

## **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 – 16:30Uhr

### **Restaurant Weinhaus im Auracher Löchl**

täglich von 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Küche von 11:00 Uhr – 21:00 Uhr

### **Stollen 1930**

Dienstag – Samstag von 18:00 Uhr bis 2:00 Uhr

### **Panorama 1830**

Donnerstag - Montag von 16:00 Uhr bis 1:00 Uhr

# Herbst-zeit

**la critique est aisée, mais  
l'art est difficile**

(Kritik ist einfach, aber, Kunst ist schwer)

**Kir Royal**

Heidelbeer Mark | Sekt  
6,90

## Menü

**Suppe vom geschmorten Kürbis**

Kernöl | Süßrahm

**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 ausgedient  
**Der Inntaler**

Quitte – Himbeere -Waldhimbeere  
€12,60

Alle Preise incl. Mwst

## es herbst'lt

### Suppe vom geschmorten Kürbis

Kernöl | Süßrahm

€ 6,50

### Kalbsniere

Kürbis | Gnocchi | Salbei | Parmesan

€ 19,50

### Hirschrücken

Süßkartoffel | Chicorée | Stanzer Zwetschke

€ 34,00

### Zander

Buchweizen | Kapern- Rosinen- Sauce | Blumenkohl

€ 23,30

### Kernöl- Vanille

Vanilleeis | Steirisches Kernöl | Kürbiskernkrokant

€ 6,70

vom 03. November bis zum 13. November

### Unser Martini Gans'l

Rotkraut | Gans'l Jus | Kartoffelknödel

€ 26,00


(solange der täglich frische Vorrat reicht)

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.

## 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