineschnitzel
dazu Kartoffelkroketten und Kräuterbutter €13,90
A-C-G-L-M

Rahmgeschnetzeltes „Zillertaler Art“ im Spätzlebett €12,90
A-C-G-L-M-O

Putenbrustpfanne mit Gartengemüse und Kartoffeln
begleitet von Knoblauch– Sauerrahm Dip € 12,50
G-L-M

Holzfällersteak mit Kartoffelrösti und Paprikaragout € 11,50
A-G-M

Hausgröstl trifft Spiegelei und Krautsalat € 9,90
A-C-G-M-O

„*Schlutzkrapfen*“ mit geriebenem Käse umhüllt von
brauner Butter € 10,50
A-C-G

Zillertaler Heumilchkäsespätzle
verfeinert mit Röstzwiebeln im Pfandl serviert € 9,50
A-C-G-L-M

Zanderfilet gegrillt begleitet von Petersilienkartoffeln,
Gartengemüse und Kräuterbutter € 15,90
A-D-G-L-M

Für unsere Veganer

Curry-Gemüse-Reispfanne € 9,90
L-M

Gemüsecouscous fein garniert € 9,60
A-L

Gebratene Pilze
mit Zwiebeln und frischen Kräutern € 9,90
L-M

Für 2 Genießer oder mehr ...

Unser „***Hausgeheimnis***“ – mit Erlesenem vom Grill,
buntem Beilagen Sortiment und
verschiedenen Saucen
A-C-G-L-M-O

€48,00

Für den kleinen Hunger

„*Schiestl-Sandwich*“ –zartgebratene Rindermedaillons auf Toast, Cocktailsaucen und Salatgarnitur € 11,30
A-C-F-G-L-M-O

***Toast „nach Art des Hauses*“** € 9,30
A-C-F-G-L-M-O

Schinken-Käse-Toast fein garniert € 5,70
Á-C-F-G-L-M-O

„*Bauerntoast*“ getoastete Schwarzbrotscheiben mit Speck Zwiebeln Käse und Spiegelei € 7,90
A-C-G-M

Grillwürstl mit Pommes frites und Ketchup € 6,30

Gemischte Aufschnittplatte mit Gebäck € 8,50
A-F-G-M

Tiroler Speckplatte mit Gebäck € 8,50
A-F-G-M

„*Schweizer Wurstsalat*“ mit Schwarzbrot € 7,80
A-C-G-M-O

Zillertaler Käseplatte mit Gebäck € 6,60
A-G-M

Schiestl´s Suppentopf € 5,50
Klare Rinderbouillon mit Nudeln, Würstl und Gemüse

All diese Gerichte sind auf Vorbestellung möglich! (ab 2 Personen)

Knusprig gebratene Schweinshaxe (ca.1 Kg)
mit Sauerkraut, Knödel, Kren und Natursauce €14,50/Person
A-C-F-G-L-M

Schweineripperln
nach geheimer Haus Rezeptur marinierte Spareribs, mit reichlich Kräuterbutter, Dip Saucen, Folienkartoffeln, Knoblauchbrot und Krautsalat. €13,90/Person
A-C-F-G-L-M-O

Österreichisches Bergkäsefondue
Fonduekessel mit würziger Schmelzkäsemischung,
dazu verschiedene Brotwürfel und Rohkostgemüse,
mit buntem Salat €19,10/Person
A-C-G-L-M-O

Fleischfondue
Verschiedene Fleischwürfel, dazu reichen wir
Dip Saucen und gemischten Salat mit goldgelb gebackenem
Knoblauchbrot. €23,00/Person
A-C-F-G-L-M-O

Sollte trotz unserer großen Bemühungen etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, lassen Sie uns dies bitte wissen.
War alles nach Ihren Wünschen, freuen wir uns, wenn Sie uns weiterempfehlen!

Wir freuen uns sehr, Sie heute bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Wir kochen nicht für den Schweinekübel. Sollte Ihnen daher eine Portion zu klein sein, sagen Sie uns einfach Bescheid.
!!Wir servieren gerne nach!!

Ob Geburtstag, Verlobung, Kommunion, Firmung oder Hochzeitstag – wir verhelfen jeder Feierlichkeit
zu einem passenden kulinarischem und gemütlichem Rahmen.
Es erwartet Sie eine besondere Atmosphäre und eine kleine Überraschung von unserer Chefin Marianne!!

Die Gaben der Natur und des Glücks sind nicht so selten wie die Kunst, sie zu genießen.
Vauvenargues

Übrigens: Wir kochen für Sie **von 11:00** durchgehend bis **22:00 Uhr** und haben für Sie das ganze Jahr **ohne Ruhetag** geöffnet!

www.hotel-schiestl.com

Vielen Dank dass Sie sich für uns entschieden haben.

Hier sehen Sie die 4 Generationen Ihrer Gastgeberfamilie Schiestl

Maria sen., Marianne,
Christian, Barbara, Maria jun. und Josef

Zum 5. Mal in Folge
wurden wir für
die Verwendung von
Regionalen Produkten ausgezeichnet

Legende

A - glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fisch
E - Erdnüsss
F - Sojabohnen
G - Milch (einschließlich Laktose
H - Schalenfrüchte (Nüsse)
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesamsamen
O - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere

Bitte beachtet, dass in unserem Betrieb mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen gearbeitet wird, unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Wohlfühlhotel Schiestl

Wohlfühlhotel Schiestl

Restaurant Schiestl