

Speisekarte

menucard



SCHLOSSWIRT
TRATZBERG

- Rinderkraftbrühe** mit Kräuterfrittaten und Schnittlauch ^{AICIGIL} € 3,80
consommé with herbal sliced pancakes and chives
- Tiroler Graukäsesuppe** mit Schwarzbrotwürfel ^{AICIG} € 4,10
tyrolean grey cheese soup with black bread croutons
- Bunte Blattsalate** mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln € 4,10
green salad with tomatoes, cucumber and spring onions
- Gegrillte Hühnerstreifen** € 12,50
Blattsalate mit Tomaten, Mais, Frühlingszwiebeln und Knoblauchbaguette ^{AIG}
stripes of grilled chicken with green salad, tomatoes, sweet corn, spring onions and roasted garlic baguette
- Wiener Schnitzel vom Schwein** € 12,50
aus dem Butterpfandl, mit Pommes frites und Preiselbeeren ^{AICIGIL}
wiener schnitzel (pork) with fries and cranberries
- Glacierter Schweinebraten an Bratenjus** € 10,90
serviert mit Semmelknödel und Sauerkraut ^{AICIGIL}
roast pork with dumpling and sauerkraut
- Tratzberger Grillteller** € 17,50
Rind-, Schwein- und Hühnerfleisch mit gebratenem Speck, Grillgemüse und Pommes frites ^{GIL}
grill platter with beef, pork and chicken, served with bacon, grilled vegetables and fries
- Tiroler Bauernpfandl** € 17,50
3 Stück Schweinefilet im Speckpfandl, Schwammerlsauce und Butterspätzle ^{AICIGIL}
pork fillet with bacon, mushrooms and egg noodles
- Gebratene Forelle aus eigener Zucht von Schloss Tratzberg** € 17,90
(ca. 300 g) nach Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter ^{AICIG}
smoked trout with almond butter and parsley potatoes
- Krapfenteller Schlutz-, Spinat- und Zillertalerkrapfen** € 11,90
mit nußbrauner Butter und Parmesan ^{AICIG}
three different doughnuts (stuffed raviolis) filled with cheese, spinach-cheese and potatoe-cheese served with brown butter and parmesan
- Dreierlei Knödel Nockerl Speck - Käse - Spinat** € 11,90
mit nußbrauner Butter, Parmesan und Sauerkraut ^{AICIG}
three different dumplings (bacon - cheese - spinach) with brown butter, parmesan and sauerkraut
- Käsespätzle** mit Röstzwiebeln ^{AICIG} € 9,90
egg noodles with cheese and fried onions
- Flaumiger Kaiserschmarren** mit Apfelmus ^{AICIG} € 8,90
sweet cut-up pancake with raisins served with apple puree

Für den kleinen Hunger

for smaller appetites

Pikante Gulaschsuppe ^{G|L} € 5,90
mit Schwarzbrot oder Semmel
goulash soup with black bread or bread roll

Schinken-Käse-Toast ^{C|G} € 6,50
mit Salatgarnitur
toast with ham and cheese with salad garnish

Schweizer Wurstsalat ^{G|O} € 7,90
mit Gurken und Paprikastreifen
swiss sausage salad with cucumber and paprika stripes

Frankfurter Würstel ^G € 4,90
mit Senf und frischem Kren
sausages with mustard and fresh horseradish

Appetitbrot ^{A|G} € 7,90
Gemischter Aufschnitteller mit Butter und Brot
slices of sausages with butter and bread

Speckteller ^{A|G} € 8,90
mit Garnitur, Butter und Brot
bacon with garnish, butter and bread

Nachspeisen

desserts

Luftige Marillen-Topfenknödel A|C|G € 7,80
an Beeren-Ragout, mit Zimt-Zucker-Brösel
*sweet apricot dumplings served with
purred berries and sugar-cinnamon crumb*

Flaumiger Kaiserschmarren A|C|G € 8,90
mit Apfelmus
sweet cut-up pancake with raisins served with apple puree

Eispalatschinken A|C|G € 5,90
mit Vanilleeis, Schokoladesauce und Sahne
sweet pancake with vanilla ice creme, chocolate sauce and whipped cream

Kindermenü

child's meal

Grillwürstel mit Pommes C|G € 5,90
grilled sausages with fries

Chicken Nuggets mit Pommes A|C|G € 5,90

Wiener Schnitzel mit Pommes A|C|G € 5,90
wiener schnitzel with fries

Spaghetti mit Tomatensauce A|C|G € 5,50
spaghetti with tomatosauce

Schmankerln und Fisch

delicacies and fish

Dreierlei Knödel Nockerl ^{A|C|G} € 11,90

Speck - Käse - Spinat

mit nußbrauner Butter, Parmesan und Sauerkraut

three different dumplings (bacon - cheese - spinach) with brown butter, parmesan and sauerkraut

