

# Kulinarische Gluecksmomente

## „Zur Alten Schmiede“

Seit Generationen im Besitz der Familie Hiltolt ist das Restaurant zur Alten Schmiede für seine ausgezeichnete Küche und Gastfreundschaft bekannt.

Lassen Sie sich, in einer heimeligen Atmosphäre, mit Tiroler Schmankerl, internationalen Spezialitäten und erlesenen Weinen verwöhnen.

Ihre Familie Hiltolt



## Wie wäre es mit einem Aperitif während Sie wählen?

### Fruchtiger Birnenfrizzante

(Ein fruchtiger Obstperlwein aus dem Mostviertel)	0,1l	€ 3,30
„La Gioiosa „ <b>Prosecco</b>	0,1l	€ 3,30
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Weißwein, Soda, Orange)	0,25l	€ 4,50
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette)	0,25l	€ 4,50
<b>Rosato Mio</b> (Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikum)	0,2l	€ 4,50
<b>Lillet Vive</b> (Lillet Blanc, Soda, Minze, Gurke)	0,2l	€ 5,00

Für alle weiteren Aperitivs und Getränke fragen Sie bitte nach unserer Getränkekarte oder unser Personal.

Bitte teilen Sie uns Ihre Lebensmittallergien und Unverträglichkeiten mit.

Bitte beachten Sie: Wenn Sie die Speisenzusammenstellung verändern, können sich auch die Allergenen Inhaltsstoffe verändern. Unser geschultes Personal informiert sie gerne über die, in unseren Speisen, enthaltenen Allergenen Stoffe. Nicht alle Kreuzkontakte können vermieden werden.

**D**as Leben ist zu kurz  
**U**m schlecht zu essen.

## **V**orspeisen

<b>Hausgebeizter Lachs „Mojito Style“</b> mit rote Rübenpüree, Krenpudding und Blini	€ 14,00
<b>Rindscarpaccio</b> mit Trüffelvinaigrette, Ruccola und Parmesanchip	€ 14,00

## **S**uppen

Erkundigen Sie sich bitte nach der <b>Suppe des Tages</b>	€ 4,25
<b>Cremesuppe von der Flugmango</b> mit frischem Koriander und Chilifäden	€ 4,50
<b>Consommé</b> mit Frittaten oder Kaspressknödel	€ 4,50
<b>Tomatensamtsuppe</b> mit Kräutercroutons	€ 4,25

## **S**alate

<b>Grüner Salat</b> der Saison mit hausgemachtem French-, Joghurt-, oder Balsamicodressing	€ 4,00
<b>Gemischter Salat</b> der Saison mit hausgemachtem French-, Joghurt-, oder Balsamicodressing	€ 4,50
<b>Caeser Salat</b> mit gebratenen Hühnerfilets und Käsecroutons	€ 14,00
<b>Knoblauchbrot</b>	€ 2,00

# Wald / Wiese / Wasser

<b>Zarte Filets vom Wolfsbarsch</b> mit Kräuterkruste überbacken Blattspinat / Kartoffelplätzchen / Safransauce	€ 20,00
<b>Filet vom Flusszander</b> Lardo / Graupen / Karotte / Passionsfrucht	€ 20,00
<b>Grillvariation „Deluxe“</b> Medaillon vom Weiderind / Schweinefilet / Hühnerfilet / Steak Fries / Steaksaucen	€ 23,00
Mit Honig und Thymian gebratene <b>Barbarie-Entenbrust</b> Kroketten / Schokoladenrotkrautbällchen / Orangensauce	€ 22,00
<b>Rumpsteak (220gr)</b> Polenta / Ratatouille / Pfeffersauce	€ 26,00
<b>Rinderfiletmedaillons „Schmiede Style“ (200gr)</b> Kroketten / Speckpflaumen / Brokkoli	€ 30,00

# Klassiker in der Alten Schmiede

<b>“Schmied’s Reind’l“</b>	€ 21,50
Jungschweinefilet / Röstkartoffel / Pilzsauce	
<b>Zartes Ragout vom Berghirsch aus eigener Jagd</b>	€ 19,50
Kartoffelgebäck oder Eierspätzle / Preiselbeeren	
<b>Wiener Schnitzel - vom Schwein, „weil’s besser schmeckt“</b>	€ 13,75
Petersilienkartoffel / Preiselbeeren	
<b>Indisches Curry von der Putenbrust</b>	€ 19,00
Basmatireis / Cashewnüsse / Paprika / Algensalat	
<b>Nordtiroler Knödel-Tris</b>	€ 11,00
Nussbutter / Hartkäse	

## Auf Vorbestellung bereiten wir gerne (ab 2 Personen)

<b>Ente nach Art des Hauses</b>	€ 23,00
herrlich frisch gebratene Jungmastente mit hausgemachtem Rotkraut, Speckkartoffeln / gebratenen Apfelscheiben	

### Werter Gast!

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Kreditkarten erst ab einer Konsumation von € 11,-- akzeptieren können!

# Zur Abrundung empfiehlt unser Küchenchef

Erkundigen Sie sich nach unserem **Dessert des Tages**

<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b> - frischer, warmer Apfelstrudel nach altem Hausrezept zubereitet	€ 3,25
mit Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce	+ € 1,25
<b>Geeistes Schokotörtchen</b>	€ 6,50
<b>"Kaiserschmarrn"</b> - kann auch als Hauptspeise gegessen werden, serviert mit Pflaumenröster	€ 8,75
<b>Salzburger Nockerl</b> - wer kennt Sie nicht?	€ 8,25

## Wie wäre es zum Abschluss mit einem Digestif?

### Edelbrände

Pircher Williams Birne	2cl	€ 3,50
Pircher Vogelbeere	2cl	€ 3,50
Kranebitter Apfel im Eichenfass	2cl	€ 5,75
Kranebitter Williams	2cl	€ 5,75
Kranebitter Marille	2cl	€ 6,00
Kranebitter Wacholder	2cl	€ 5,75
Kranebitter Zirbenlikör	2cl	€ 5,75

### Grappa

Nonino Cuvee	2cl	€ 4,50
Nonino 100%	2cl	€ 5,00

### Whisky

Johnnie Walker Black Label 12 Years	4cl	€ 7,50
Chivas Regal 12 Years	4cl	€ 7,50
Monkey Shoulder Blended Scotch	4cl	€ 9,00
Glen Morangie Single Malt	4cl	€ 10,00
Lagavulin Single Malt	4cl	€ 12,00
Oban Single Malt	4cl	€ 12,00
Jack Daniels Old No. 7 Sour Mashed	4cl	€ 6,00

### Bitter's Kräuter & Likoere

Jägermeister	2cl	€ 3,00
Fernet Branca	2cl	€ 3,00
Ramazzotti	2cl	€ 3,00
Amaretto Gozio	2cl	€ 3,00
Grand Marnier	2cl	€ 4,00
Baileys Irish Cream	2cl	€ 3,00

Für alle weiteren Digestifs und Getränke fragen Sie bitte nach unserer Getränkekarte  
oder unser Personal.

