

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 & Bäckerei Farbmacher Langkampfen

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

Putzachhof Schwoich, Kröswang, C&C Wedl

Honig & Chutney

Bienenwelt Zillertal

Öffnungszeiten

Café Franz Josef im Auracher Löchl & Terrasse

täglich von 07:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Küche von 11:00 Uhr – 21:30 Uhr

Restaurant Weinhaus im Auracher Löchl

täglich von 11:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Küche von 11:00 Uhr – 21:30 Uhr

Stollen 1930

Freitag & Samstag von 17:00 Uhr bis 24:00 Uhr

(ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN)

Herbst-zeit

la critique est aisée, mais

l'art est difficile

(Kritik ist einfach, aber, Kunst ist schwer)

Granta Spritz

Preiselbeere | Soda | Zitronenscheibe | Minze

€ 5,50

Menü

Suppe vom geschmorten Kürbis

Kernöl | Süsrahm

Hirschrücken

Süßkartoffel | Chicorée | Stanzer Zwetschke

Kürbiskuchen

weiße Schokolade | Apfel | Orange

die Speisen sind exklusiv im Menü erhältlich

€ 41,00 pro Person

für den krönende Abschluss!

2017 Ried Pössnitzberg Trockenbeerenauslese

Sauvignon Blanc Prädikatswein

Weingut Erwin Sabathi

Südsteiermark

präzise Fruchtaromen | getrockneten Marillen | Rosinen | Honig | exotischen Früchten | Akazienblüte |
zarte Kräuterwürze perfekte Balance von Restsüße und lebendiger Säure

€ 6,50

Brennerei Rochelt - Fritzens

in 2cl ausgeschenkt

Der Inntaler

Quitte – Himbeere -Waldhimbeere

€12,60

Alle Preise incl. Mwst

es herbst'lt

Suppe vom geschmorten Kürbis

Kernöl | Süssrahm

€ 6,20

Bachforelle

Geräuchert | Linsen | Kren

€ 9,50

Kalbsniere

Kürbis | Gnocchi | Salbei | Parmesan

€ 19,50

Hirschrücken

Süßkartoffel | Chicorée | Stanzer Zwetschke

€ 32,00

Wilderer Burger

100% Wild aus Österreich | Bergkäse | Rotkraut | Rucola |
Sauerteigbrot | Pfeffer-Mayonnaise | Bauernpommes

€ 18,50

(solange der täglich frische Vorrat reicht)

Zander

Buchweizen | Kapern- Rosinen- Sauce | Blumenkohl

€ 23,30

Kernöl- Vanille

Vanilleeis | Steirisches Kernöl | Kürbiskernkrokant

€ 6,20


Sehr gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in unseren Speisen.

Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an unsere Service Mitarbeiter.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den zu kennzeichnenden Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise incl. Mwst

Zum Starten

 **Quinoa und Spargel**
Ziegenkäse | Honigmarinade | Paradeiser
€ 11,50

in **Gin** gebeizter **Lachs**
Avocado Salat | Lachskaviar | Wurzel Ciabatta
€ 14,10


geschmortes Kalbsbries
feine Bandnudeln | Pommery Senf | grüner Spargel
als Vorspeise € 12,50
als Hauptspeise € 18,50

Chefs Beef Tatar
Oliven, Schalotten, Gurkerl – Wurzel Ciabatta
wird in der Küche für Sie zubereitet - ohne Ei

90 g	€ 14,00
180 g	€ 27,00
220 g	€ 35,00

Kleinigkeiten

Speckbrettl
Karree Speck vom Mayr Hermann | Wurzel Ciabatta | Aufstrich
€ 13,90

 **Tiroler Käse Brett**
Vielfalt an Tiroler Käse | Chutney | Trauben | Tiroler Butter | Wurzel Ciabatta
€ 10,90

Vielfalt von Tiroler Speck & Käse
Tiroler Käse | Alm-Speck | Chutney | Trauben |
Tiroler Butter | Wurzel Ciabatta | Aufstrich
€ 14,10

Heiß und flüssig

Kraftsuppe vom Tiroler Almochsen mit Wurzelgemüse

Frittaten € 5,60

Kaspressknödel € 5,80

Grießnockerl € 5,80

„Es grünt so grün“

✓ „Unser Salat“

Blattsalate | Karotten | Gurken | Paprika | Hausdressing mit Honig

klein € 4,90

groß € 9,40

Caesar Salat

Römersalat Herzen | Sardellen | Speck | Croutons

original Caesar Dressing | Parmesan

€ 10,50

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

mit Hühnerstreifen gebraten oder gebacken + € 4,20

mit Rinderfiletstreifen + € 8,90

„Surf and Turf“ - mit Rind und Garnele + € 10,50

mit U5 Riesengarnelen pro Stück + € 4,50

✓ „sommerlicher“ Boutique Salat

Baby Leaf | Rucola | Salatherzen | Radieschen | Karotten

Rosi's Kaspressknödel | Alter Balsamico

€ 12,90

✓ Wurzel Ciabatta € 1,50

✓ Knoblauchbrot hausgemacht € 3,10

unsere Klassiker

(einfach nicht wegzudenken)

Original Wiener Schnitzel

Kalbfleisch | Bauernpommes oder Petersilienerdäpfel
hausgemachte Preiselbeeren

€ 23,50

✓ Kufsteiner Käsespätzle

mit Kruste | Röstzwiebeln | unser Salat

€ 13,20

✓ Hausgemachte Schlutzkrapfen

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

€ 16,90

Tiroler Zwiebelrostbraten

Röstkartoffeln | Speckbohnen | Zwiebeln

€ 25,50

Original Wiener Backhuhn

Kartoffelsalat | hausgemachte Preiselbeeren

€ 17,50

Kalbsrahmgulasch nach Original Rezept

Spätzle | glacierte Karotten

€ 18,90

Kalbsleber „Tiroler Art“

rosa gebraten | Speck | Apfel | Kartoffelpüree

€ 23,90

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
Preis pro 100 g € 12,00

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
Preis pro 100 g € 13,00

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

Österreichisches Filet Steak
vom Simmentaler Rind

Lady cut 200 g - € 32,00
250 g - € 39,00
300 g - € 47,00

...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

€ 79,00

Chateaubriand

~ 500 g vom österreichischen Rind

€ 78,00

Steaks - für mehr

tranchiert serviert auf der Eisenplatte

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

€ 149,50

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

€ 94,50

Riesengarnele U5

pro Stück € 4,50

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

jede weitere Beilage € 3,50 | jede weitere Sauce € 2,50

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

Kürbiskuchen

weiße Schokolade | Apfel | Orange
€ 9,50

Kaiserschmarrn (der österreichische Klassiker)

Rosinen | Apfelmus | Preiselbeeren
als Dessert € 8,80
als Hauptspeise € 12,40

Warmer Schokotraum

Vanilleeis | 15 Min. bis zum Schokohimmel
€ 8,50

Sorbet der Saison

eingemachte Marille € 4,50
gerne auch mit
Gin € 5,50
Prosecco € 3,90

Topfenknödel

Süße Waldfrüchte | Nougatinfusion € 9,50

Kernöl- Vanille

Vanilleeis | Steirisches Kernöl | Kürbiskernkrokant
€ 6,20

...schokolade lügt nicht
Schokolade versteht...



Auracher Löchl

Restaurant . Boutique Hotel . Stollen 1930 . Panorama 1830 . Café Franz Josef

Alle Preise incl. Mwst