

Herzlich Willkommen...

in der Golfvilla

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Die unmittelbare Nähe zum 1929 erbauten, ältesten Golfplatz Tirols ist verantwortlich für die Namensgebung unseres Hauses. Seit über 50 Jahren fühlen wir uns verpflichtet Ihnen, unseren Gästen nur das Beste aus Küche und Keller zu bieten und Ihnen eine unvergessliche Zeit in unserer Region zu ermöglichen.

Wir sind ein Familien Betrieb und auch die vierte Generation steht schon bereit um unser Haus und unsere Geschichte noch für die nächsten Generationen zu erhalten, natürlich müssen auch wir mit der Zeit gehen und uns verändern, jedoch sollten wir niemals unsere Wurzeln vergessen und Traditionen und Bräuche pflegen und erhalten.

Das spiegelt sich auch in unserer neuen Linie wieder, es ist uns wichtig das Handwerk in der Küche nicht aussterben zu lassen daher wird bei uns alles mögliche selbst und per Hand gefertigt. Frische und Regionale Zutaten sind für uns essentiell, um daraus sowohl Moderne als auch Klassische Gerichte zu kreieren.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Haus

Martin, Birgit, Martin jun. mit Sylvia und Johanna mit Team

Unsere Philosophie....

Die Qualität unserer Lebensmittel ist unser höchstes Anliegen, wir suchen sie mit Bedacht aus und sind sehr glücklich dabei herausragende Lieferanten zu haben die es uns ermöglichen Ihnen immer frische und ausgefallene Produkte anzubieten.

Wir legen Wert auf das Handwerk

Nahezu alles das Sie auf unserer Karte finden ist selbstgemacht, Brot, die Pasta, alle Beilagen, Eis Sorbet usw daher werden Sie bei uns auch keine Geschmacksverstärker, Hefeextrakte, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe finden.

Bio Lebensmittel und Nachhaltige Produkte

*Über 70% unserer Lebensmittel stammen aus Biologischen Anbau Gemüse, Obst, Eier, Gewürze und Fleisch
hierbei arbeiten wir z.b mit regionalen Klein Bauern und der Firma Vonatur zusammen*

Rindfleisch

Beim Rindfleisch für unsere Steaks suchen wir immer besondere Stücke ob von unserem Tiroler Black Angus, Dry Aged Stücke, oder auch mal etwas Exotisches die aktuellen Steaks finden Sie immer auf unserer Tages Empfehlung. Für unser Beef Tatar jedoch verwenden wir ausschließlich heimisches Bio Rind

Frischer Fisch

In unserer Tageskarte finden Sie immer frischen Fisch im Ganzen oder als Filet, aus dem Meer oder einem See das kommt immer darauf an was zurzeit gerade unseren Ansprüchen gerecht wird!

Neue und Uralte Gemüsesorten

Wir versuchen Ihnen laufend vergessene oder neuentdeckte Gemüsesorten anzubieten wie Violette Kartoffeln, Lila Karotten, Chioggia und andere Rüben, verschiedenes Baby Gemüse und vieles mehr. Sollten Sie auf unserer Karte Speisen oder Begriffe finden die Sie noch nie gehört haben scheuen Sie sich nicht zu fragen, genau dafür sind wir da!

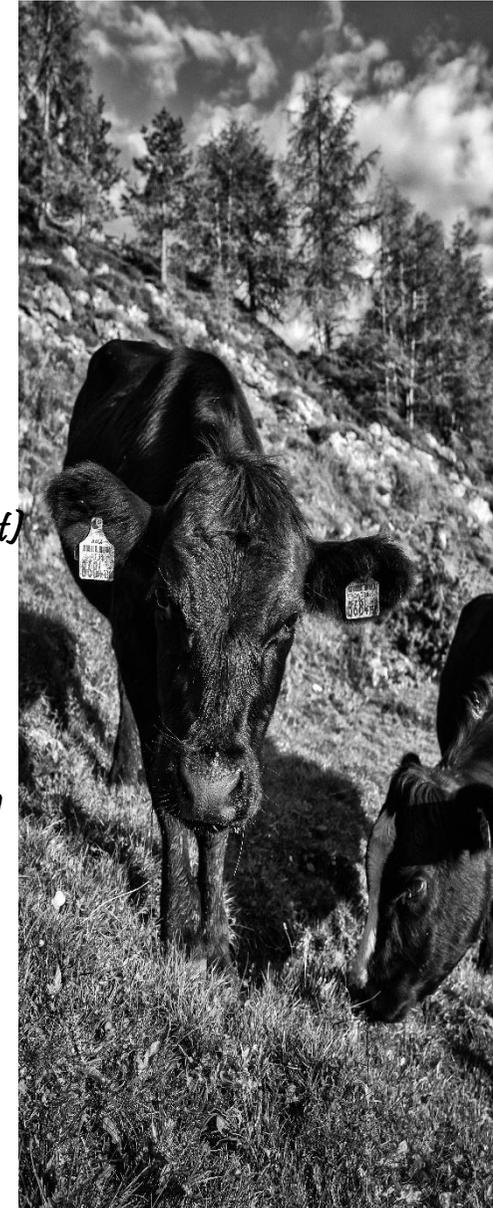
Sein Sie uns nicht Böse

Wir wollen Ihnen einen schönen und entspannten Abend bereiten. Sollte es manchmal etwas dauern, seien Sie uns nicht Böse wir wollen alles so schön und frisch wie möglich für Sie zubereiten und verzeihen Sie uns wenn mal ein Gericht nicht mehr verfügbar ist, das ist der Frische geschuldet

