



Herzlich Willkommen im Restaurant & Berghotel Gerlosstein

Leidenschaft und Herzblut seit 1926

Seit fast 100 Jahren ist DAS der Leitfaden unserer Familien.

Regionale Köstlichkeiten und viele Spezialitäten laden ein in unserem Panoramarestaurant
gemütlich Platz zu nehmen!

Unsere Speisen werden überwiegend frisch zubereitet, daher kann es zu Wartezeiten
kommen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir wünschen einen unvergesslich schönen Aufenthalt.

Ihre Familien Binder und Pfluger

Wir sind DIE Veranstaltungslocation & Übernachtungsmöglichkeit

Hochzeiten, Betriebsausflug, Seminare, Familienfeier uvm.

WLAN: Restaurant

Passwort: Gerlosstein551

Für den richtigen Start in den Tag:

„Schlemmer“- Frühstücksbuffet 22,90

„Deluxe“ breakfast buffet

Erhältlich zwischen 08:30 und 10:00 Uhr – Nur mit Reservierung



Suppen:

Classic Soups:

Nudelsuppe, Backerbsensuppe oder Frittatensuppe

Clear soup with noodles/with Chou patties or sliced unsweetened pancakes

A,C,L,

A,C,G,L

A,C,G,L

Kleine Tasse

4,90

Grosse Tasse

6,40

Small cup

Big Cup

Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehaube (VEGI)

Tomato cream soup with croutons and cream

A, G, L,

Kleine Tasse

5,50

Grosse Tasse

7,20

Small cup

Big Cup

Gulaschsuppe mit Brot

Goulash soup and bread

A,L

9,20

Nudelsuppe mit Würstel und Brot

Clear soup with noodles, sausages and bread

A,C,L

9,70

Knödelspezialitäten:

Special homemade dumpling soups:

Leberknödelsuppe

ODER

Speckknödelsuppe

9,90

Clear soup with liver dumpling

OR

Clear soup with smoked-bacon dumpling

A,C,L,M

A,C,L

Zillertaler Kaspressknödelsuppe

Clear soup with potato-cheese-herbs dumpling

A,C,L,G

9,90

Kalte Gerichte

Plates

Hirschspeckbrot „Hausgeräuchert“

Brown bread with smoked deer bacon

A,M,

16,20

Speckbrot „Hausgeräuchert“ ODER Käsebrot mit verschiedenen Sorten (VEGI)

Brown bread with smoked bacon OR

Brown bread with different sort of cheese

A,M,

A,G,M

14,00



Salate

Salads

Salatteller „Little Italy“ (VEGI)

Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan, Knusperkernen, Brot,^A 16,30

Seasons salad with Antipasti: dried tomatoes, olive, cheese, pine nuts, bread,
G,H,L,M,O

VEGANE VARIANTE: ohne Parmesan

Zillertaler Kaspressknödel mit großer Salatgarnitur (VEGI)

13,90

Traditional cheese dumpling with salad

A,C,G,L,M,O

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und großer Salatgarnitur (VEGI)

12,50

Potato with sour cream dip and salad garnish

C,G,L,M,O

VEGANE VARIANTE: statt Sauerrahmdip - Kräuterpesto

Gemischter Salat (VEGI)

8,00

Mixed salad

G,L,M,O

1 Semmel,^A oder Schwarzbrot,^A

0,60

Extra bread A

Für ganz besondere Anlässe:

Special events needs special dishes

Reservierung mindestens 2 Tage im Voraus: 0043 52 82 24 19

to be ordert min. 2 days in advance

Fondue „Bourguignonne“ ODER „Chinoise“

Rinderfilet, Schweinefilet, Hühnerbrustfilet, dazu frisches Gemüse, verschiedene hausgemachte Saucen, Salzkartoffel. Alles zum Erhitzen im Pflanzenfett oder kräftiger Rinderbrühe. Gebäck und ein großer Salatteller sind ebenfalls dabei.

Beef fillet, porc fillet, chicken breast fillet, fresh vegetable, homemade dips, cooked potatoes, bread and big salad plate. Everything can be heated in strong beef broth or fat.

Buchbar ab 4 Personen

Preis Pro Person 43,00

Auf Wunsch mit Wildfilet

Aufpreis nach Aufwand

Bookable from 4 people - On request, we also offer venison filets

Auch RACLETTE oder KÄSEFONDUE machen wir gern auf Vorbestellung.

