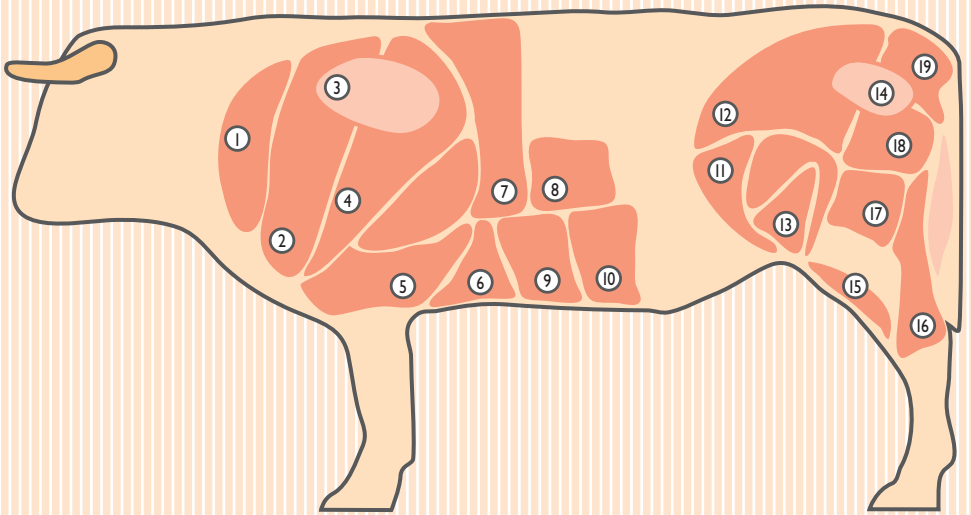




„Iss, was gar ist.  
Trink, was klar ist.  
Red', was wahr ist.“

MARTIN LUTHER  
1483–1546 dt. Reformator



- |                          |                           |                             |                             |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| ① <i>Fettes Meisel</i>   | ⑥ <i>Dickes Kügerl</i>    | ⑪ <i>Hüferscherzel</i>      | ⑬ <i>Weiβes Scherzel</i>    |
| ② <i>Mageres Meisel</i>  | ⑦ <i>Kruspelspitz</i>     | ⑫ <i>Hüferschwanzl</i>      | ⑭ <i>Schwarzes Scherzel</i> |
| ③ <i>Kavalierspitz</i>   | ⑧ <i>Beinflfleisch</i>    | ⑬ <i>Zapfen</i>             | ⑮ <i>Tafelstück</i>         |
| ④ <i>Schulterscherzl</i> | ⑨ <i>Mittleres Kügerl</i> | ⑭ <i>Fledermaus (innen)</i> | ⑯ <i>Tafelspitz</i>         |
| ⑤ <i>Dicke Schulter</i>  | ⑩ <i>Dünnes Kügerl</i>    | ⑮ <i>Wadschinken</i>        |                             |



# Die gekochten Spezialitäten vom Premiumrind

*Cooked premium beef specialities*

*Le specialità bollite del manzo "premium"  
(qualità superiore)*



**UNSER TIPP:**  
Genießen Sie nach dem Fleisch die kräftige Rindsuppe. Wir servieren Ihnen dazu eine Suppentasse.

**OUR TIP:**  
Enjoy a hearty beef soup after your main course. Served in a soup cup.

**IL NOSTRO SUGGERIMENTO:**  
Gustate dopo la carne anche una tazza di buon brodo.



## Tafelspitz *ein Stück österr. Tradition*

Der Tafelspitz ist ein sehr wohlschmeckendes, feinfaseriges Stück Rindfleisch mit einem schmackhaften Fettrand.

- ◆ *Tafelspitz a piece of Austrian tradition. Tafelspitz is a delicious, delicate cut of beef with a flavourful skirting of fat.*
- ◆ *Tafelspitz, un parte importante della tradizione austriaca. Il "Tafelspitz" è una parte molto saporita e di fibre fini del manzo con un bordo di grasso.*



## Rindszunge

Delikatesse vom Allerfeinsten. Zart und gepökelt.

- ◆ *Beef tongue*  
*Tender cured delicacy.*
- ◆ *Lingua di bue allo scarlatto*



## Schulterscherz

Ist der Hauptteil der Rindschulter. Ein saftiges Stück Fleisch, zart durchzogen und besonders schmackhaft.

