

*Speisekarte  
Restaurant*



# Herzlich Willkommen im Restaurant Zum Senner

Höchste Qualität - beste regionale Erzeugnisse, sowie internationale Produkte finden im Restaurant, durch unseren Küchenchef und sein Team, eine raffinierte Vollendung.

Da unsere Speisen immer frisch zubereitet werden, bitten wir Sie, eine gewisse Wartezeit zu akzeptieren!

Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Schwein und Huhn: Fleisch aus Österreich

Mattigtaler Bio-Schwein: Klasse statt Masse - Österreichische Qualität - Gentechnikfreies Schweinefleisch

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel, Kraut, Wurzelgemüse, Zwiebel, Äpfel: aus heimischer Landwirtschaft

Fisch: aus heimischen Gewässern

Wir verwenden folgende Produkte aus der GenussRegion:

Marchfeldspargel g.g.A.

Nordtiroler Gemüse

Steirischer Vulkanland Schinken

Steirischer Kren g.g.A.

Wiener Gemüse

Unsere Lieferanten:

Fa Riedhart Wörgl, Gourmetexpress

Bergkäserei Hirschhuber, Silzer Weichkäse, Tiroler Milch

Silvia, Ekehhard und unser Team freuen sich, Sie mit regionalen und internationalen Gerichten und einem ausgewählten Weinangebot verwöhnen zu dürfen.

Sie haben einen speziellen Wunsch oder einen besonderen Anlass? Tel.: +43 5288 72418, office@zum-senner.at



**Ohne Geschmacksverstärker  
& künstliche Zusatzstoffe**





## Suppen

Rinderconsommé			L
- mit Frittaten	€ 4,50		A, C, L, G
- mit Kaspressknödel	€ 4,90		A, C, G
Zillertaler Graukassuppe	€ 4,90		A, G, L

## Salate

Caesar Salat mit gegrillter Hühnerbrust aus Österreich	€ 11,90		C, E, H, L, M, O
Steirischer Backhendlsalat mit Grana	€ 11,90		A, C, L, M
gemischter Salat	€ 4,20		O
Balsamico Dressing			L, M
oder auf Wunsch Joghurt Dressing			G, M, L

## Snacks

Senner's Beefburger mit Wedges	€ 11,50		A, C, G, L, M, N
--------------------------------	---------	--	------------------



## *Fleisch*

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Roseval Kartoffel und Gratin (in feinstem Butterschmalz gebacken)	€ 17,90	A, C, L, G
Wiener Schnitzel (vom Mattigtaler Bio-Schwein) mit Roseval Kartoffel und Gratin (in feinstem Butterschmalz gebacken)	€ 14,50	A, C, L, G
Hühnerbrust vom heimischen Huhn mit Maiscreme und Serviettenknödel	€ 15,90	A, G, L
gebratene Beiriedschnitte (Beef Dry aged) mit gebratenen Pilzen und Bratkartoffeln	€ 26,90	A, C, G, L
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Butterspätzle	€ 15,90	A, C, G, L



## *Traditionelles*

Tiroler Gröstl „das Original“  
mit gekochtem Tafelspitz und Speielei

€ 12,50 c, G, L

Kasspatzl  
mit geschmolzenem Zwiebel

€ 10,90 A, C, G, L

## *Fisch*

Kross gebratenes Goldforellenfilet aus Österreich  
mit Roseval Kartoffeln und Tomatenbutter

€ 16,50 D, G, L, M, O

## *Dessert*

Crème Brûlée und Orange

€ 8,90 c, G

Topfen-Nougat Knödel

€ 8,90 A, C, E, G, H

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschkenröster

€ 9,90 A, C, G, O, P  
mit Spuren von  
Alkohol

		<b>Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen (Anhang II der LMIV)</b>
Kurzbezeichnung	Buchstabencode*)	steht für
gluten-haltiges Getreide	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich**) zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch o. Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

\*) nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

1 und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht. Siehe dazu nähere Erläuterungen im nationalen Fragen- und Antworten-Katalog des BMG.

\*) nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig.