Unsere Spezialitäten



auf Vorbestellung:

Our Specials only on request

Zarter „Weide-Lammbraten“ mit knackigem Gemüse und Kartoffelcroquetten <i>Roast lamb with vegetables and croquettes</i> A,C,G,M,L,	24,50
Hirschgulasch oder Hirschbraten mit Rotkraut und Serviettenknödel <i>Venison goulash or roast with red cabbage and dumpling</i> A,C,G,M,L,	27,90
Ripperl „Gerlosstein“ (vom Schwein) mit Krautsalat und Knoblauchbrot, ^A <i>Porc spearerips „Gerlosstein“ with garlic bread,^A and “krautsalat“</i> ZUSÄTZLICH: kleine Portion Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip oder kleine Portion Pommes <i>WITH extra side dishes: oven-potato with sour cream dip or French fries</i> G,L,M,	21,90 22,50
Ganze knusprige Schweinshaxe mit Salzkartoffel, Serviettenknödel und Sauerkraut <i>Grilled pork leg with potatoes, dumpling and sauerkraut</i> A,G,C,L,	28,50
Cordon Bleu „á la Rupi“ (vom Schwein) gefüllt mit Schinken und Gauda-Käse, dazu Pommes Frites <i>Cordon Bleu „á la Rupi“ with french fries</i>	22,90
Auf Wunsch mit Graukäsefüllung (Magerschimmelkäse) <i>Cordon Bleu „á la Rupi“ with french fries filled with additional special cheese</i> A,C,G,O	23,90

Service Gebühren:

Service charges:

Zusätzlicher Teller / Besteck / Beilagen Umbestellung <i>Extra plate / Extra cutlery / changing of the side dishes</i>	0,50
---	------



Klassiker:

Bestsellers

Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes, dazu Preiselbeeren und Ketchup <i>Scallop Vienna style with French fries</i> A,C,G,O	19,10
Hausgemachte „Zillertaler“ Käsespätzle (VEGI) mit Röstzwiebel & kleinem grünen Salat <i>Traditional dish „Käsespätzle“ with cheese and onion & small green salad</i> A,C,G,L,O	16,10
„Rodlerpfandl“ - Schinkennudeln <i>„Rodlerpfandl“ Pasta with onions and ham</i> A,C,L,O	13,10
Hühnerflügerl mit Süß-Sauer Dip, Ketchup und Pommes <i>Chicken wings with French Fries</i> M,O	14,40
Bratwurst oder Würstel mit Pommes frites dazu Senf und Ketchup <i>Sausage grilled or cooked with French fries</i> M,O	11,10
Currywurst mit Pommes frites und Ketchup <i>Grilled sausage topped with homemade curry-ketchup-Sauce and French fries</i> O	11,90
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf extra <i>Extra ketchup, mayonnaise or mustard</i>	0,60



Schlemmergerichte:

Gourmet dishes

Rinder Filetsteak „vom heimischen Salzburger Almrind“ 38,90

dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, Gemüsebouquet und Rupi spezial Steaksauce

Grilled beef filet steak with oven potato, sour cream dip and salad garnish

L,F,M,O,G,

Gebratene Rindsfiletspitzen *im Pfandl serviert* 26,90

dazu cremige Pfefferrahmsauce und hausgemachte Spätzle

Grilled beef filet pieces with cream sauce and „Spätzle“

mit einer Portion Gemüse dazu *(with additional vegetables)* 27,90

A,C,G,L,O

Warmes Räucherforellenfilet aus dem Zillertal 24,00

mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip, Preiselbeersahnekren & kleinem Salat

Smoke trout with „ovenpotato“ and sour cream sauce, small salad

D,G,O

Schlipfkrapfen aus dem Zillertal (VEGI) 16,10

Nudeltaschen gefüllt mit Kartoffel-Käse-Kräuter

darüber braune Zwiebelbutter und dazu grüner Salat

Traditional dish „Schlutzkrapfen“ Pasta filled with Cheese, potatoes and herbs

topped with brown butter and onions, served with green salad

A,C,G,L,O

Kleinere Portion von den Hauptgerichten: -1,50

All main dishes in smaller portion

WENN DER URLAUB BIS JETZT ZU TEUER WAR:

1 Glas hauseigenes Quellwasser, 1 Stück Brot, 1 Zigarette 2,50

IF YOUR HOLIDAY WAS TOO EXPENSIVE UNTIL NOW:

1 glass of our own spring water, 1 piece of bread, 1 cigarette 2,50

Allergene Buchstabenerklärung:

A=Gluten/Gluten | C=Ei/Egg | D=Fisch/fish | F=Soja/soy | G=Milch/milk |

H=Schalenfrüchte/Edible nuts | L=Sellery/celery | M=Senf/mustard | O=Sulfite/sulphites



Kindergerichte:

Children's menu:

Adler's Beute <i>Eagle snack</i> : 1 Würstel mit Pommes und Ketchup <i>1 Cooked sausage with French fries und ketchup</i>	6,80
Murmeltier Jause <i>Marmot snack</i> : Butterspätzle mit Sahnesauce <i>Spätzle (like pasta) with cream sauce</i> A,C,G,L	6,30
Fuchs Schmaus <i>Fox snack</i> : Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup <i>Small scallop Vienna style with French Fries and ketchup</i> A,C,G	8,30
Hirsch Happen <i>Deer snack</i> : Schinken-Käsetoast, Mayonnaise & Ketchup <i>Ham and Cheese toast, mayonnaise und ketchup</i> A,F,G,	6,00
Schneehasen Imbiss <i>Rabbit snack</i> : Portion Pommes <i>French fries</i>	5,10

Süße Versuchung:

Sweet dishes

Kaiserschmarrn mit Apfelmus ohne Rosinen (VEGI) <i>Pancake with sugar stewed apples, without raisins</i> mit Rosinen (<i>with raisins</i>) A,C,G	13,50 14,90
Warmes Schokoküchlein mit Schokosauce und Vanilleeis <i>Warm chocolate cake with chocolate sauce and vanilla ice cream</i> A,C,F,G,H,	9,80
Germknödel mit Vanillesauce ODER Butter und Mohn (VEGI) <i>Yeast dumpling with vanilla cream OR Butter and poppy</i> A,C,G	8,90
Apfelstrudel mit Sahne (VEGI) 5,70 - mit Vanillesauce (VEGI) <i>Strudel with apples and vanilla cream</i> A,C,F,G,H,O	8,90



Für'n Durst:

„Stilles“ Quellwasser		0,50 l	2,00
„Stilles“ Quellwasser		1,00 l	3,00
Prickelndes Quellwasser „Soda“		0,25 l	2,70
Prickelndes Quellwasser „Soda“		0,50 l	3,70
Prickelndes Quellwasser mit Holunder oder Himbeer „Soda“ Zitrone		0,25 l	3,30
Prickelndes Quellwasser mit Holunder oder Himbeer „Soda“ Zitrone		0,50 l	4,30
Naturtrüber Apfelsaft aus dem Zillertal „Pur“		0,25 l	4,90
Naturtrüber Apfelsaft aus dem Zillertal „Pur“		0,50 l	6,40
Naturtrüber Apfelsaft aus dem Zillertal gespritzt mit Soda		0,50 l	5,90
Naturtrüber Apfelsaft aus dem Zillertal gespritzt mit Quellwasser		0,50 l	5,80
Mineralwasser	Fl.	0,33 l	3,40
Mineralwasser	Fl.	0,75 l	6,50
Skiwasser Himbeer oder Holunder		0,25 l	3,10
Skiwasser Himbeer oder Holunder		0,50 l	4,10
Zitronen-, Orangen-, Kräuterlimonade Cola* Spezi * Eistee Zitrone Pfirsich		0,25 l	4,50
Zitronen-, Orangen-, Kräuterlimonade Cola* Spezi * Eistee Zitrone Pfirsich		0,50 l	5,90
Coca Cola light* / Zero (*enthält Phenylalaninquelle)		0,33 l	4,80
Schweppes Tonic Water oder Bitter Lemon	Fl.	0,20 l	4,00
Orangensaft Johannisbeersaft Multivitaminsaft „Pur“		0,25 l	4,50
Orangensaft Johannisbeersaft Multivitaminsaft „Pur“		0,50 l	6,10
Orangensaft Johannisbeersaft Multivitaminsaft gespritzt mit Soda		0,25 l	4,40
Orangensaft Johannisbeersaft Multivitaminsaft gespritzt mit Soda		0,50 l	5,80
Orangensaft Johannisbeersaft Multivitaminsaft gespritzt .mit stillem Quellw.		0,25 l	3,90
Orangensaft Johannisbeersaft Multivitaminsaft gespritzt .mit stillem Quellw.		0,50 l	5,40
Red Bull	Fl.	0,25 l	5,10

Warme Getränke: mit Keks A,F,G,H

Tasse Kaffee		0,20 l	3,40
Espresso		0,10 l	3,10
Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum	G	0,25 l	4,20
Milchkaffee	G	0,25 l	4,20
Latte Macchiato	G	0,30 l	5,00
Kakao mit Sahne	A,F,G	0,25 l	4,20
Lumbumba – Kakao mit Sahne und Rum	A,F,G	0,25 l	6,90
Tee (Früchte, Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-, Schwarz-, Grüner Tee)		0,25 l	2,60

Heiße Dauerbrenner:

Weißer Glühwein		0,25 l	6,20
Jagatee		0,25 l	6,40
Weißer Glühwein		1,00 l	23,00
Jagatee		1,00 l	24,00



Für die Figur:

Zillertal Pils vom Fass	A		0,50 l	5,90
Zillertal Pils vom Fass	A		0,30 l	4,60
Zillertal Pils vom Fass „Pfiff“	A		0,20 l	4,00
Radler vom Fass	A		0,50 l	5,90
Radler vom Fass	A		0,30 l	4,60
Radler vom Fass „Pfiff“	A		0,20 l	4,00

Flaschenbier:

Zillertal Märzen	A	Fl.	0,50 l	5,90
Zillertal Dunkel	A	Fl.	0,50 l	5,90
Zillertal „Das Schwarze“	A	Fl.	0,33 l	4,90
Zillertal Radler Naturrüb	A	Fl.	0,30 l	4,90
Zillertal Pils Premium	A	Fl.	0,33 l	4,90

Zillertal Weißbier vom Fass	A		0,50 l	6,10
Zillertal Weißbier vom Fass	A		0,30 l	4,90
Zillertal Weißbier Dunkel	A	Fl.	0,50 l	6,10
Weizen Red Bull	A		0,50 l	6,50
Weizen Cola ODER Weizen Zitronenlimo	A		0,50 l	6,50
Franziskaner Weißbier	A	Fl.	0,50 l	6,10
Franziskaner Alkoholfrei	A	Fl.	0,50 l	6,10
Alkoholfreies Bier	A	Fl.	0,33 l	4,90

Für die Verdauung:

Gerlossteiner Zirbenlikör „Zichna“ / Meisterwurz		2 cl	4,20
Marillen Brand / Williams Brand / Nussschnaps / Hirschbirne		2 cl	4,20
Obstler		2 cl	3,50
Zillertaler Tequila		2 cl	5,50
Tequila Gold – Orange / Tequila Weiß – Zitrone		2 cl	4,80
Jägermeister / Ramazotti / Fernet Branca / Cynar		2 cl	4,20
Asbach „Uralt“ / Weinbrand / Amaretto		2 cl	4,20
Inländer Rum		2 cl	3,50

Süßes:

Heidelbeer Likör / Weichsel Likör		2 cl	4,30
Wildkirschlikör		2 cl	4,60
Flügerl / Rum Coconut Kiss		4 cl	5,50
Williams mit Birne		2 cl	5,30



Für gemütliche Stunden:

Unsere Qualitäts – Hausweine aus dem Hause HAIDEN

Alle Weine enthalten Sulfite

Blauer Zweigelt:	Fruchtig feinwürzig kräftig trocken	⅛ 3,50	¼ 6,00
Blafränkisch:	Frisch munter feine Würze trocken	⅛ 3,50	¼ 6,00
Grüner Veltliner:	Fruchtig rassig trocken	⅛ 3,50	¼ 6,00
Halber Qualitäts – Hausweine		½ 11,00	1 21,10
„Spritzer“ Rot oder Weiß		¼ 4,00	½ 7,00

Trockene Weißweine & Rosé:

Rosé HAIDEN	Frisch Saftig anregend	⅛ 7,50	¼ 14,00
Grüner Silvaner einheimische Rebe	süffig duftig	⅛ 7,50	¼ 14,00
Welschriesling HAIDEN	herzhafte Säure saftig	⅛ 5,50	¼ 10,00

Trockene Rotweine:

zb GESELLMANN Cuvée	Zweigelt Blafränkisch Pinot -Noir	⅛ 8,80	¼ 16,60
SirGaWein	Zweigelt St. Laurent Merlot rund	⅛ 9,00	¼ 17,00
Amo Rosso HAIDEN	Merlot Shiraz fruchtig leicht	⅛ 7,50	¼ 14,00

Spritziges:

Aperol „Spritz“ Prosecco Aperol Soda Orangenscheibe	0	0,30	8,50
Hugo Prosecco Holundersirup Soda Minze	0	0,30	8,50
„Lillet Spritz“ Wild Berry Tonic Lillet rosé Beeren	0	0,30	8,50
„Mirtillo Spritz“ Prosecco Heidelbeerlikör Soda	0	0,30	8,50
Glas Prosecco	0	0,10	4,60
Moet & Chandon	0	0,70	85,10
Prosecco	0	0,70	26,10
Serena bianco prickelnd: „ICE“ – halb trocken	0	0,70	29,10

Longdrinks:

Gin Tonic / Bacardi Cola / Jim Beam Cola / Malibu Orange / Rum Cola	4 cl	9,10
Jack Daniels Cola	4 cl	10,50
Martini Soda oder Campari Soda	4 cl	9,10