- ◆ *The main cut of the shoulder. A juicy, lightly marbled and especially flavourful cut.*
- ◆ *Questa è la parte principale della spalla del manzo, finemente marmorizzato e particolarmente gustosa.*



## Kalbsbackerln

Gilt als das schmackhafteste und saftigste Teil des jungen Rindes, leicht durchzogen.

- ◆ *Veal cheeks*  
*Considered the most delicious and juicy cut of beef, lightly marbled.*
- ◆ *E' rinomata per essere la parte più tenera e succosa del manzo, leggermente marmorizzata.*



## Mageres Meisel

Das Mageres Meisel ist der vorderste Teil der Schulter. Es ist ein kerniges, fettfreies und saftiges Stück.

- ◆ *The "Mageres Meisel" is the front part of the shoulder. It is a meaty, lean and juicy cut.*
- ◆ *Il "Mageres Meisel" è la parte anteriore della spalla. Questa parte del manzo risulta meno grassa e molto succosa.*



## Meilerhoptopf

Erlesene Variation von Rindszunge, Kalbsbackerln und Tafelspitz.

- ◆ *Meilerhof select variation of beef tongue, veal cheeks and Tafelspitz.*
- ◆ *Variazioni di delicatezze di manzo con lingua, Tafelspitz e Kalbsbackerln.*



## Gustostückerln

Köstliche Variationen von erlesenstem Rindfleisch mit Tafelspitz, Schulterscherz und Mageres Meisel.

- ◆ *Exquisite variations of choice beef: Tafelspitz, Schulterscherz and Mageres Meisel.*
- ◆ *Variazione delle parti migliori del manzo con Tafelspitz, Schulterscherz e Mageres Meisel.*



**Alle Rindfleischgerichte servieren wir mit reichlich Rindsuppe, Cremespinat, Röstkartoffeln, Wurzelgemüse, Markscheibe, Apfelkren und Schnittlauchsauce.**

*Served with generous portions of beef soup, creamed spinach, roasted potatoes, root vegetables, marrow bone, apple horseradish and chive sauce.*

*Vi serviamo questi piatti con il brodo di carne, spinaci alla crema, patate arrosto, verdure tagliate finemente, midolla, rafano alla mela e salsa alle erbe cipolline.*

**BEI RESERVIERUNG UND ABENDS:** Gedeck mit Aufstrich, kleinem Schmankerl und Gebäck pro Person  
**RESERVATIONS / EVENINGS:** Cover including baked goods with spread and amusebouche, per person  
**PRENOTAZIONE / LA SERA:** Coperto con pane e ed una piccola sorpresa dalla cucina



# Die saftigen Meilerhof Steaks vom Premiumrind

*Juicy premium Meilerhof steaks*

*I filetti succosi del manzo "Premium"  
(qualità superiore)*



**BEI RESERVIERUNG & ABENDS:**  
Gedeck mit Aufstrich,  
Kleinem Schmankerl und Gebäck  
pro Person

**FOR RESERVATIONS & EVENINGS:**  
Cover including baked goods with  
spread and amuse-  
bouche, per person

**PER LE PRENOTAZIONI & LA SERA:**  
coperto con pane e ed  
una piccola sorpresa  
dalla cucina

## Premiumfilet

Fein marmoriert. Das zarteste Teilstück vom jungen Rind.

- ◆ *Fine marbled premium filet. The most tender cut of young beef.*
- ◆ *Filetto finemente marmorizzato, la parte più tenera del manzo giovane.*

120 Gramm ◆ 120 grams ◆ 120 grammi

150 Gramm ◆ 150 grams ◆ 150 grammi

200 Gramm ◆ 200 grams ◆ 200 grammi

250 Gramm ◆ 250 grams ◆ 250 grammi



## Rib Eye

Vom Rücken mit dem typischen Fetttage, gut marmoriert, deshalb so saftig und zart.

- ◆ *Well-marbled for a juicy and tender steak.*
- ◆ *Braciola con il bordo di grasso, tenerissima.*

350 Gramm ◆ 350 grams ◆ 350 grammi

500 Gramm ◆ 500 grams ◆ 500 grammi



## Rumpsteak

Vom Rücken mit Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart.

