



Herzlich Willkommen im
Restaurant & Berghotel Gerlosstein

seit 1926

Leidenschaft und Herzblut

Seit fast 100 Jahren ist DAS der Leitfaden unserer
Familien Binder & Pfluger

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 angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familien Binder und Pfluger

Zugangsdaten WLAN

Name: Restaurant

Passwort: gerlosstein551

PS.: Wir sind IHRE Veranstaltungslocation:

Hochzeiten, Betriebsausflug, Seminare, Familienfeier uvm.



Für den richtigen Start in den Tag:

Kleines Frühstück:

6,50

Small breakfast

2 Semmel, 1 Tasse Kaffee/Cappuccino/Latte Macchiato, 2 Stück Butter und Marmelade
1 roll, 1 cup of coffe/Cappuccino/Latte Macchiatto, 2 pienes of butter and marmelade

„Schlemmer“- Frühstück:

18,50

„Deluxe“ breakfast

Genießen Sie alle Köstlichkeiten von unserem Frühstücksbuffet: Abwechslungsreiche Wurst- und Käsesorten, Schinken, Speck, knackiges Gemüse, leckeres Obst, eine Vielzahl an Aufstrichen und Marmeladen, Knusperecke, Joghurts, Eier-Station, Säfte, Orangen zum selber pressen und warme Getränke alles inklusive.

Enjoy all the delicacies from our breakfast buffet: a variety of sausages and cheeses, ham, bacon, crunchy vegetables, delicious fruit, a variety of spreads and jams, crispy corner, yoghurts, egg station, juices, oranges to squeeze yourself and warm drinks all included .

Um Reservierung wird gebeten!

Erhältlich zwischen 08:30 und 10:00 Uhr

Inklusivpreise in EUR



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

3,30

Small cup

Grosse Tasse

4,40

Big Cup

Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehaube (VEGI)

Tomato cream soup with croutons and cream

A, G, L,

Kleine Tasse

4,70

Small cup

Grosse Tasse

5,70

Big Cup

Hausgemachte Suppen-Spezialitäten:

Special soups of the house

Leberknödelsuppe

ODER

Speckknödelsuppe

7,30

Clear soup with liver dumpling

OR

Clear soup with smoked-bacon dumpling

A,C,L,M

A,C,L

Zillertaler Kaspressknödelsuppe

7,30

Clear soup with Potatoe-Cheese-Herbs dumpling

A,C,L,G

Gulaschsuppe mit Brot

7,50

Goulash soup and bread

A,L

Nudelsuppe mit Würstel und Brot

7,50

Clear soup with noodles, sausages and bread

A,C,L

Inklusivpreise in EUR



Kalte Gerichte:

Plates

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico Glace und Pinienkernen 14,90

Thin slices of beef tenderloin with Balsamico Glace and pine nuts

O,

Hirschspeckbrot „Hausgeräuchert“ 13,80

Brown bread with smoked deer bacon

A,M,

Speckbrot „Hausgeräuchert“ 10,40

Brown bread with smoked bacon

A,M,

Käsebrot mit verschiedenen Sorten (VEGI) 10,40

Brown bread with different sort of cheese

A,G,M

Salatvariationen:

Salads

Salatteller „Little Italy“ (VEGI)

Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Parmesan, Knusperkernen, Brot 13,50

Seasons salad with Antipasti: dried tomatoes, olive, cheese, pine nuts, bread

A,G,H,L,M,O

VEGANE VARIANTE: ohne Parmesan

Zillertaler Kaspressknödel mit großer Salatgarnitur (VEGI) 11,80

Traditional cheese dumpling with salad

A,C,G,L,M,O

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und großer Salatgarnitur (VEGI) 9,90

Potato with sour cream dip and salad garnish

A,C,G,L,M,O

VEGANE VARIANTE: statt Sauerrahmdip - Kräuterpesto

Gemischter Salat (VEGI) 5,50

Mixed salad

A,G,L,M,O

1 Semmel oder Schwarzbrot 0,40

Extra bread A

Inklusivpreise in EUR

Unsere Spezialitäten



auf Vorbestellung:

