

FISCHWOCHE

ERLESENE MEERES-UND SÜßWASSERFISCHE

Landhotel 
TIROLERHOF

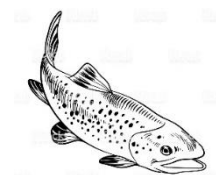
***DONNERSTAG, 20. MÄRZ ABENDS
BIS SONNTAG, 30. MÄRZ MITTAGS***

*FISCHGERICHTE MITTAGS UND ABENDS
NATÜRLICH BIETEN WIR NEBEN DEN FISCHGERICHTEN AUCH EINEN AUSZUG
AUS UNSERER GEWOHNTEN SPEISEKARTE.*

***WIR BITTEN UM TISCHRESERVIERUNG UNTER TEL. +43 5339 8118-0
SPEISEKARTE AUCH UNTER www.hoteltirolerhof.at ABRUFBAR.***

***UNSER RESTAURANT IST BIS SONNTAG, 30. MÄRZ 2025 – 15.00 UHR GEÖFFNET
SAISONSTART SOMMER 2025 IM RESTAURANT: SONNTAG, 11. MAI (MUTTERTAG)***

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Familie Erharter
& das Tirolerhof-Team*





FISCHWOCHE

ERLESENE MEERES- UND SÜßWASSERFISCHE

DONNERSTAG, 20. BIS SONNTAG, 30. MÄRZ 2025

KALTE VORSPEISEN

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken dazu frische Pellkartoffeln

€ 15,40

Oktopus-Carpaccio

mit rotem Miso und Krabbenchips

€ 18,60

WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln in Weißwein-Wurzelgemüse-Sud

mit frischem Baguette

€ 14,20

Frischwasser-Garnelen in Knoblauchbutter gebraten

mit Parmesan und frischem Baguette

€ 16,20

SUPPEN

Thai- Fischsuppe

mit Zitronengras und Kokosmilch

€ 8,90

Bärlauchschaumsuppe

mit Räucherforellentartar

€ 7,20

**Unsere Fischkarte erhalten Sie von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 21.00 Uhr.
Ganztags speisen Sie von unserer Nachmittagskarte.**

HAUPTSPEISEN

Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Petersilkkartoffeln Regenbogenforellen von Familie Strillinger aus Langkampfen	€ 22,20
Pochiertes Skreifilet (Winterkabeljau) mit weißer Bohnen-Creme, Brokkoli und Buttermilchsauce	€ 21,80
Gebackenes Karpfenfilet in knuspriger Panko Panade mit Sesam-Pastinakencreme und süß-saurem Krautsalat	€ 26,60
Gebratenes Lachsfilet im Sesammantel mit Teriyaki Udon Nudeln und gegrilltem Pak choi	€ 19,80
Gebratenes Heilbuttfilet mit rote Rüben-Risotto, Feta, Rucola und Pinienkernen	€ 24,60
Gebratenes Störfilet mit Belugalinsen, Karfiolcreme, Bacon und Bärlauchöl	€ 26,60
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kartoffel-Risotto, Chorizo und Edamame (junge Sojabohnen)	€ 27,20
Bunte Fischgrillade – Filet von Heilbutt, Lachs und Wolfsbarsch auf Kartoffel-Gemüsepfanne, mit Kräuterbutter und Honig-Senfauce	€ 28,80

DESSERTS

Mango - Creme Brulée	€ 7,20
Sticky Toffee Pudding mit griechischem Joghurt	€ 7,20
„Kirsch Solo“ Kirschkompott, Kirschsorbet und Schokobiskuit	€ 4,80
Kaffee Affogato	€ 4,20
Eine Kugel Zitroneneis mit Aperol/Spritz	€ 6,20



**NEBEN UNSEREN FISCHGERICHTEN
BIETEN WIR IHNEN AUCH FOLGENDE GERICHTE AN**

Rindssuppe mit Frittaten oder Nudeln	€	5,20
Gemischter Salatteller	€	6,40
Gebackener Bergkäse mit Petersilienkartoffeln, buntem Blattsalat und Preiselbeeren	€	15,40
Kasspatzl'n hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Bergkäse und geröstete Zwiebel, dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat	€	13,20
Tiroler Grillteller Schweinesteak, Medaillons vom Beiried und zartes Truthahnbrustfilet mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse	€	19,20
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€	20,20
Jägerpfandl Schweinefilet in pikanter Pilz-Rahmsauce im Pfandl serviert, dazu gibt's hausgemachte Eierspätzle	€	19,20
Zwiebelrostbraten mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und gerösteten Zwiebeln	€	19,80