



RESTAURANT ACHTERL

**KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK; DEN ER
HINTERLÄSST, IST BLEIBEND.**

Zitat von Johann Wolfgang von Goethe

VORSPEISEN

Kaviar Blini`s Sauerrahm Schnittlauch

Russischer Kaviar vom Stör Blini`s Sauerrahm Schnittlauch auf Crashed Ice 100,00

Beef Tartare (Rind, Kapern, Toast)

Herzhaftes Beef Tatare mit Kapern, dazu Toast und Butter 17,30

Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum

Büffelmozzarella- Kugeln auf Tomaten, Basilikum, Pesto, Olivenöl. 13,70

Ziegenkäse, Birne, Walnusscrunch

pochierte Birne in Weißwein mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnusscrunch 14,80

Knoblauchbrot

2,50

SUPPEN

Rinderbouillon

mit Backerbsen und Nudeln, frischem Schnittlauch 4,30

mit hausgemachte Frittaten Schnittlauch 4,50

Zwiebelsuppe

französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons 5,30

Tomatesuppe

Tomatencremesuppe mit Croutons 5,50

Gedeck

Für das Gedeck: Brotkorb mit Aufstrich der Saison verrechnen wir 2,50 pro Person - mittags auf Wunsch.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

-

Pfeffersteak (Rind, Pfeffer, Grillgemüse, 250g)

Steak vom Rinderfilet mit Peffersauce, Potatoe Wedges und gegrilltem Gemüse 37,50

Rib eye Steak 300g

Steak von der hohen Beiried, mit Peffersauce, Potatoe Wedges Grillgemüse 32,70

Zwiebelrostbraten (Rind Zwiebel Kartoffel)

Feiner Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel und Bratkartoffel 23,70

Hirschragout (Hirsch, Polenta, Preiselbeere)

Hirsch Ragout mit Kroketten, dazu Birne und Preiselbeeren 21,30

Schweinefilet (Schwein, Maroni, Rotkraut)

Schweinefilet mit karamellisierten Maroni, dazu Rotkraut und Kartoffelrösti 22,70
mit Peffersauce 2,00

Stroganoff (Rind; Champignons, Kartoffelrösti)

Rinderfiletspitzen mit Champignons und Gurkerl a´la Stroganoff Sauerrahm dazu hausgemachte Kartoffelrösti 19,50

Huhn, Grillgemüse

Gegrillte Hühnerbrust mit Kräuterbutter und Grillgemüse 16,50

FRISCH AUS DEM WASSER

Lachssteak (Lachs Risotto Erbsenschoten)

Lachsfilet auf getrüffeltem Risotto und Erbsenschoten 23,70

Gambas, Nudeln, Olivenöl

gegrillte Gambas auf Spaghetti a`la Oglio , frische Kräuter 24,30

KLASSISCHE HIGHLIGHTS

Wiener Schnitzel, Kartoffel, Preiselbeere

Schweinerücken Scheiben paniert, Pommes, dazu Preiselbeeren und Zitrone. 15,70

Grillteller (Rind, Schwein, Huhn, Kartoffel)

Gegrilltes Rind - Hühnerbrust-Schweinerücken auf Pommes mit Knoblauchbutter garniert 18,90

Jägerschnitzel (Schwein, Champignons, Kartoffelrösti)

Gegrilltes Schweinerücken Schnitzel, dazu Champignons- Zwiebel - Speck Sauce a`la Jägerart mit Kartoffelrösti 17,20

Gordon Bleu (Schweinerücken Schinken Käse Kartoffel)

paniertes Schnitzel mit Käse und Schinken und Pommes 18,30

Spieß (verschiedene Fleischsorten Paprika Zwiebel)

verschiedene Fleischsorten mit Paprika und Zwiebel dazu Zigeunersauce und Pommes 17,90

FÜR UNSERE KLEINEN

Spaghetti Bolognese

gekochte Spagetti mit Fleisch Tomaten Sauce 9,70

Panierte Fischstäbchen

Fischstäbchen mit Pommes 9,40

Chicken Nuggets

panierte Hühnerfilets mit Pommes 8,70

VEGETARISCHES

Nudeln, Tomaten, Chilli

Penne al`dente mit Tomaten-Zwiebel-Chilli- Sauce 13,20

Kartoffel, Sesam, Rotkraut. Sauerrahm

Sesam- Kartoffelrösti mit Rotkraut und Sauerrahm 13,90

Spaghetti vom Zucchini

mit Basilikumpest Kirschtomate 15,30

Nudeln Trüffel

Gekochte Spaghetti in Olivenöl und Knoblauch mit geriebenem Trüffelkäse 18,50

Portion Grillgemüse nach Saison 5,50

gemischter Salat 5,50

DESSERT

Affogato

Vanilleeis auf Kaffeesirup und Schokoladen-
Ganache 7,50

Schokolade, Eis (Schokoladensouffle`)

Schokoladesouffle` mit flüssigem Kern und Vanilleeis 7,50

Käsevariation Exklusiv

4 speziell ausgewählte Käsesorten, Chutney, Schüttelbrot 14,50

CENTRALS SCHMANKERL

Antipastiteller Central

Prosciutto ,Parmesan, Grana Padano, getrockneten Tomaten,
Oliven, getrocknete Früchte 22,00

EIN SCHNAPSERL DANACH

Verschiedene Brände 2cl

Marillenschnaps	2,80
Williamschnaps	2,80
Grappa	2,90

Edelbrände

Hochstrasser Bergvogelbeer Brand	6,50
Hochstrasser Hollunder Brand	6,50
Hochstrasser Waldhimbeer Brand	6,50
Rote Williamsbirne 100% Vakuum Destillat	6,50

Süß Weine 5cl

Pedro Ximinez Sherry RW	7,50
Trockenbeere Auslese	5,80
Eiswein	5,80

LIEBER GAST

Für die frische Speisezubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe **stehen wir mit gutem Gewissen hinter unserem Betrieb** Restaurant Achterl im Hotel Central.

Fleischprodukte vom Wild: beziehen wir aus der Gerloser Jagd.

Rindfleisch vom Ochsen: vom Gerloser Bauern Haas Erich.

Rind, Schwein Huhn: von unserem Pinzgauer Lieferanten Rumpold.

Milchprodukte: von der Firma Riedhard mit AMA Gütesiegel.

Saisonales, Wurzelgemüse und Kräuter: Firma Frutique.

Eier: aus heimischer Österreichischer Bodenhaltung

Frisches Brot und Gebäck: Bäckerei Schroll im Pinzgau

Weine aus Österreich und den Rest der Welt: Firma Neururer Schwaz

Firma: Morandell in Wörgl, Firma Sandro Klausner Zillertal, Firma Wein Wolf, Firma Gottardi Innsbruck ,sowie beziehen wir auch **direkt von unseren Weinbauern in Österreich und Südtirol**

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Speisen und Getränke schmecken. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie.