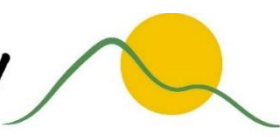


FISCHWOCHE

ERLESENE MEERES-UND SÜßWASSERFISCHE

Landhotel 
TIROLERHOF

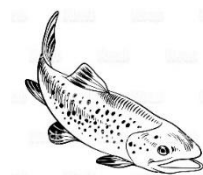
***DONNERSTAG, 19. MÄRZ ABENDS
BIS SONNTAG, 29. MÄRZ***

***FISCHGERICHTE MITTAGS UND ABENDS
NATÜRLICH BIETEN WIR NEBEN DEN FISCHGERICHTEN AUCH EINEN AUSZUG
AUS UNSERER GEWOHNTEN SPEISEKARTE.***

***WIR BITTEN UM TISCHRESERVIERUNG UNTER TEL. +43 5339 8118-0
SPEISEKARTE AUCH UNTER www.hoteltirolerhof.at ABRUFBAR.***

***UNSER RESTAURANT IST BIS OSTERMONTAG, 06. APRIL 2026 – 15.00 UHR GEÖFFNET
SAISONSTART SOMMER 2026 IM RESTAURANT: SAMSTAG, 09. MAI***

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Familie Erharter
& das Tirolerhof-Team





FISCHWOCHE

ERLESENE MEERES- UND SÜßWASSERFISCHE

DONNERSTAG, 19. BIS SONNTAG, 29. MÄRZ 2026

KALTE VORSPEISEN

Zweierlei vom Matjes

Matjes-Tatar mit Apfel und Schalotten sowie

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Wachtelei & Radieschen-Vinaigrette € 15,80

Carpaccio vom Atlantik-Oktopus

hauchdünn geschnitten in Miso-Limetten-Vinaigrette

mit jungen Sojabohnen, knusprigem Nori und geröstetem Sesam € 18,80

ZU DEN KALTEN VORSPEISEN SERVIEREN WIR FRISCHES BAGUETTE

WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln in Weißwein-Knoblauch-Sud

mit Wurzelgemüse und frischem Baguette

€ 15,60

Faschierte Lachslaibchen mit Minze

auf Erbsenragout mit Radieschen

€ 16,60

SUPPEN

Thai- Fischsuppe

mit Pilzen und Koriander, dazu Baguette

€ 8,90

Mais Velouté

mit gebratener Riesengarnele und Röstmais

€ 7,40

*Unsere Fischkarte erhalten Sie von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 21.00 Uhr.
Ganztags speisen Sie von unserer Nachmittagskarte.*

Landhotel
TIROLERHOF

HAUPTSPEISEN



Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Forellen von Familie Strillinger aus Langkampfen	€ 22,40
Gebratene Jakobsmuscheln auf Safran-Risotto, mit grünem Spargel und Chorizo Crumble	€ 28,20
Kabeljau-Curry mit knackigem Gemüse und duftigem Jasminreis	€ 25,80
Gebratenes Saiblingsfilet auf gerösteter Karfiolcreme mit Schafskäse-Ravioli und Nussbutter	€ 24,60
Gegrilltes Lachsfilet auf weißer Zwiebelmousseline mit gebratenem wildem Brokkoli und knusprigen Haselnussbröseln	€ 19,80
Zanderfilet auf Rahm- Belugalinsen mit Speck-Schnittlauch-Vinaigrette und Erdäpfelstroh	€ 21,80
Thunfischsteak „Teriyaki-Style“ auf Sesam-Wokgemüse und Wasabi-Kartoffelstampf	€ 28,60
Bunte Fischgrillade – Filet von Zander, Lachs und Kabeljau auf Pfannengemüse von Zucchini, Fenchel und heurigen Kartoffeln mit Zitronen-Kapernbutter und Schnittlauch-Mayonnaise	€ 28,80

DESSERTS

Creme Brûlée mit frischen Erdbeeren	€ 7,20
Pavlova „Exotic“ knuspriges Baisernest mit Limetten-Mascarpone, frischer Mango, Passionsfrucht und Pistazien	€ 8,20
„Pina colada Solo“ eine Kugel Kokoseis mit Ananas und Malibulikör	€ 5,20
Kaffee Affogato	€ 4,20

Stand 18.03.2026, Änderungen jederzeit möglich.

***NEBEN UNSEREN FISCHGERICHTEN
BIETEN WIR IHNEN AUCH FOLGENDE GERICHTE AN***

Rindssuppe mit Frittaten oder Nudeln € 5,20

Gemischter Salatteller € 6,40

Gebackener Bergkäse
mit Petersilkartoffeln, buntem Blattsalat und Preiselbeeren € 15,40

Kasspatzl'n
hausgemachte Eierspätzle mit würzigem Bergkäse und geröstete Zwiebel,
dazu servieren wir einen kleinen gemischten Salat € 14,20

Tiroler Grillteller
Schweinesteak, Medaillons vom Beiried und zartes Truthahnbrustfilet
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse € 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren € 22,20

Jägerpfandl
Schweinefilet in pikanter Pilz-Rahmsauce
im Pfandl serviert, dazu gibt's hausgemachte Eierspätzle € 19,20

Zwiebelrostbraten
mit Kartoffelrösti, Speckbohnen und gerösteten Zwiebeln € 20,80