

Liebe Gäste!

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

Fleisch, Schinken, Speck

Metzgerei Horngacher, Fieberbrunn,
C&C Wedl, Kröswang, Karnerta, Mayer Hermann KG

Milch und Milchprodukte

Fa. Bergbauer Wörgl, aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
Rotholz, Felsenkellerei, C&C Wedl

Brot und Gebäck

Haubis Bäckerei

Kuchen und Torten

Café und Genussboutique Franz Josef Ellmau

Eier

aus österreichischer Bodenhaltung

Erdäpfel, Obst und Gemüse der Saison

aus heimischer Landwirtschaft

Wild

aus heimischer Jagd, Ager Söll

Fisch

Kröswang, C&C Wedl

Honig & Chutney

Bienenwelt Zillertal

Öffnungszeiten

Café Franz Josef im Auracher Löchl & Terrasse

täglich von 07:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Küche von 11:00 Uhr – 16:30 Uhr

Restaurant Weinhaus im Auracher Löchl

täglich von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche von 11:00 Uhr – 21:30 Uhr

Stollen 1930

täglich von 18:00 Uhr bis 2:00 Uhr

Panorama 1830

Donnerstag - Montag von 17:00 Uhr bis 1:00 Uhr

Sie sind wieder da.....

In Spanien **Tapas** und im Mittelmeerraum **Mezedes** genannt-
ein kleines Appetithäppchen, das in Tapas-Bars üblicherweise zu
Wein, jedoch auch zu Bier gereicht wird.
(ab 2 Personen)

Deckel

Der Deckel davor

2erlei Aufstriche der Saison – Original Vulcanoschinken
– Südtiroler Schüttelbrot

Der Haupt Deckel

Tiroler Gröstl – Original Wiener Schnitzel – Geselchtes – Kalbsrahmgulasch
– Käsespätzle – Schlutzkrapfen – Kaspressknödel

Der süße Deckel danach

Schokotraum – marinierte Waldbeeren – Vanilleeis

Zum Starten

Saibling & Gin

gebeizter Saibling | Fenchel | Tomate | Kaviar

Chefs Beef Tatar

Oliven, Schalotten, Gurkerl – Wurzel Ciabatta

wird in der Küche für Sie zubereitet - ohne Ei

90 g

180 g

220 g

Kleinigkeiten

Speckbrettl

Karree Speck vom Mayr Hermann | Wurzel Ciabatta | Aufstrich



Tiroler Käse Brett

Vielfalt an Tiroler Käse | Chutney | Trauben | Tiroler Butter | Wurzel Ciabatta

Vielfalt von Tiroler Speck & Käse

Tiroler Käse | Alm-Speck | Chutney | Trauben |
Tiroler Butter | Wurzel Ciabatta | Aufstrich

Heiß und flüssig

Kraftsuppe vom Tiroler Almochsen mit Wurzelgemüse

Frittaten

Kaspressknödel

Grießnockerl

„Es grünt so grün“

✓ „Unser Salat“

Blattsalate | Karotten | Gurken | Paprika | Hausdressing mit Honig

klein

groß

Caesar Salat

Römersalat Herzen | Sardellen | Speck | Croutons

original Caesar Dressing | Parmesan

„+ Pimp your Salat“ (beliebig kombinierbar zu unseren Salaten)

mit Hühnerstreifen gebraten oder gebacken

mit Rinderfiletstreifen

„Surf and Turf“ - mit Rind und Garnele

mit U5 Riesengarnelen pro Stück

✓ Wurzel Ciabatta

✓ Knoblauchbrot hausgemacht

unsere Klassiker

(einfach nicht wegzudenken)

Original Wiener Schnitzel

Kalbfleisch | Bauernpommes oder Petersilienerdäpfel
hausgemachte Preiselbeeren

✓ Kufsteiner Käsespätzle

mit Kruste | Röstzwiebeln | unser Salat

✓ Hausgemachte Schlutzkrapfen

Kartoffel-Topfen-Fülle | braune Butter | Parmesan | unser Salat

Tiroler Zwiebelrostbraten

Röstkartoffeln | Speckbohnen | Zwiebeln

Original Wiener Backhuhn

Kartoffelsalat | hausgemachte Preiselbeeren

Kalbsrahmgulasch nach Original Rezept

Spätzle | glacierte Karotten

Kalbsleber „Tiroler Art“

rosa gebraten | Speck | Apfel | Kartoffelpüree

Best of Steaks

Das hat Tradition bei uns!

Die Beste Fleischqualität von heimischen Rindern und den Besten der Welt
– für Sie auf unserem KSF-Argentina-Grill gebraten.

Dry Aged Beef und **Rib Eye Steaks** werden auf Grund der
Corona Maßnahmen nicht am Tisch geschnitten.

Dry Aged Beef „Fiorentina Art“ vom heimischen Rind

erhältlich in folgenden Größen:
200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g
und gerne auch mehr...

Rib Eye Steak - USDA Prime Premium Beef aus den USA

erhältlich in folgenden Größen:
200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 400 g
...oder Größer?

Österreichisches Filet Steak

Lady cut 200 g, 250 g, 300 g

...oder darf's ein Bisschen mehr sein?