- ◆ *With a fat skirting for a juicy, meaty and tender steak.*
- ◆ *Bistecca con il bordo di grasso, tenera.*

300 Gramm ◆ 300 grams ◆ 300 grammi

400 Gramm ◆ 400 grams ◆ 400 grammi



## T-Bone-Steak

Vom Rücken und Filet. Saftig und mit typischem Knochen.

- ◆ *Steak with a typical T-bone, juicy meat.*
- ◆ *Bistecca con osso, tenera.*

600 Gramm ◆ 600 grams ◆ 600 grammi



## Surf & Turf

2 Stück Riesengarnelen zu jedem Steak Ihrer Wahl

- ◆ 2 prawns
- ◆ 2 gamberoni

## Pfefferrahmsauce

mit grünem Malabar-Pfeffer

- ◆ *Pepper cream sauce with green Malabar pepper*
- ◆ *Sugo di pepe e panna con Malabar pepe*

### EXTRAS

#### ◆ Kräuter-Knoblauchbrot frisch aus dem Ofen

- ◆ *Herb-garlic bread fresh from the oven*
- ◆ *Pane alle erbe e aglio burro alle erbe*

#### ◆ Maiskolben

- ◆ *Corn on the cob*
- ◆ *Pannocchia lessata al burro*

#### ◆ Speckbohnen

- ◆ *Green beans with bacon*
- ◆ *Fagiolini allo speck*

#### ◆ Salat vom Buffet (per Schüssel)

- ◆ *Salad bar – one bowl*
- ◆ *Insalta dal buffet al piatto*



### EIN EXTRA FREI jedes weitere

- ◆ *One extra free each further*
- ◆ *Un "EXTRA" é libero quelli in seguito valgono*



**Wir grillen Ihr Steak nach Wunsch.**

**Dazu servieren wir Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, Kräuterbutter und ein „EXTRA IHRER WAHL“.**

*We grill your steak to your order. Served with a baked potato with sour cream dip, herb butter and one **EXTRA OF YOUR CHOICE**.*

*Noi grilliamo il Vostro filetto. Serviamo come contorno la patata intera al forno con la crema bianca, il burro alle erbe ed un **"EXTRA" a libera scelta**.*





## Vorspeisen und Suppen

Starters and soups ♦ Antipasti e Brodi



### Sülze von unserem Tafelspitz mit Kürbiskernöl vinaigrette

- ♦ Tafelspitz aspic with pumpkin seed oil vinaigrette
- ♦ Aspic del Tafelspitz con la salsa di olio di semi di zucca

### Sandelholz- Räucherlachs mit Orangensenf, Salatbouquet und Toast

- ♦ Sandalwood smoked salmon with orange mustard, salad, toast
- ♦ Salmone affumicato con senape di arancia, insalata, tartina

### Carpaccio's

#### ♦ **Carpaccio vom Premium-Rindsfilet mit Rucola und Parmesan**

- ♦ Premium beef filet carpaccio with rocket and parmesan
- ♦ Carpacci del filetto premium con rucola e parmigiano

#### ♦ **Carpaccio vom zart geräucherten Hirschschlößl mit Orangen-Trüffelöl, Pilzen und Parmesan**

- ♦ Tender smoked venison carpaccio with orange-truffle oil, mushrooms and parmesan
- ♦ Carpacci di cervo affumicato con olio tartufato all'arancio, funghi e parmigiano

#### ♦ **Carpaccio vom Yellow-Fin-Thunfischfilet mit Soja-Chili-Limettenmarinade und Ingwer**

- ♦ Yellow fin tuna carpaccio with soya-chili-lime marinade and ginger
- ♦ Carpacci di tonno con una marinata al soja-peperoncino e limone

als Vorspeise · as a starter · come antipasto  
als Hauptspeise · as a main course · come secondo

### Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Griesnockerln oder Milzschnitten

- ♦ Hearty beef soup strips of crêpe, semolina dumplings or „Milzschnitten“
- ♦ Brodo di carne di manzo con frittelle, gnocchi di semolino oppure „Milzschnitten“

### Kräftige Rindsuppe mit Kaspessknödel oder Speckknödel

- ♦ Hearty beef soup with cheese dumpling or bacon dumpling
- ♦ Brodo di carne di manzo con canederli di formaggio o lardo

### Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl und Gebäck

- ♦ Cream of pumpkin soup with pumpkin seed oil and pastry
- ♦ Crema di zucca con olio di semi di zucca e pane

### Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Basilikum

- ♦ Tomato soup with cream and basil
- ♦ zuppa di pomodoro con panna e basilico



## Traditionelles und Klassiker

Classics ♦ I classici

### Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskernöl

- ♦ Veal Vienna Schnitzel with potato-lamb's lettuce salad with pumpkin seed oil
- ♦ Scaloppina viennese di vitella con l'insalata mista di patate e insalata valeriana condita con l'olio ai semi di zucca

vom Kalb · veal · vitello  
vom Schwein · pork · maiale

### Backhendl ausgelöst mit Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskernöl

- ♦ Fried chicken with potato salad, field salad and pumpkin seed oil
- ♦ Pollo fritto con insalata di patate e lattughelle e olio di seme di zucca

### Gefüllte Schweinskotelette mit Parmaschinken und Gorgonzola, auf Naturjus mit Speckbohnen und Kroketten

- ♦ Filled pork chop with ham and gorgonzola on natural jus, green beans with bacon and croquettes
- ♦ Cotoletta farcita con prosciutto di parma e gorgonzola su sugo, con cornetti di lardo e crocchette di patate

### Originaler Zwiebelrostbraten (wie gewachsen, schön durchzogen) mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

- ♦ Roast beef with onions, roasted potatoes and green beans with bacon
- ♦ Braciola di manzo con cipolla con patate arrosto e fagiolini allo speck

### Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit hausgemachten Bandnudeln

- ♦ Beef filet tips “Stroganoff” with homemade noodles
- ♦ Punte di filetto “Stroganoff” con tagliatelle fatte in casa

### Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salat vom Buffet

- ♦ Veal goulash with spaetzle and salad from the buffet
- ♦ Bocconcini di vitello con „Spätzle“ e insalata





## Fische

Fish ♦ Pesce



### Saiblingsfilet aus der Leutasch mit frischen Kräutern gebraten, Petersilkkartoffeln und Marktgemüse

- ♦ Char filet from Leutasch sautéed with fresh herbs, potatoes with parsley and seasonal vegetables
- ♦ Filetto di salmerino della vicina vallata di Leutasch alle erbe fresche, patate alle erbe cipolline e verdure fresche dal mercato

### Riesengarnelen in Pernodbutter gebraten mit Kräuter-Knoblauchbrot und Salat vom Buffet

- ♦ Prawns in Pernod butter with herb-garlic bread and salad from the salad bar
- ♦ Gamberoni ai ferri con il burro di Pernod, pane ed insalata dal buffet

### Fjordlachs mit Dijon-Senfsauce Basmatireis und Marktgemüse

- ♦ Salmon with mustard sauce, rice and seasonal vegetables
- ♦ Salmone con sugo di senape, riso e verdure fresche dal mercato



## Salate

Salads ♦ Insalate

### Bunter Salatteller

- ♦ Salad of the season
- ♦ Insalata mista

**DAZU SERVIEREN WIR UNSER HAUSDRESSING! (enthält Nussöle)**

*With our homemade housedressing (with nut oils)*

*Con marinato della casa (con olio di noci)*



#### ♦ mit Putenbruststreifen

- ♦ with turkey stripes
- ♦ con tacchino

#### ♦ mit Rindsfiletstreifen

- ♦ with beef filet tips
- ♦ con punte di filetto

#### ♦ mit Kaspressknödel

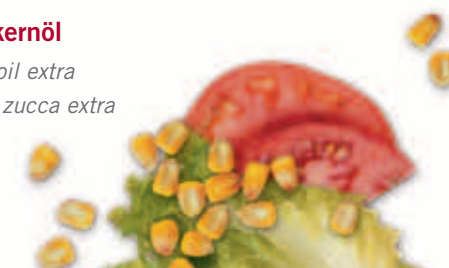
- ♦ with potato-cheese dumplings
- ♦ con canederli di formaggio