Krapfenteller ^{A|C|G} € 11,90

Schlutz-, Spinat- und Zillertalerkrapfen

mit nußbrauner Butter und Parmesan

three different doughnuts (stuffed raviolis) filled with cheese, spinach-cheese and potatoe-cheese served with brown butter and parmesan

Tratzberger Jägerspätzle ^{A|C|G} € 10,90

mit Schinken, Speck, Pilzen und Almkäse

egg noodles with ham, bacon and cheese

Käsespätzle ^{A|C|G} € 9,90

mit Röstzwiebeln

egg noodles with cheese and fried onions

Feines vom Fisch ^{D|G} € 17,90

gebratene Forelle aus eigener Zucht von Schloss Tratzberg (ca. 30dag)

nach Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

smoked trout with almond butter and parsley potatoes

Gegrilltes Zanderfilet ^{D|G} € 18,50

an mediterranem Gemüse und jungen Kartoffeln

fried fish fillets (zander) with vegetables and potatoes

Suppen und Vorspeisen

soups and starters

Rinderkraftbrühe A|C|G|L € 3,80
mit Kräuterfrittaten und Schnittlauch
consommé with herbal sliced pancakes and chives

Rinderkraftbrühe A|C|G|L € 4,10
mit Kaspressknödel und Schnittlauch
consommé with dumplings (with cheese) and chives

Knoblauch-Kräuterschaumsuppe A|G € 4,10
mit Weißbrotroutons
garlic soup with croutons

Tiroler Graukäsesuppe A|G € 4,10
mit Schwarzbrotwürfel
tyrolean grey cheese soup with black bread croutons

Carpaccio C|G € 12,50
vom Rind
mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Parmesan und Toastbrot
beef carpaccio with olive oil, balsamic vinegar and toast

Bunte Blattsalate € 4,10
mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln
green salad with tomatoes, cucumber and spring onions

Gegrillte Hühnerstreifen C|G € 12,50
Blattsalate mit Tomaten, Mais, Frühlingszwiebeln und Knoblauchbaguette
stripes of grilled chicken with green salad, tomatoes, sweet corn, spring onions and roasted garlic baguette

Gebratene Fischfilets D|G|C € 15,90
Lachs-, Zander-, Barsch-Filet
Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Knoblauchbaguette
fried fish fillets (salmon - zander - perch) with green salad, tomatoes, cucumber and roasted garlic baguette

Toasts und Nudeln

toast and noodles

Tratzburger ^{A|C|G}

Saftiges Rindfleisch (200g)

mit Tomaten und Salat, zweierlei Dip und Country Pommes

beefburger with tomatoes and salad, 2 different sauces and fries

€ 12,50

Feinschmecker-Toast ^{C|G}

gegrilltes Hühnerfilet auf Toast

mit sautierten Champignons, Kräutern und Salatgarnitur

grilled chicken filet on toast, mushrooms, herbs and salad garnish

€ 11,90

Steak-Toast "Schloss Tratzberg" ^{A|C|G}

Rind- und Schweinefleisch

mit knackigen Blattsalaten, Toast,

gebratener Speck, Wedges, Kräuterbutter und Cocktailsauce

beef and pork filet on toast with bacon wedges, herb butter and cocktailsauce

€ 15,90

Lasagne al forno ^{A|C|G|L}

an Basilikum-Tomaten

lasagne with meat and basil tomatoes

€ 9,90

Spaghetti Bolognese ^{A|C|G|L}

mit frischem Parmesan

spaghetti bolognese with fresh parmesan

€ 9,90

Vom Grill und aus der Pfanne

from grill and pan

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A|C|G} € 12,50
aus dem Butterpfandl, mit Pommes frites und Preiselbeeren
wiener schnitzel (pork) with fries and cranberries

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A|C|G} € 17,50
aus dem Butterpfandl, mit Pommes frites und Preiselbeeren
wiener schnitzel (veal) with fries and cranberries

Tratzberger Grillteller ^{G|L} € 17,50
Rind-, Schwein- und Hühnerfleisch
mit gebratenem Speck, Grillgemüse und Pommes frites
grill platter with beef, pork and chicken, served with bacon, grilled vegetables and fries

Tiroler Bauernpfandl ^{A|C|G|L|O} € 17,50
3 Stück Schweinefilet im Speckpfandl, Schwammerlsauce und Butterspätzle
pork fillet with bacon, mushrooms and egg noodles

Rumpsteak ^{C|G} € 26,00
vom Green fed (250g) auf Demi glace, mit bunten Gemüsesorten und Ofenkartoffeln
rump steak with vegetables and baked potatoes

Ofenfrische Kartoffel ^G € 13,90
mit Schnittlauchsauerrahm-Dip, sautierten Hühnerstreifen und Gemüse
baked potatoe with sour-cream, chicken strips and vegetables