Our Specials only on request

Hirschbraten oder Hirschgulasch 24,90

mit Rotkraut und Serviettenknödel

Venison roast or goulash with red cabbage and dumpling

A,C,G,M,L,O

Ripperl „Gerlosstein“ (vom Schwein) 16,90

mit Krautsalat und Knoblauchbrot

Porc spearerips „Gerlosstein“ with garlic bread and „krautsalad“

A,G,L,M,O

Ripperl „Gerlosstein“ mit zusätzlicher Beilage: 17,90

Kleine Portion Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip oder kleine Portion Pommes

Porc spare ribs „Gerlosstein“ with extra side dishes:

oven-potato with sour cream dip or French fries

A,G,L,M,O

Ganze knusprige Schweinshaxe 24,90

mit Salzkartoffel, Serviettenknödel und Sauerkraut

Grilled pork leg with potatoes, dumpling and sauerkraut

A,G,C,L,O

Cordon Bleu „á la Rupi“ (vom Schwein) 15,90

gefüllt mit Schinken und Gauda-Käse, dazu Pommes Frites

Cordon Bleu „á la Rupi“ with french fries

Auf Wunsch mit Graukäsefüllung (Magerschimmelkäse) 17,90

Cordon Bleu „á la Rupi“ with french fries filled with additional special cheese

A,C,G,O

Inklusivpreise in EUR



Klassiker:

Bestsellers

Wienerschnitzel (vom Schwein) mit Pommes, dazu Preiselbeeren und Ketchup <i>Scallop Vienna style with French fries</i> A,C,G,O	14,10
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	12,50
„Rodlerpfandl“ - Schinkennudeln <i>„Rodlerpfandl“ Pasta with onions and ham</i> A,C,L,O	9,90
Hühnerflügerl mit Süß-Sauer Dip, Ketchup und Pommes <i>Chicken wings with French Fries</i> M,O	10,90
Bratwurst oder Würstel mit Pommes frites dazu Senf und Ketchup <i>Sausage grilled or cooked with French fries</i> M,O	8,50
Currywurst mit Pommes frites und Ketchup <i>Grilled sausage topped with homemade curry-ketchup-Sauce and French fries</i> O	8,80
„Bauerntoast“ Schwarzbrot, Schinken, Käse, Zwiebeln, Tomaten & kleiner Salat <i>Farmer's toast with brown bread, ham, Cheese, onion, tomato, salad topping</i> A,G,L,M,O	9,90
Portion Ketchup, Mayonnaise oder Senf extra <i>Extra ketchup, mayonnaise or mustard</i>	0,40

Inklusivpreise in EUR



Schlemmergerichte:

Gourmet dishes

Rinder Filetsteak „vom heimischen Salzburger Almrind“ dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, Gemüsebouquet und Rupi spezial Steaksauce <i>Grilled filet steak with oven potatoe, sour cream dip and salad garnish</i> L,F,M,O,G,	32,50
Gebratene Schweinemedallions <i>im Pfandl serviert</i> dazu cremige Pfefferrahmsauce und hausgemachte Spätzle <i>Grilled pork filet with cream sauce and „Spätzle“</i> mit einer Portion Gemüse dazu <i>(with additional vegetables)</i> A,C,G,L,O	16,90 17,90
Warmes Räucherforellenfilet aus dem Zillertal mit Ofenkartoffel, Sauerrahmdip, Preiselbeersahnekren & kleinem Salat <i>Smoke trout with „ovenpotatoe“ and sour cream sauce, small salad</i> G,O	18,90
Schlipfkrapfen aus dem Zillertal (VEGI) Nudeltaschen gefüllt mit Kartoffel-Käse-Kräuter darüber braune Zwiebelbutter und dazu grüner Salat <i>Traditional dish „Schlutzkrapfen“ Pasta filled with Cheese, potatoes and herbs topped with brown butter and onions, served with green salad</i> A,C,G,L,O	14,50



