

Familie Rottensteiner begrüßt Sie herzlich im Gartenhotel Maria Theresia!

"KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND, DENN DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST, IST BLEIBEND "

In diesem Sinne lädt Sie unser Küchenchef Senad Kovacevic heute herzlich dazu ein, sich mit einer feinen Auswahl an traditionellen und modernen Gerichten verwöhnen zu lassen.

Wir vereinen bewährte Rezepte mit zeitgemäßen Einflüssen und schaffen so besondere Genussmomente.

Dabei setzen wir auf hochwertige Zutaten, die mit großer Sorgfalt ausgewählt werden – um den natürlichen Geschmack jeder Speise in den Vordergrund zu stellen.

Regionalität liegt uns besonders am Herzen:

Wann immer möglich, stammen unsere Zutaten aus eigenem Anbau oder von Produzenten aus der unmittelbaren Umgebung.







EIN GLÄSCHEN IN EHREN, KANN NIEMAND VERWEHREN!

Mrs. Therese Prosecco, Rosenblüten Limonade, Rosenblätter 8,60

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren 7,60

Grapefruit-Spritzer Prosecco, Soda und Monin Grapefruit 8,60

> Hugo alkoholfrei Limettenscheiben, Hollunderblütensirup, frische Minze, Mineralwasser 7,20

Hugo Prosecco, Holunder, frische Minze, Zitronenscheibe 7,20



.....

Rindertatar

Geräucherte Paprikamayonnaise /
Rosmarin-Croutons / Schnittlauchbutter / Anchovis /
Rote Zwiebel / Kapern / Sprossen / Chili
Klein: 120g 19,90

Groß: 180g 27,90 A/B/C/D/G/L/M/N/O/P

Büffelmozzarella

Avocado-Crème-fraîche / Tomatenchip /
Tomatengel / Basilikum /
bunte Baby-Paradeiser
14,90
E/G/H/O/P

Rindercarpaccio

Parmesankörbchen / Olivenöl / Blattsalat /
Cherry-Tomaten / Zitrone
17,40
G/L/O/P

TRADITION

Blattsalate oder Gemischter Salatteller

Balsamico-Dressing Klein: 7,50 Groß: 13,90 C/E/L/M/O

Caesar-Salat mit Tiroler Feldsalaten

Caesar-Dressing / Anchovis / Rosmarin-Croûtons/ Oliven / Parmesan / Cherry-Tomaten Klein: 7,90 Groß: 13,90 A/B/C/D/E/G/L/M/O

Thaurer Blattsalate & sautierte Steinpilze

Kürbiskern-Dressing / Joghurt / Cherry-Tomaten / Sauce Rémoulade 25,90 C/E/G/M/L/M/O

Ergänzen Sie unsere Salate groß oder klein mit:

Knoblauchbrot 3,20 A
Gegrillter Hühnerbruststreifen 8,90 G/L/M
Gebackener Hühnerbruststreifen 9,90 A/C
Marinierten Riesengarnelen vom Grill 12,90 B/D/O
Rosa Rinderfiletstreifen (160 g) 22,90 G/L/M

ESSEN IST EINE SCHÖNE FORM DER FREUDE.



Ingwer-Kürbis-Crème

Curry-Popcorn / Kresse

8,20

A/E/F/G/H/L/O/P

VEGETARISCH & FISCH

Tagesfisch

Petersilienerdäpfel / kleiner Salatteller / Mandelbutter Tagespreis – bitte fragen Sie unser Servicepersonal B/D/E/F/G/L/M

Schlutzkrapfen

Steinpilzfülle / braune Butter / Parmesan / Salatdekor 17,90 A/C/E/F/G

Gebackene Steinpilze

Petersilienerdäpfel / Sauce Rémoulade / Wildpreiselbeeren 28,90 A/C/G/L

Basmati / gepuffter Reis / gepuffter Quinoa / Sesam-Brokkoli / Kokos-Chili-Schaum

16,90

A/E/F/H/L/M/N/O/P

Vegan: Rotes Kürbis-Gemüse-Curry

Ergänzen Sie unser Gemüse-Curry oder die Steinpilz-Schlutzkrapfen mit:

Zanderfilet 10,90 G/H/L/M/P Lachsfilet 12,90 G/H/L/M/P Marinierte Riesengarnelen vom Grill 11,90 G/H/L/M/P

TRADITION

...........

Kraftsuppe vom Rindertafelspitz mit Schnittlauch

Kräuterfrittaten 6,90 A/C/G Kaspressknödel 7,90 A/C/G

Cremige Käsespätzle

Röstzwiebeln / Schnittlauch 16,50 A/C/G/L

Knödel-Trio

Spinatknödel / Rote-Bete-Kren-Knödel / Kasnocken / Parmesan / braune Butter / Salatdekor 18,90 A/C/G/L

Kürbisrisotto

Kürbiskernespuma / Kürbiskerne / Kresse 19,90

E/F/G/H/L/O

Verfeinern Sie Ihr Gericht mit sautierten Steinpilzen

+12,00

G

Warme Küche: Von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr. Kleinen Karte: Zwischen 14:00 und 18:00 Uhr.



Unsere Steaks

servieren wir mit

Grillgemüse/ Kürbisrisotto/ Cognac-Pfefferrahmsauce E/F/G/H/L/M/O

Rinderfilet 250g 46,00 Lady's Cut 160g 32,90 Rumpsteak 250g 38,90 Kalbsrücken (am Knochen) 300g 42,00 Hirschrücken 220g 42,00 Steak of the day auf Anfrage, ab 2 Pers.

Wildragout

Preiselbeer-Gin-Espuma /
Zapfenroketten / Kohlsprossen
25,90
A/C/G/H/L/M/O/P

TRADITION

Aus dem Pfandl:

Serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Wildpreiselbeeren

* Wienerschnitzel vom Schweinerücken 19,90 A/C/G/L/M

* Cordon Bleu vom Schweinerücken 23,90 A/C/G/L/M

Tiroler Zwiebelrostbraten

Zwiebelsauce / Röstkartoffeln / Speckbohnen 28,90 A/G/L/M/N/O

Pfandl Maria Theresia

Rosa Schweinefilet / Pilzrahmsauce / Kräuterspätzle / Brokkoli 24,90 A/C/G/H/L/M

Grillteller von Huhn / Rind / Schwein Pommes / Grillgemüse / Kräuterbutter / Barbecuesauce 24,90 E/F/G/H/L/M/O

DIE KÖNIGIN DER KOCHREZEPTE IST DIE PHANTASIE.



Spaghetti Bolognese

10,90

A/C/G/L/M/O

Spaghetti mit Tomatensauce

9,50

A/C/G/L

Chicken Nuggets mit Pommes

9,90

A/C/G

Grillwürstel mit Pommes

9,50

H/L/M/O

Kleines Wiener Schnitzel vom Schweinerücken

9,90

A/C/H/L/M

Eisbecher Smartispaß

Smarties / 2 Kugeln Eis (Vanille, Schoko) / Sahne 6,90 C/E/F/G/H

KINDER HALTEN UNS NICHT VON WICHTIGEREM AB. SIE SIND DAS WICHTIGSTE!



TRADITION

Feigentiramisu

Lavendelhonig-Mascarponecreme / Portweinfeigen /
Cassis-Pavlova / Cassiseis
11,90
A/C/E/F/G/H

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Kandierter Ingwer / Birneneis / Brombeeren / Brombeergel 12,90 C/E/F/G/H

Parfümierter Birnen-Grießschmarren

Zimteis / Birnenchip 11,90 A/C/E/F/G/H

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

5,40 A/C/E/G/H mit Sahne 6,40 G mit Vanilleeis 7,40 C/G

Sacher- oder Linzertorte

5,50 A/C/E/G/H/N

Palatschinken - ein Stk. mit Marillenmarmelade / Sahne / Vanilleeis 7,90 A/C/G



Zitronensorbet / Minze

6,00

mit Schuss Vodka 10,00

O/P

Birnensorbet / Basilikum

6,00

mit Schuss Whysky 10,00

O/P

Gerührter Eiskaffee

Sahne / Hippe / Kakao

9,90

A/E/G

Herbstliche Eispalatschinken

Birnen / Zimt / weisses Nougateis / Karamellsauce / Sahne /

Nusskrokant / Schokoladenchip

11,90

A/C/E/F/G/H/O

Herbstzauber (Vegan)