Die Franzosen neigen dazu,
sehr dünne Steaks zu grillen,
die kaum 200g wiegen!
Für mich ist das Aufschnitt

-Otto von Bismark -

das **Steak** für **Zwei**

Tomahawk

~ 1000 g vom österreichischen Rind

Chateaubriand

~ 500 g vom österreichischen Rind

Steaks - für mehr

tranchiert serviert auf der Eisenplatte

500 g Rib Eye | 500 g Dry Aged | 250 g Filet Steak – für 3 Personen

450 g Rib Eye | 450 g Dry Aged für 2 Personen

Riesengarnele U5

Beilagen - Auswahl

gegrilltes Gemüse | unser Salat | Bauernpommes | Knoblauchbrot | Maiskolben

Saucen - Auswahl

Pfeffer | BBQ | Trüffelmayonnaise

2 Beilagen und 1 Sauce bei Steaks ab 300 g im Preis inklusive

Nachdem wir nur die Beste Fleischqualität verwenden, verrechnen wir den Preis pro 100 g.
Wir bitten um Verständnis, dass wir die Steaks nicht auf den Gramm genau schneiden können,
es kann also auch mal etwas mehr oder weniger sein.



Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

Rare

kräftig angegrillt, Innen fast roh, hat eine dünne braune Kruste
& beim Draufdrücken gibt es stark nach, Fleischsaft ist rot (blutig)
Kerntemperatur liegt bei maximal 45°C

Medium rare

Innen im Kern noch leicht blutig, nach außen hin,
rosa & hat eine braune, knusprige Kruste
Kerntemperatur liegt bei maximal 55°C

Medium

Innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach, braune, knusprige Kruste
Kerntemperatur liegt zwischen 56°C und 61°C

Medium well

Innen nur leicht rosa, gibt auf Druck ein wenig nach, braune, knusprige Kruste
Kerntemperatur liegt zwischen 64°C und 66°C

Well done

voll durchgebraten, gibt unter Druck nicht mehr nach,
diese Zubereitungsart ist für hochwertige Steaks ungeeignet
und sollte vermieden werden!
Kerntemperatur liegt über 68°C

Weil wir unser Fleisch lieben...

...liegt es uns besonders am Herzen Ihnen unsere Philosophie zu Qualität und Herkunft etwas näher zu bringen.

Woher kommt unser Fleisch?

Wir beziehen unsere Fleischwaren von regionalen Partnern und auch wenn das nicht möglich ist beziehen wir das Fleisch nur von Lieferanten mit höchsten Qualitätsstandards.

Kalbfleisch fürs Schnitzel und weitere Leckereien vom Kremstaler Kalb

Kalbfleisch ist allgemein zarter und heller als Rindfleisch. Je nach Alter sowie Art der Aufzucht und Fütterung hat es eine hellrote, rosa oder auch weißliche Farbe. Unsere Kälber laufen auf den Kremstaler Wiesen und wachsen mit Ihren Mutterkühen auf.

Rinderfilet, Tommahawk und Co. vom Simmentaler Rind

Ursprünglich stammt das Simmentaler Rind, auch Fleckvieh genannt, aus der Schweizer Alpenregion Simmental. Das Fleisch für unsere Steaks beziehen wir nur von österreichischen Simmentaler Rindern.

Rostbraten & Rib-Eye Steaks über die Marke Salon Beef der Firma Kröswang

Die fruchtbare Hügellandschaft im Westen Oberösterreichs mit ihren saftigen Weideflächen ist perfekt geeignet für die Rindfleischzucht, daher kommt der Großteil der Salon Beef Kalbinnen aus dem Innviertel. Alle Tiere werden in Österreich geboren, gefüttert, geschlachtet und verarbeitet. Zudem werden nur Bauern aufgenommen, die die hohen Standards erfüllen.

US-Premium Beef von den Creekstone Farms

Die Tiere der Creekstone Farms werden unter höchsten Tierwohl und Qualitätsstandards gezüchtet. Die Rinder werden bei jedem Schritt von der Geburt bis zur Verarbeitung mitfühlend und menschlich behandelt. Das Premium Black Angus Beef hat zudem ein USDA Siegel. Das bedeutet, das Fleisch wird vom amerikanischen Landwirtschaftsministerium für Bioprodukte zertifiziert.

Was bedeutet eigentlich Dry Aged?

Als „Trocken Gealtert“ wird das Fleisch betitelt, wenn man den Begriff aus dem Englischen übersetzt. Klingt nicht unbedingt appetitlich meinen Sie?

Genau das Gegenteil ist der Fall.

Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima abgehängt und so genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und die Aromen fördert.

Es entstehen nicht nur unverkennbare Aromen aus Nuss und Butter, auch die Konsistenz verbessert sich, denn das Fleisch wird mürbe, das heißt die Fasern werden weicher und das Steak zarter. Der Nachteil der Trockenreifung ist der Gewichtsverlust von bis zu 30% durch die Entweichung der Feuchtigkeit und den Abschnitt der äußeren Kruste. Das macht das Dry Aged Fleisch unter anderem so wertvoll.

Das Süße kommt zum Schluss

„Der Löchl“ Kaiserschmarrn

Rosinen | Apfelmus | Rum

warmer **Schokotraum** (warten lohnt sich)
Vanilleeis | mind. 15 Min. bis zum Schokohimmel

Sorbet

eingemachte Früchte der Saison

gerne auch mit
+ **Gin**
+ **Prosecco**

Franz Josef **Genuss**

2 Stück hausgemachte Pralinen | Eiswein 5cl | Espresso

„Apfelradln“

Zimtzucker | Creme- Eis

4 Stück **Pralinen**

„oder darf's a bissl mehr sein?“

hausgemacht | verschiedene Sorten | der Zufall entscheidet

Unser „Chef empfiehlt“ Dessert