Für ganz besondere Anlässe:

Special events needs special dishes

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

to be ordered 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 29,90

Auf Wunsch mit Wildfilet

Aufpreis nach Aufwand

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

Herzhaftes Käsefondue „à la Zillertal“

Mit Weißbrotwürfeln, frischem Gemüse, kleinen Gürkchen und großem Salatteller (Spezial Käsemischung des Hauses: Bergkäse & Tilsitter ... aus dem Zillertal)

Cheese Fondue with white bread, fresh vegetable, small cucumbers and big salad plate - with special cheese mix of the house)

Buchbar ab 4 Personen

Preis Pro Person 29,90

Bookable from 4 people

Klassisches Raclette mit „Dreierlei“ vom Filet

Typischer Raclettekäse, Ofenkartoffel, frisches Gemüse, verschiedene hausgemachte Saucen, Gebäck und ein großer Salatteller. Rinderfilet, Schweinefilet und Hühnerbrustfilet.

Typical raclette cheese, baked potatoes, fresh vegetables, various homemade sauces, pastries and a large salad plate. Beef fillet, pork fillet and chicken breast fillet.

Buchbar ab 4 Personen

Preis Pro Person 34,90

Auf Wunsch mit Wildfilet

Aufpreis nach Aufwand

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

Inklusivpreise in EUR



Süße Versuchung:

Sweet dishes

Kaiserschmarrn mit Apfelmus ohne Rosinen (VEGI)	10,00
<i>Pancake with sugar stewed apples, without raisins</i>	
mit Rosinen (with raisins)	10,90
A,C,G	
Warmes Schokoküchlein mit Schokosauce und Vanilleeis	7,50
<i>Warm chocolate cake with chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	
A,C,F,G,H,	
Germknödel mit Vanillesauce und Mohn (VEGI)	7,20
<i>Yeast dumpling with vanilla cream and poppy</i>	
A,C,G	
Germknödel mit Butter und Mohn (VEGI)	7,20
<i>Yeast dumpling with butter and poppy</i>	
A,C,G	
Apfelstrudel mit Vanillesauce (VEGI)	6,80
<i>Strudel with apples and vanilla cream</i>	
A,C,F,G,H,O	
Apfelstrudel mit Sahne (VEGI)	4,70
<i>Strudel with apples and whipped cream</i>	
A,C,F,G,H,O	



Kindergerichte:

Children's menu:

Adler's Beute: (Eagle snack)

1 Würstel mit Pommes und Ketchup 5,20

1 Cooked sausage with French fries and ketchup

Murmeltier Jause: (Marmot snack)

Butterspätzle mit Sahnesauce 4,90

Spätzle (like pasta) with cream sauce

A,C,G,L

Fuchs Schmaus: (Fox snack)

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 6,60

Small scallop Vienna style with French Fries and ketchup

A,C,G

Hirsch Happen: (Deer snack)

Schinken-Käsetoast mit Mayonnaise und Ketchup 5,20

Ham and Cheese toast, mayonnaise und ketchup

A,F,G,

Schneehasen Imbiss: (Rabbit snack)

Portion Pommes 4,00

French fries

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 2,00

IF YOUR HOLIDAY WAS TOO EXPENSIVE UNTIL NOW:

1 glass of our own spring water, 1 piece of bread, 1 cigarette 2,00



Für'n Durst:

Prickelndes Quellwasser (aus hauseigener Quelle) „Soda“		0,25 l	2,30
Prickelndes Quellwasser (aus hauseigener Quelle) „Soda“		0,50 l	3,20
Prickelndes Quellwasser mit Holunder oder Himbeer „Soda“ Zitrone		0,25 l	2,50
Prickelndes Quellwasser mit Holunder oder Himbeer „Soda“ Zitrone		0,50 l	3,40
„Stilles“ Quellwasser		0,50 l	1,00
„Stilles“ Quellwasser		1,00 l	2,00
Mineralwasser	Fl.	0,33 l	2,80
Mineralwasser	Fl.	0,75 l	4,90
Schiwasser Himbeer oder Holunder		0,25 l	2,30
Schiwasser Himbeer oder Holunder		0,50 l	3,20
Zitronen-, Orangen-, Kräuterlimonade, Cola* oder Spezi		0,25 l	2,90
Zitronen-, Orangen-, Kräuterlimonade, Cola* oder Spezi		0,50 l	4,50
Coca Cola light* / Zero		0,33 l	3,00
Schweppes Tonic Water oder Bitter Lemon	Fl.	0,20 l	3,00
Eistee Zitrone oder Pfirsich		0,25 l	2,90
Eistee Zitrone oder Pfirsich		0,50 l	4,50
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multivitaminsaft „Natur“		0,25 l	2,90
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Multivitaminsaft „Natur“		0,50 l	4,50
Alle Säfte gespritzt mit Soda		0,25 l	2,50
Alle Säfte gespritzt mit Soda		0,50 l	3,80
Alle Säfte gespritzt mit Quellwasser		0,25 l	2,30
Alle Säfte gespritzt mit Quellwasser		0,50 l	3,60
Red Bull	Fl.	0,25 l	4,10

(*enthält Phenylalaninquelle)

Warme Getränke: mit Keks A,F,G,H

Tasse Kaffee			2,70
Espresso			2,10
Cappuccino mit Sahne oder Milchschaum	G	0,25 l	3,20
Milchkaffee	G	0,25 l	3,00
Latte Macchiato	G	0,30 l	3,50
Kakao mit Sahne	A,F,G	0,25 l	3,20
Tee (Früchte, Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Grüner, Kräuter)		0,25 l	2,20
Warmer BIO Apfelmost „alkoholfrei“		0,25 l	3,20
Warmer BIO Apfelmost mit Amaretto		0,25 l	5,90

Heiße Dauerbrenner:

Weißer Glühwein		0,25 l	4,50
Jagatee		0,25 l	4,90
Weißer Glühwein		1,00 l	16,00
Jagatee		1,00 l	18,00

Inklusivpreise in EUR



Für die Figur:

Zillertal Pils vom Fass	A		0,50 l	4,50
Zillertal Pils vom Fass	A		0,30 l	3,50
Zillertal Pils vom Fass „Pfiff“	A		0,20 l	3,00
Radler vom Fass	A		0,50 l	4,50
Radler vom Fass	A		0,30 l	3,50
Radler vom Fass „Pfiff“	A		0,20 l	3,00
Zillertal Radler Naturtrüb	A	Fl.	0,30 l	3,70
Zillertal Märzen	A	Fl.	0,50 l	4,50
Zillertal Dunkel	A	Fl.	0,50 l	4,50
Zillertal Pils Premium	A	Fl.	0,33 l	3,70
Zillertal „Das Schwarze“	A	Fl.	0,33 l	3,70
Zillertal Weißbier vom Fass	A		0,50 l	4,90
Zillertal Weißbier vom Fass	A		0,30 l	3,90
Zillertal Weißbier Dunkel	A	Fl.	0,50 l	4,90
Weizen Red Bull	A		0,50 l	5,10
Weizen Cola	A		0,50 l	4,90
Franziskaner Weißbier	A	Fl.	0,50 l	4,90
Franziskaner Alkoholfrei	A	Fl.	0,50 l	4,90

Für die Verdauung:

