



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 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

Tartar von der roten Rübe [G] € 14,00

Ziegenfrischkäse-Creme / Lauch / Kren

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch [C D M] € 15,00

Wasabi Mayonnaise / Limette / Vogerlsalat

Chicken Satay “Ausgelöste Maishähnchenkeule am Spieß” [E F] € 14,50

Roh mariniertes Blaukraut / Kokoscreme /
pikante Erdnuss Sauce / Relish

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

Blattsalate / Gurke / Tomate / Avocado / Birne /
Haselnüsse / Parmesan / Croutons

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

Blattsalate / Tomate / Gurke / Holunder-Hausdressing

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe [A C G L] € 7,50

Selchfleisch-Strudel / Schnittlauch

Maroni Cremesuppe mit Amaretto [A G O] € 8,50

Thymianhaube

Schaumsuppe vom geschmorten Paprika [G O] € 8,00

Zitronengras / Leinsamengebäck



FISCH

Gebratene Knoblauch-Ingwer Garnelen [B G N O] € 32,00

Linguine / Jungzwiebel / Sprossen / Tomaten-Basilikum Schaum

Gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle [A D G O] € 27,00

Erbsenpüree-Risotto / junge Karotten / Hibiskus-Schaum

Wolfsbarschfilet vom Grill [D G O] € 28,00

Fregola Sarda / geschmorter Fenchel / geschmolzene Kirschtomaten /
Orangen-Thymiansauce

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Milchkalb [A C O] € 27,00

oder **Wiener Schnitzel vom Schwein** € 21,00

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

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

Pfefferrahm Sauce oder Café de Paris Butter

Knusprige Kartoffel-Wedges / Grillgemüse

Ragout vom heimischen Reh [A C L O] € 26,50

Knusprige Kürbis-Rolle / Preiselbeeren / Sauerrahm

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

Zwiebel-Speck Sauce / Kartoffelmousseline /

karamellisierte 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

Asiatische Gemüse Pfanne [F O P] € 22,00

Basmati Reis / Grillgemüse / Tofu / Shiitake Pilze / Teriyaki Sauce / Sesam



SÜSSER ABSCHLUSS

Frangelico Tiramisu [A C G H]	€ 9,50
Fruchtmark	
Zimt-Orangen Creme Brûlée [C G H]	€ 10,50
Orange / Beeren	
Hausgemachter Kaiserschmarrn [A C G O]	€ 15,00
Zwetschkenröster	
Hausgemachter Karottenkuchen [A C G H]	€ 5,50
Sorbet Variation „Holunderhof“ (Maracuja, Holunder, Holunderblüten) dazu Waldbeeren	€ 9,50
Selektion von österreichischen Käsespezialitäten [A G H O]	€ 12,00
Trauben / Nüsse / Feigen Chutney / Dinkelcracker	
Affogato [C G]	€ 5,50
Espresso / Vanille Eis	

KINDERMENÜ

Frittaten Suppe [A C G L]	€ 5,50
Wiener Schnitzel vom Schwein [A C O]	€ 11,80
mit Pommes	
Gebratenes Hühnerbrustfilet [A G L O]	€ 10,00
Gemüsereis	
Spaghetti Bolognese [A C G L O]	€ 10,50
Fischfilet vom Grill [A C O]	€ 11,90
mit Butterkartoffeln	
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 Knabberereien an der Bar können ebenso Allergene enthalten.

Erdnüsse **E**

Salzstangen **A N G**

Käsegebäck **A G C H N**