



HOTEL

Pramstraller



Tirol

2023

AUSZEICHNUNG

Hotel Pramstraller

in Mayrhofen

setzt auf

Tiroler Lebensmittel

und bietet damit seinen Gästen
einen besonderen Genuss aus der Region.

Anton Mattie
Landeshauptmann von Tirol

LH-Stv. OR Josef Geisler
Beiratsvorsitzender Agrarmarketing Tirol GmbH

BEWUSST TIROL

genussvoll speisen.

Reservierung erforderlich

SUPPEN UND VORSPEISEN

SOUPS AND STARTERS

Frittatensuppe

Backerbsensuppe

Beef bouillon with shredded pancake or batter drops

€ 5,90

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen

Cream of tomato soup

€ 6,90

VORSPEISEN

STARTERS

Burrata mit Tomatenscheiben

an Balsamicoessig und Olivenöl, Paprikawürfel

White cheese and tomato slices with balsamic vinegar, olive-oil, sweet paprika

€ 13,90

Gebackene Champignons

mit Sauce Tartare

Breaded deep fried mushrooms with tartare sauce

€ 15,90

Man soll dem *Leib*
etwas *Gutes* bieten,
damit die *Seele*
Rust hat, darin zu wohnen

Winston Churchill

Reservierung erforderlich

NUDELN

PASTA

Spaghetti Bolognese € 10,90
mit Fleischsugo
Spaghetti with meat sauce

Tiroler Hütten-Penne € 14,90
mit Sugo, Zwiebeln, Speck, Paprika, Champignon, Käse
Penne with meat sauce, onions, bacon, sweet peppers, mushrooms, cheese

Cremige Spaghetti Giorgio € 16,90
mit Sahnesauce, Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Spinat
Spaghetti with cream sauce, tomatoes, mozzarella, onions and spinach

Maccronelli Rustikal € 18,90
Putenwürfel, Cherry-Tomaten, Lauch,
Champignons und Sahnesauce
Turkey, cherry tomatoes, leek, mushrooms and cream sauce

AUS DEM WASSER

FISH

Garnelenspieße vom Grill € 25,90
auf Reissockel mit Curry- Zitronensauce und Salat vom Buffet
Shrimp skewers from the grill with rice, curry lemon sauce and salad from the buffet

Seehechtfilet vom Grill € 24,90
an Sauce Choron, Kartoffeln und Grillgemüse
Grilled hake fillet with mediterranean vegetables, potatoes and sauce choron

Gegrillte Lachsmedaillons € 29,90
an Sauce Hollandaise mit Brokkoli und Reis
Grilled salmon medaillons with broccoli, rice and Hollandaise sauce

Reservierung erforderlich

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Wiener Schnitzel € 17,90

vom Schwein mit Pommes frites

Breaded pork escalope Vienna style with French fries

Cordon Bleu € 19,90

vom Schwein mit Pommes frites

Breaded pork escalope stuffed with cheese and ham, served with French fries

Zillertaler Käsespätzle € 17,90

Small egg dumplings fried with cheese and onion

Mixed Grill € 22,90

mit Pommes frites

Mixed grill with French fries

Champignonschnitzel € 20,90

vom Schwein mit Reis

Pork escalope with mushroom sauce and rice

Gemüseschnitzel € 19,90

an Pilzsauce und Grillgemüse dazu Kartoffeln

Vegetable burger with mushroom sauce and mediterranean vegetables, potatoes

Wok-Gemüse im Reiring (scharf) € 19,90

Wok vegetables with rice (hot)

Knackige Salate € 22,90

mit gebratenen Putenbruststreifen,

2 verschiedenen Dressings und Gebäck

Garden fresh salad with grilled turkey strips, 2 dressings and bread

Essen ist ein *Bedürfnis*,

Genießen eine *Kunst*.

Reservierung erforderlich

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Sportlertoast € 23,90

Gegrilltes Truthahnschnitzel auf Toast mit Currysauce und Salat vom Buffet

Grilled turkey escalope on toast, served with a curry sauce and salad from the buffet

Steaksandwich € 27,90

2 verschiedene Fleischstücke (Rind- und Schweinefleisch) auf Toast mit kalten Saucen und Salat vom Buffet

2 steaks on toast (beef and pork), served with cold sauces and salad from the buffet

Schweinerückensteak € 23,90

mit Pfeffersauce und Butterspätzle

Pork steak with pepper sauce and small flour dumplings

Rumpsteak € 29,90

mit Pommes frites

Rump steak with French fries

Zwiebelrostbraten € 29,90

mit Butterspätzle

Grilled beef sirloin on onion sauce and small egg dumplings

Rinderfilet- Steak 200g € 39,90

an Champignonsauce und Potato Wedges

Beef filet Steak 200g with mushroom sauce and potato wedges

Es ist besser

zu genießen

und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man
nicht genossen hat.

Boccaccio

Reservierung erforderlich

BEILAGEN

SIDE DISHES

Reis	€	3,90
Kartoffeln	€	3,90
Brokkoli	€	3,90
Butterspätzle	€	3,90
Grillgemüse	€	4,90
Pommes frites	€	4,90
Potato Wedges	€	4,90
Salat vom Buffet	€	6,90

SAUCEN

SAUCES

Cocktailsauce	€	1,00
Currysauce	€	1,00
Sauce Tartare	€	1,00
Champignonsauce	€	2,00
Pfeffersauce	€	2,00
Curry- Zitronen Sauce	€	2,00
Sauce Hollandaise	€	2,00
Sauce Choron	€	2,00
Zwiebelsauce	€	2,00

Lieber Gast!

Bitte Informieren Sie unsere ServicemitarbeiterInnen wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit für bestimmte Zutaten vorweisen.

DESSERT

DESSERT

Eiskaffee Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers	€ 6,90
Coupe Dänemark Köstliches Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagobers	€ 6,90
Eispalatschinken Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis, mit Schokoladensauce feinst garniert	€ 6,90
Erdbeer Solo Fruchtiges Erdbeereis auf einem Knusperbett von Müsli und Joghurt	€ 4,90
Kaffee Schoko Solo Süßes Trio aus feinem Kaffeeis, Schlagobers und Browniestückchen	€ 4,90
Schwede Schokoladeneis auf einem Bett aus Schlagobers und Butterkeks, mit Eierlikör getoppt	€ 4,90
Hausbecher Verschiedene feinste Eissorten, mit Früchten und Schlagobers garniert	€ 8,90
Espresso & Eis Vanilleeis und Espresso – eine köstliche Kombination	€ 5,40
Eisknödel im Knuspermantel Cremiges Vanilleeis umhüllt mit gerösteten Nüssen und Biskuit, mit feiner Schokosauce garniert	€ 5,90
Mini Viennetta Cremiges Vanilleeis durchzogen von hauchzarten Knusperblättchen	€ 5,90
Gemisches Eis mit Schlag Drei Kugeln köstliches Eis, garniert mit Schlagobers	€ 5,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 5,90
Verschiedene Kuchen mit Schlagobers	€ 4,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Preiselbeeren	€ 13,90