Marillenbrand oder Williamsbrand			2 cl	3,00
Hirschbirne			2 cl	3,00
Gerlossteiner Zirbenlikör „Zichna“			2 cl	3,00
Rupert's Edelbrände			2 cl	6,50
Obstler			2 cl	2,80
Meisterwurz			2 cl	3,00
Zillertaler Tequilla			2 cl	4,00
Tequilla Gold Weiß mit Orange bzw. Zitrone			2 cl	3,20
Jägermeister/Ramazotti			2 cl	3,00
Fernet Branca / Cynar			2 cl	3,00
Asbach „Uralt“			2 cl	3,00
Weinbrand			2 cl	3,00
Inländer Rum			2 cl	2,80
Amaretto	H		2 cl	3,00



Süßes:

Heidelbeer Likör		2 cl	3,00
Weichsel Likör		2 cl	3,00
Wildkirschlikör		2 cl	3,30
Heisse HEXE mit Sahnehäubchen	G	2 cl	3,50
Flügerl		4 cl	3,50
Rum Coconut Kiss		2 cl	3,50
Williams mit Birne		2 cl	3,50

Longdrinks:

Whiskey oder Bacardi Cola		4 cl	6,50
Jim Beam Cola		4 cl	6,50
Jack Daniels Cola		4 cl	7,90
Campari oder Passoa Orange		4 cl	6,50
Martini oder Campari Soda		4 cl	6,50
Gin Tonic oder Lemon		4 cl	6,60
Vodka Bull		4 cl	6,50
Bacardi oder Vodka mit Fruchtsaft nach Wahl		4 cl	6,50
Rum Cola oder Rum Orange		4 cl	6,50

Spritziges:

Aperol „Spritz“ Prosecco Aperol Soda Orangenscheibe	O	0,30 l	6,50
Hugo Prosecco Holundersirup Soda Minze	O	0,30 l	6,50
„Mirtillo Spritz“ Prosecco Heidelbeerlikör Soda	O	0,30 l	6,50
„Lillet Spritz“ Prosecco Lillet Soda	O	0,30 l	6,50
Moet & Chandon	O	0,70 l	79,00
Piccolo Prosecco	O	0,20 l	6,50
Prosecco	O	0,70 l	23,00
Schlumberger: „Rose“ / „On ICE“	O	0,70 l	29,00
Schlumberger: „White“ oder „Brut“	O	0,70 l	29,00



Für gemütlichen Stunden:

Unsere Qualitäts – Hausweine HAIDEN

Alle Weine enthalten Sulfit

Blauer Zweigelt	⅛ 3,00	¼ 5,20
Fruchtig feinwürzig kräftig trocken		
Blafränkisch	⅛ 3,00	¼ 5,20
Frisch munter feine Würze trocken		
Grüner Veltliner	⅛ 3,00	¼ 5,20
Fruchtig rassig mit feiner Harmonie trocken		
Halber Liter Qualitätswein	½ 9,90	1 19,90
„Spritzer“ Rot oder Weiß	¼ 3,50	½ 6,00

Weißweine & Rosé:

Riesling DOCKNER	⅛ 5,20	¼ 9,20
Kräftig gehaltvoll wenig säure		
Grüner Sylvaner HAIDEN	⅛ 5,10	¼ 9,10
Steinobst einheimische Rebe duftig aromatisch süffig		
Chardonnay LIEGENFELD	⅛ 5,00	¼ 9,00
Pfirsich Marille knackige Säure würzig		
Rosé HAIDEN	⅛ 5,20	¼ 9,20
Erdbeeren Frisch Saftig anregend		

Rotweine:

zb GESELLMANN	⅛ 6,50	¼ 10,50
Cuvée Zweigel Blafränkisch Pinot noir ausgeglichen		
Nehro NEHRER	⅛ 5,50	¼ 9,50
Reife Kirsche Cuvée Zweigelt Blafränkisch Syrah rund		
Merlot Muschelkalk HAIDEN	⅛ 5,40	¼ 9,40
Dunkle Beeren Kräftig Holz gelagert		

Alle Weine enthalten Sulfit

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte

Inklusivpreise in EUR