

Suppen, Vorspeisen & Salate

Soups, Starters & Salad

Bouillon mit Frittaten € 4,90

Bouillon with shredded pan cakes

Bouillon mit Pressknödel € 5,00

Bouillon with potato-cheese cakes

Tomatencremesuppe € 5,50

Tomato cream soup

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons € 5,50

French onion soup with croutons

Knoblauchcremesuppe € 5,50

Garlic cream soup

Knödeltrio (Speck-, Käse-, Spinatknödel) in Suppe € 8,50

Trio of bread-dumplings (bacon, spinach & cheese) in bouillon

Hausgemachte Frühlingsrollen auf Pesto und Chilisauce € 9,80

Spring rolls on pesto and sweet chili sauce

Carpaccio vom Rinderfilet an Balsamicovinaigrette € 14,80

Carpaccio of beeffilet and balsamicovinaigrette

Gemüselaibchen mit Sauerrahmdipp € 7,80

Vegetables-Potato cake with sour cream dipp

Gemischter Salatteller € 5,90

(Abends vom Buffet)

Mixed salad

Neuwirt „Fitnessteller“ € 13,50

Verschiedene Salate fein garniert, mit Putenstreifen vom Grill

Mixed salads with stripes of turkey

Zillertaler Salat € 9,50

Salatteller mit Zerrgrl/Pressknödel

Potato cheese cakes on salad

Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten

Tiroler und Zillertaler Spezialitäten

Tyrol & Zillertal meals

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 8,90
Small flour dumplings with cheese/grey cheese and fried onions

Tiroler Gröstl mit Spiegelei € 8,90
Roasted potatoes with meat/bacon and fried egg

Tiroler Schlutzkrapfen € 9,80
mit Spinat gefüllt, gebräunter Butter und Parmesan
Ravioli tirolese, filled with spinach in browned butter and parmesan

Zillertaler Erdäpfelblattn auf Sauerkraut € 8,80
Baked potato sheets on sauerkraut

Knödeltrio € 8,50
Speck-, Käse-, Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan;
oder auf Sauerkraut
Trio of bread dumplings (bacon, spinach & cheese),
browned butter **or** with sauerkraut

Spezialitäten Neuwirts Küche

Specials from Neuwirt's kitchen

S'Neuwirt's Reindl € 18,80 
Filet vom Schwein und Rinderrücken auf Steinpilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse
Filet of pork and beef in sauce of porcini
Small flour dumplings and vegetables

Haustoast spezial € 14,50
Schweinefiletsteaks auf Toast, Pfefferrahmsauce & vitaminreiche Garnitur
Pork filet on toasted bread with pepper sauce and vitamins

Neuwirtsplatte für 2 Personen € 52,00
Verschiedene Fleischsorten von Grill und Pfanne
mit reichhaltiger Gemüse garnitur, verschiedenen Beilagen und feinen Saucen
For 2 persons: Mixed meat from grill with vegetables, different side dishes and sauce

Asia Wokpfanne mit Basmatireis € 9,80
mit Putenstreifen € 11,50
Vegetables from wok € 9,80
with stripes of turkey € 11,50

Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten

Klassiker

Classics

Wiener Schnitzel vom Schwein € 13,50
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Escalope of pork viena style with parsley potatoes

A Fuhre Mist € 15,90
Feines vom Grill, mit Pommes frites
Grilled meat of pork, turkey and beef on french fries served in wheelbarrow

Zwiebelrostbraten € 21,50
mit Röstkartoffeln und grüne Bohnen im Speckmantel
Cutlet of beef with onion sauce, roasted potatoes and green string beans with bacon jacket

Rumpsteak € 24,50
auf Pfefferrahmsauce, Pommes frites und buntes Gemüse
Rumpsteak on pepper sauce, french fries and vegetables

Cordon bleu € 13,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Cordon bleu with parsley potatoes and cranberries

Putensteak vom Grill € 13,90
dazu Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten
Steak of turkey, potato corquettes and vegetables

Lachsfilet mit Limettenbutter € 19,50
Petersilienkartoffeln und buntes Gemüse
Filet of salmon with lime butter, parsley potatoes and vegetables

Auf Vorbestellung

Preorder

Jeweils ab 2 Personen möglich

Ripperln/Spare Ribs

Schweinshaxe

Fondue (Fleisch oder Käse)

Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten

Hausgemachte Versuchungen...

Dessert

Kaiserschmarren € 8,80

mit Apfelmus

Browned omelette with apple sauce

Eispalatschinken € 7,80

an Schokoladensauce mit Mandelsplitter & Schlagobers

Pancakes with vanilla-ice cream chokolade sauce, almond and whipped cream

Mousse au chocolate € 5,80

Stanitzel mit Eiscreme und Früchten € 7,80

Home made waffle/“stanitzel“ with ice cream and fruites

Unser Serviceteam berät Sie gerne zu unserem
aktuellen **Kuchen- und Tortenangeboten!**

Additional our service-team will recommend you about our actual cakes & tartes

HOTEL RESTAURANT BAR 
...oder doch Lust auf Eis??- Fragen Sie nach unserer Eiskarte...!!!

... or some Cup of ice-cream?? Take a look to our card of cups

Unser Personal informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten

Liste der 14 „EU-Allergene“

A - Glutenthaltiges Getreide

namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

B - Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse;

C - Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse;

D – Fische

und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
- b) Fischgelatine oder Hausenblasen, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;

E Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse;

F - Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

G - Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b) Lactit;

H - Schalenfrüchte

namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse

(*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*),

Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene

Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

L - Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse;

M - Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse;

N - Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse;

O - Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zu rückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

P - Lupinen

und daraus gewonnene Erzeugnisse;

R - Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse.