ZUGSPITZ
Resort
★★★★S
EHRWALD | TIROL

+43 5673 2309
welcome@zugspitz-resort.at
www.zugspitz-resort.at

Obermoos 1
6632 | Ehrwald | Tirol
Österreich

Empfehlungen

Weinempfehlung

2022 | **Chablis Saint Pierre**| 0,375l | 12,5% vol | € 35,00
A. Régnard & Fils | Chablis | Burgund | FR

2020 | **Opus Eximium** | STL | ZW | BLF | 0,375l | 14,5% | € 37,00
Weingut Albert Gesellmann | Mittelburgenland | AT

Speisenempfehlung

Französische Zwiebelsuppe € 8,50
Cognac | Käse-Pizzabrot
French onion soup | Cognac | cheese pizza bread

Frischer Stangenspargel € 22,50
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise
Asparagus with parsley potatoes and Sauce Hollandaise

- mit Beinschinken € 24,50
- Ham

- mit Schnitzel Wiener Art € 26,50
- Schnitzel Vienna style

- mit gegrilltem Rinderhüftsteak € 28,50
- Grilled beef rump steak

- mit Lachsfilet auf der Haut gebraten € 28,50
- Fillet of salmon

Süßkartoffelsteak € 18,90
Babyspinat | Quinoa | geröstete Nüsse | Sauerrahmdip
Sweet potato steak | baby spinach | quinoa | roasted nuts
sour cream dip

Gegrillte Scheiben vom Kalbsrücken € 27,90
Champignons | Cremige Marsala Jus
geröstete Schupfnudeln in Salbei
Grilled veal fillet slices | Mushrooms | creamy Marsala jus
Roasted potato noodles in sage

Black Angus Filetsteak € 40,50
Geräuchertes Rollgerstl - Risotto | Babykarotte
Trüffeljus | geröstete Kräuterseitlinge
Black Angus Filet steak | smoked rollgerstl risotto | baby carrot
truffle jus | roasted herb mushrooms

Gegrillte Rinderhüftsteaks € 27,90
pikanter Pfefferrahm | Schmorgemüse | Kartoffelgratin
Grilled beef steak with pepper sauce | vegetables and parmesan gratin

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten € 26,90
Kartoffel - Stampf | Blattspinat | Zitronen – Knoblauch - Butter
Whole fried sea bass | mashed potatoes | spinach | lemon-garlic butter

für 2 Personen | *for 2 persons*
Flambiertes Black Angus Hüftsteak 600g € 78,90
Parmesangratin | Skin-on Pommes | Speckbohnen
Kräuterbutter | Trüffeljus
Flambé Black Angus beef steak 600g | parmesan gratin | skin-on fries
bacon beans | herb butter | truffle jus