\*\*) in dieser Form erläutert im nationalen Fragen und Antworten-Katalog des BMG.



### Alkoholfreie Getränke

Montes belebend/still	0,33 €	2,90
Montes belebend/still	0,75 €	5,60
Limo	0,25 €	2,10
Cola light	0,35 €	2,80
A lmdudler	0,35 €	2,80
A pfelsaft	0,25 €	2,80
Johannisbeersaft	0,25 €	2,80
Orangensaft	0,25 €	2,80
Multivitaminsaft	0,35 €	2,80
Bitter Lemon	0,2 €	2,40
T onic Water	0,2 €	2,40

### Kaffee

T asse K affee	€	2,30
Großer E spresso	€	2,70
Kleiner E spresso	€	2,10
Cappuccino mit Milchschaum	€	2,80
T asse K affee koffeinfrei	€	2,30
Heiße S chokolade	€	2,80
Portion T ee	0,4 €	3,80



### Bier

Z illertal Pils Premium C lasse	0,3 €	2,80
Z illertal Pils Premium C lasse	0,5 €	3,50
Z illertal Weißbier hell	0,3 €	3,10
Z illertal Weißbier hell	0,5 €	3,80
Z illertal Dunkel	0,5 €	3,80
C lausthaler oder Weißbier alkoholfrei	0,5 €	3,50
Radler	0,5 €	3,50

### Weine offen

Huber Flohhaxn Grüner Veltliner	1/8 €	2,50
Pitnauer Gelber Muskateller	1/8 €	3,90
Loimer Rose	1/8 €	3,20
S alzl Z weigelt S election 2012	1/8 €	3,60
Grüner Veltliner Federspiel	1/8 €	3,60
Weißsauer , Rotsauer	1/4 €	2,90
Weißsüß , Rotsüß	1/4 €	3,50

### Schnäpse

Z igarrenbrand/G auda Bock-Brand	2cl €	4,20
Willi, Marille, Himbeer, Obstler	2cl €	2,40
Jägermeister / Fernet Branca	2cl €	2,80
Baileys/A maretto	4cl €	3,40
Ramazzotti	4cl €	3,80



### Aperitifs

Campari	4cl	€	2,8
Martini bianco	4cl	€	2,8
Prosecco	0,1	€	3,9
Aperol Spritz	0,25	€	4,5
Prosecco Aperol	0,1	€	4,7
Hugo	0,25	€	5,5

### Digestif

Sämling Beerenauslese (süß)	5cl	€	2,9
Jägermeister	2cl	€	2,8
Fernet Branca	2cl	€	2,8
Venuss Nußlikör	2cl	€	2,8

### Armagnac

Cles de Ducs VSOP	2cl	€	3,5
-------------------	-----	---	-----

### Calvados

Calvados Boulard	2cl	€	3,9
------------------	-----	---	-----

### Grappa

Berta Grappa E lisi	2cl	€	3,9
Antoni Grappa Tignanello	2cl	€	4,3
Poli Grappa Barili Di Sassaia	2cl	€	7,9

### Portwein

Tawny 10 Jahre	4cl	€	4,9
----------------	-----	---	-----

### Gin

Bombay Sapphire Gin	4cl	€	3,60
Tanqueray Gin	4cl	€	4,50
Hendrick's Gin	4cl	€	4,90

### Vodka

Sky Vodka	4cl	€	2,90
Moskovskaya	4cl	€	3,20
Grey Goose Vodka	4cl	€	6,20

### Rum

Myer's Rum	2cl	€	2,90
Coruba Rum Cigar 12 years	2cl	€	5,30
Ron Zacapa 23Y Gran Reserv	2cl	€	4,90

### Whiskey Bourbon

Wild Turkey Proof 101 8 years	4cl	€	3,80
Jack Daniels Single Barrel	4cl	€	5,90

### Whiskey Scotch Blends

Johnnie Walker Red Label	4cl	€	2,90
Johnnie Walker Black Label	4cl	€	4,90

### Whiskey Malts

Ardbeg Islay 10 years	4cl	€	7,50
Lagavulin Islay 16 years	4cl	€	8,30