Das Tiroler Black Angus Rind



- *Black Angus Biorind vom Franzenhof in Radfeld*
- *Fleisch zart gefasert mit ausgewogener Fettmarmorierung*
- *Schlachtung im Alter von 16-20 Monaten*
- *365 Tage Freilandhaltung*
- *Oktober-Mai Freilaufstall mit Wiese am Franzenhof in Radfeld*
- *Mai-September Alpung auf der Buchackeralm auf 1.500m bei Angerberg/Wörgl, freier Weidegang Tag & Nacht*
- *Mutterkuhhaltung (d.h. Kälber bei der Mutterkuh, in Herde integriert) kein Milchbetrieb -> Milch ist fürs Kalb*
- *überschaubare artgerechte Größe im Herdenbetrieb mit ca. 25-35 Angusrinder + 1 Stier*
- *Schlachtung bei Fa. Obermoser in Söll (Tirol)*
- *kurze Transportwege im Viehanhänger (max. 2 Angus pro Transport)*
- *keine Kraftfutterzusätze, keine Medikationen, kein Mastbetrieb!*
- *Gefüttert wird ausschließlich mit 50% Weidegang & 50% Heu, Gras- und Maissilage*
- *geboren und aufgewachsen in Tirol*



Am besten vorher...

Klare Rindsuppe mit Knochen und Fleisch vom Tiroler Black Angus

mindestens 70h gekocht und nur das drin was rein gehört. . .

mit Knödel vom hausgeräucherten Bauch Speck

9,80

mit Grießnockerl

9,60

mit Achentaler Kaspressknödel

10,60

mit gebackenen Leberknödeln

8,90

Cremsuppe von Tiroler Bio Karotten, Pastinaken und Kokosmilch

mit Alpencurry und gerösteten Erdnüssen

10,90

Cremsuppe vom Marchfeld Spargel mit Estragon Croutons und Bärlauch Öl

11,80

Kleiner Gemischter Salat

6,80

Ein Stück knuspriges Knoblauchbrot

3,80

handgeschnittenes mariniertes Beef Tatare vom heimischen Premium Rind. . .

mit hausgemachten Tomaten-Kräuter Focaccia, geräucherten Salzflocken, gebeiztem Bio Ei Dotter

Balsamico Zwiebeln Radieschen und Kapern

19,90

Ganz scheinbar Gesund....

mild fruchtiges Kichererbsen-Gemüse Curry...

Mango/Ananas/Mandarine/Saubohnen/Wasserkastanien/Karotte/Paprika

Bambus/Kichererbsen/Baby Mais/Erbsen

mit Erdnüssen, gedämpften Bao Brot und Minz Joghurt

17,90

"Pimp my Curry" mit gebackenen Hühnchen Pakora

19,90

Gegrillte Hühnerstreifen und gebratener Paprika...

auf bunten Blattsalaten mit Baby Tomaten, geraspelten Karotten, Radieschen, alles aus biologischen

Anbau in Tirol, dazu geröstete Brotwürfel und Bio Apfel-Balsam Dressing

17,70

in Kürbiskern Mantel gebackene Hühnerstreifen...

auf bunten Blattsalaten mit Baby Tomaten, geraspelten Karotten, Radieschen, alles aus biologischen

Anbau in Tirol und Bio Apfel-Balsam Dressing mit steirischem Kernöl und Kernen

17,70

Guad´ s aus da Heimat....

*Würzige heimische Schweinsripperl nach altem Hausrezept...
mit Kräutertopfen gefüllte Ofenkartoffel, und Senfragout* 21,90

*Unsere Kasspatzeln...
mit herzhaften Bergkas und Röstzwiebeln dazu ein Schüsserl Blattsalatt* 16,80

*im Butterschmalz geschwenktes Wiener Schmitzel vom heimischen Kalb...
mit Baby Kartoffel, Zitrone und Preiselbeeren* 26,90

Platte vom hausgeräucherten Speck..

„Seit vielen Jahren produzieren wir unseren eigenen Speck ganz klassisch nur im Winter ein Monat gebeizt und über Buchenholz und Wacholder Stauden mindestens ein Monat fein geräuchert.“

Schopf, Karee, Bauch und Schinken Speck mit Brot von der Bäckerei Adler, Bio Butter von der Sennerei Danzl, hausgemachte Chutneys, Kren und vielem mehr 22,60

Unseren Speck und Honig können Sie auch gerne als Mitbringsel bei uns erwerben.

Zum Schluss was Süß....

Variation von Minz und Schokolade, lassen Sie sich überraschen 11,90

Apfel-Rosinen Crumble mit hausgemachtem Zimteis (ca.20min Zubereitungszeit) 10,70

unbedingt probieren...

Rosmarin Panna Cotta...

mit karamellisierten Nüssen und Spargel-Honig Salat 11,50

*Allerlei hausgemachte Sorbets und Eis finden Sie in unserer Eiskarte,
unser Service-Team informiert Sie gerne*

Es isst soweit, die Spargelzeit....

*knackiger „Solo Plus“ Spargel aus dem Marchfeld mit heurigen Kartoffeln dazu
hausgemachten Pertisauer Prosciutto (leicht geräuchert und 2 Monate Luftgetrocknet)*

-als Vorspeise

-als Hauptspeise

unser im Butterschmalz geschwenktes Kalbsschnitzel mit weißem Spargel

32,50

Saucen nach Wahl...

-Sauce Hollandaise

2,50

-Braune Butter

1,80