### Salat vom Buffet per Schüssel

- ♦ Salad bar – one bowl
- ♦ Insalata dal buffet al piatto

#### ♦ Extra Kürbiskernöl

- ♦ pumpkin seed oil extra
- ♦ olio di seme di zucca extra



## Für Kinder

Children's menu ♦ Per i Vosti bambini

### Putenschnitzel „natur“ mit Rahmsauce und Reis

- ♦ Turkey escalope with cream sauce and rice
- ♦ Cotoletta di tacchina naturale con sugo di panna e riso

### Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites

- ♦ Veal Vienna Schnitzel with French fries
- ♦ Scaloppina viennese di vitella con patate fritte

### Würstel mit Pommes frites

- ♦ Frankfurter with French fries
- ♦ Würstel con patate fritte





## Desserts

*Desserts ♦ Dolci*



### 2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade

- ♦ 2 crêpes with apricot jam
- ♦ 2 Palatschinken (crepes) con marmellata di albicocche

### Mousse au Chocolat

- ♦ Mousse au chocolat
- ♦ Mousse al cioccolato

### Sorbet nach Empfehlung

- ♦ Sorbet of the day
- ♦ Sorbetto su comanda

### Crème Brûlée

- ♦ Crème brûlée
- ♦ Crema catalana

### Milchrahmstrudel mit Vanillesauce

- ♦ Milkcream strudel with custard
- ♦ Strudel di latte e panna con crema di vaniglia

### Schokosoufflé mit Weichselragout

- ♦ Chocolate soufflé with sour cherry ragout
- ♦ Sufflé al cioccolato con la salsa di marasche

### Gereifter Käse

- ♦ Aged cheese
- ♦ Formaggi freschi e stagionati



**Gerne möchten wir Sie auf unsere Eiskarte und hausgemachte Kuchen der Konditorei Peintner aufmerksam machen.**

*Please ask about our ice cream menu and homemade cakes from the Peintner pastry shop.*

*Con piacere Vi serviamo i gelati e le torte, lavorati artigianalmente, dalla pasticceria Peintner. Chiedete della nostra carta.*



## Getränke

*Drinks ♦ Bevande*

### Alkoholfreie Getränke

♦ Non-alcoholic drinks ♦ Bevande senza alcool

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3 l
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l
Coca Cola light	0,35 l
Almdudler	0,35 l
Orangensaft	0,3 l
Apfelsaft	0,3 l
Apfelsaft	0,5 l
Apfelsaft gespritzt	0,3 l
Apfelsaft gespritzt	0,5 l
Apfelsaft naturrüb	0,3 l
Pago Fruchtsäfte	0,2 l
Tonic, Bitter Lemon	0,2 l
Römerquelle, prickelnd oder still	0,33 l
Römerquelle, prickelnd oder still	0,7 l

Belebtes Wasser nach Johann Grander prickelnd oder still



0,25 l  
0,5 l  
1,0 l

### Warme Getränke

♦ Hot drinks ♦ Bevande calde

Verlängerter  
 Großer Brauner  
 Kleiner Brauner  
 Tasse Hag  
 Cappuccino mit Sahne  
 Hausbrandt Espresso  
 Hausbrandt Cappuccino  
 Hausbrandt Latte Macchiatto  
 Tasse heiße Schokolade  
 Kännchen Tee, verschiedene Sorten





# Getränke

*Drinks ♦ Bevande*



## *Biere*

♦ *Beer* ♦ *Birre*

Kaiser Premium	0,5 l
Kaiser Premium	0,3 l
Kaiser Premium	0,2 l
Radler	0,5 l
Radler	0,3 l
Hefeweizen	0,5 l
Hefeweizen	0,3 l
Hefeweizen dunkel	0,5 l
Hefe alkoholfrei	0,5 l
Schlossgold alkoholfrei	0,5 l

## *Aperitif's*

♦ *Aperitifs* ♦ *Aperitivi*

Prosecco	0,1 l
Prosecco Aperol ( <i>Die Meilerhofmischung</i> )	0,2 l
Bellini <i>Sekt mit weißem Pfirsichmark</i>	0,1 l
Campari Orange/Soda	4 cl
Martini Dry, Bianco, Rosso	4 cl
Sherry Fino, Medium	4 cl
Portwein	4 cl
Pernod	4 cl
Cynar Orange	4 cl