



Herzlich Willkommen im Holunderhof wo Gastfreundschaft Tradition hat!

Seit 2012 wird unser Hotel von der Familie Oberegger mit viel Herz und Leidenschaft geführt. Carin Oberegger, ursprünglich aus den Niederlanden, hat gemeinsam mit ihrem Hansl aus Gaimberg dieses besondere Haus neu eröffnet. Auch ihre Söhne unterstützen das Hotel mit Leidenschaft.

Seit diesem Jahr bereichert Küchenchef Peter Oberzaucher mit kreativer Raffinesse unser Küchenteam, während seine Frau Oberkellnerin Klarisa Oberzaucher und ihr gemeinsamer Sohn Dominik mit Herzlichkeit und Professionalität für einen reibungslosen Service sorgen.

Genießen Sie bei uns nicht nur die atemberaubende Umgebung, sondern auch die familiäre Atmosphäre und kulinarischen Genüsse, die Ihren Aufenthalt unvergesslich machen.



VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse im knusprigen Kartoffelmantel [C G H O] € 14,00

Zupfsalate / karamellisierte Weintrauben /
Himbeer-Walnussvinaigrette

Zweierlei geräucherte Fischspezialitäten [C D G O] € 15,00

Rösti / junger Spinat / Räucherlachs und Forelle /
Mascarpone / mariniertes Fenchel

Thailändisches Hähnchen-Tortilla [A E F G N O] € 14,50

Salat Chiffonade / Maishähnchenkeule / Tomate /
Gurke / pikante Erdnuss Sauce / Creme Fraîche

Salat „Holunderhof“ mit Holunderblütendressing [A C G H M O] € 13,00

Blattsalate / Gurke / Tomate / Avocado / Birne /
schwarze Nüsse / Parmesan / Croutons

Kleiner gemischter Salat [C M O] € 7,00

Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausdressing

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe [A C G L] € 8,00

Pilz-Grießnockerl / Schnittlauch

Basilikumschaumsuppe mit Safran [A G O] € 8,50

Schwarzbrotchip / Zimt

Tom Kha Gai Suppe [F L N O] € 9,00

Huhn / Shii Take Pilze / Babyspinat / Kokosmilch / Curry



FISCH

Gebratene Garnelen [A B C G L N O] € 29,00

schwarze Linguine in Hummersauce / Frühlingszwiebel / Sesamhippe

Im Ganzen gebratene Seeszunge [A D G O] € 32,00

Brokkoli / Schmortomaten / Eierschwammerl-Risotto /
Kräuter-Limettenbutter

Pochiertes Welsfilet [A D G L O] € 26,00

Bulgur / roter Spitzpaprika / Apfel / Curryschaum

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Milchkalb [A C O] € 26,00

oder **Wiener Schnitzel vom Schwein** € 20,00

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

Filetsteak vom Jungstier / [C G L M O] € 42,00

T-Bone Steak vom Kalb [C G L M O] € 42,00

Pfefferrahm Sauce oder Café de Paris Butter

Knusprige Kartoffel-Wedges / Grillgemüse

Rosa gebratene Flugentenbrust [A C G L O] € 26,50

Preiselbeer-Apfelrotkraut / Schupfnudeln / Früchtetee-Sauce

Gebratene Scheiben von der Kalbsleber „Tiroler Art“ [G L O] € 26,00

Zwiebel-Speck Sauce / Kartoffelmousseline /
karamellierte Apfelspalten / Brokkoli

Zwiebelrostbraten vom Grill [A C G L O] € 28,00

Eierspätzle / Speckbohnen / Röstzwiebel

VEGETARISCH

Osttiroler Schlipfkrapfen (9 Stück) [A C G M O] € 20,00

Nussbraune Butter / Parmesan / Schnittlauch / kleiner Salat

Gemüse Thai Curry [F O P] € 22,00

Grillgemüse / Kichererbsen / Reis / Wiesenkräuter-Salat



SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachter Milchrahmstrudel [A C G O] Vanillesauce	€ 9,00
Pistazien Creme Brulé [C G H] Waldbeeren	€ 10,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn [A C G O] Zwetschkenröster	€ 12,00
Sorbet Variation (Holunder, Cassis, Maracuja) Waldbeeren	€ 9,50
Selektion von österreichischen Käsespezialitäten [A G H O] Trauben / Nüsse / Feigen Chutney / Dinkelcracker	€ 12,00
Affogato [C G] Espresso / Vanille Eis	€ 5,50

KINDERMENÜ

Frittaten Suppe [A C G L]	€ 5,50
Wiener Schnitzel vom Schwein [A C O] mit Pommes	€ 11,80
Cevapcici (3 Stück) [A G L O] Reis / braune Sauce	€ 10,00
Spaghetti Bolognese [A C G L O]	€ 10,50
Fischstäbchen (5 Stück) [A C O] mit Pommes	€ 9,90
4 Schlipfkrapfen [A G]	€ 7,80



ALLERGENE

ALFI® Legende EU-Allergengruppen - Allergencode			
Gluten	A	Nüsse	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch und Laktose	G	Weichtiere	R

Wir weisen Sie darauf hin, dass einige Getränke Allergene enthalten!

Die Knabbereien an der Bar können ebenso Allergene enthalten.

Erdnüsse **E**

Salzstangen **A N G**

Käsegebäck **A G C H N**