Datteln in Karamellsauce / Birnen / eine Kugel Orangen-

und Toffeeeis / Orangenchip / Quinoa / Minze

11,90

E/H/O

Eisdessert Pumpkin Spice

Kürbiskernöl / Vanille / Salted Karamelleis / Apfelragout /

Sahne / Nusskrokant/ gepuffter Reis / Ahornsirup

A/C/E/F/G/O

11,50

TRADITION

Banana Joe

Bananen / Schokolade / Vanilleeis / Bananenscheiben / Sahne / Mandeln / gepuffter Quinoa / Schokoladensoße / Schokola-

denchip / Minze

10,90

A/C/E/F/G/H

Heisse Liebe

 $1\ \mathrm{Kugel}$ Himbeereis, $2\ \mathrm{Kugeln}$ Vanilleeis, Sahne, Himbeer-

ragout, Himbeerbusserln

11,50

A/C/G/O

Eispalatschinken Maria Theresia

1 Stück Crêpe / 3 Kugeln Vanilleeis / Sahne / Schokosoße /

Mandeln / Minze

Im Reindl serviert

10,90

A/C/E/F/G/H

1 Kugel Eis 3,00

Vanille

Schokolade

Banane

Salted Karamell

Weißes Nougat

Zimt

Toffee (Vegan)

1 Kugel Sorbet 3,00

Birne

Orange

Himbeere

Zitrone



Warme Küche: Von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr. Kleine Karte: Zwischen 14:00 und 18:00 Uhr.

.....



		~	
Citro, Orange, Cola	0,301 4,20	0,50 l	5,80
Apfelsaft, Johannisbeere (O)	0,301 4,30	0,50 l	5,90
Apfelsaft gespritzt (O)	0,30 l 4,10	0,50 1	5,50
Johannisbeere gespritzt (O)	0,301 4,10	0,50 1	5,50
Soda	0,251 2,50	0,50 l	4,40
Getränke in Flaschen			
Almdudler		0.251	4.40
		0,35 1	4,40
Coca-Cola zero (enthält Phenylalaninquelle E951)		0,351	4,40
Montes Mineralwasser	0,331 4,10	0,75 1	7,10
Fruchtsaft	0,331 4,10	0,/31	7,10
(Multivitamin, Marille, Mango, Orange) 0,201			4,30
Bitter Lemon/Tonic Water von Aqua Monaco			4,40
Red Bull	riqua monaco	0,20 l 0,25 l	5,30
Eistee		0,351	4,40
Holundersaft oder Himbeersiru	ın	0,331	7,70
mit Leitungswasser	0,301 3,20	0,501	4,90
Holundersaft oder Himbeersiru		0,001	2,50
mit Sodawasser	0,301 3,40	0,501	5,10
Milch (G)		0,251	3,00
Warme Getränke			
Großer Espresso			4,40
Kleiner Espresso			3,00
Espresso macchiato (G)			3,30
Cappuccino mit Milchschaum (G)			4,40
Latte macchiato (G)			4,40
Kaffee verlängert			4,00
Koffeinfreier Kaffee			4,00
Tee Hagebutte/Kamille/Schwarz/Pfefferminz/Früchte			3,50
Heiße Schokolade mit Milch (G)			4,50

Flaschenbiere

Zillertal Weißbier - dunkel (A))
kastanienbraun, frisches, kräftiges Aroma, süffig 0,5 l 5,70	
Zillertal Bierspezialitäten (A) Schwarzbier, Zeller hell, Tyroler Imperial in der Flasche (nach Verfügbarkeit) 0,3 1 4,7	0
Clausthaler alkoholfrei (A)	U
leichter Körper, feinherb 0,51 5,70)
Weißbier alkoholfrei (A) Franziskaner 0,5 1 5,70)
Offene Biere	
Zillertal Pils Premium-Klasse (A) 0,3 l 4,50 0,5 l 5,50 hellgolden, schlank, spritzig, edel gehopft)
Zillertal Weißbier hell mit feiner Hefe (A) 0,3 l 4,80 0,5 l 5,80 fruchtig-frisch, vollmundig, naturtrüb)
Radler (A) 0,3 1 4,60 0,5 1 5,60)
Zillertal Radler - naturtrüb (A) 0,3 l 4,60 0,5 l 5,60 hellgelb / naturtrüb, fruchtig / leicht, natürlich-frisch)
Weizen-Cola (A) 0,3 1 4,80 0,5 1 5,90)



ALLERGENKENNZEICHNUNG

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere- und -erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)

E = Erdnüsse und –erzeugnisse

F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und –erzeugnisse

M = Senf- und Senferzeugnisse

N = Sesamsamen und -erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P = Lupinen und daraus hergestellte Produkte

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte