

Liebe Gäste,
liebe Freunde des Hauses,
liebe Vermieter,

**in unserem Restaurant
können Sie bis auf Weiteres nur mit vorheriger Reservierung essen.**

Montag bis Sonntag
von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr
Warme Küche von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Reservierungen direkt an der Rezeption, telefonisch unter +43 5285 / 62119
oder per Mail info@pramstraller.at.

Dies ermöglicht uns einen reibungslosen Ablauf, um Sie kulinarisch, regional und in
gemütlicher Atmosphäre verwöhnen zu können.

Familie Pramstraller



Dear Guests,
dear Friends of the House,

**in our restaurant,
you can only dine with a prior reservation until further notice.**

Monday to Sunday
from 6:00 p.m. to 10:00 p.m.
Kitchen open from 6:00 p.m. to 8:30 p.m.

Reservations can be made directly at the reception, by phone at +43 5285 / 62119
or via email at info@pramstraller.at.

This allows us to ensure a smooth operation, so we can spoil you with culinary delights, regional
specialties, and a cozy atmosphere.

Familie Pramstraller

SUPPEN UND VORSPEISEN

SOUPS AND STARTERS

**Kräftige Rindfleischsuppe
mit Frittaten
oder Backerbsen**

Beef bouillon with shredded pancake or batter drops

€ 5,90

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen

Cream of tomato soup and whipped cream

€ 6,90

VORSPEISEN

STARTERS

Burrata mit Tomatenscheiben

an Balsamicoessig und Olivenöl, Paprikawürfel, Gebäck

Burrata and tomato slices with balsamic vinegar, olive-oil, sweet paprika

€ 14,90

Gebackene Champignons

mit Sauce Tartare

Breaded deep fried mushrooms with tartare sauce

€ 15,90

Man soll dem *Leib*
etwas *Gutes* bieten,
damit die *Seele*
Lust hat, darin zu wohnen

Winston Churchill

NUDELN

PASTA

Spaghetti Bolognese € 10,90
mit Fleischsugo
Spaghetti with meat sauce

Tiroler Hütten-Penne € 15,90
mit Sugo, Zwiebeln, Speck, Paprika, Champignon, Käse
Penne pasta with meat sauce, onions, bacon, sweet peppers, mushrooms, cheese

Cremige Spaghetti Giorgio € 17,90
mit Sahnesauce, Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Spinat
Spaghetti with cream sauce, tomatoes, mozzarella, onions and spinach

AUS DEM WASSER

FISH

Seehechfilet vom Grill € 25,90
an Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Grillgemüse
Grilled hake fillet with grilled vegetables, potatoes and sauce hollandaise

Buntbarschfilet vom Grill € 26,90
mit Reis, Kräutersauce und Salat vom Buffet
Cichlid fillet from the grill with rice, herb sauce and salad from the buffet

Gegrillte Lachsmedaillons € 27,90
auf Sauce Hollandaise mit Brokkoli und Reis
Grilled salmon medallions with broccoli, rice and Hollandaise sauce

Essen ist ein *Bedürfnis*,

Genießen eine *Kunst*.

Francois de La Rochefoucauld

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

- Wiener Schnitzel** € 18,90
vom Schwein mit Pommes frites
Breaded pork escalope Vienna style with French fries
- Cordon Bleu** € 19,90
vom Schwein mit Pommes frites
Breaded pork escalope stuffed with cheese and ham, served with French fries
- Mixed Grill** € 24,90
Pute, Schwein und Rind mit Pommes frites, Speck,
Würstchen und Paprika
Turkey, pork and beef with French fries, bacon, sausage and sweet peppers
- Champignonschnitzel** € 22,90
vom Schwein mit Kroketten
Pork escalope with mushroom sauce and croquettes
- Schweinerückensteak** € 25,90
mit Peffersauce und Butterspätzle
Pork steak with pepper sauce and small flour dumplings
- Sportlertoast** € 23,90
Gegrilltes Truthahnschnitzel auf Toast mit Currysauce
und Salat vom Buffet
Grilled turkey escalope on toast, served with a curry sauce
and salad from the buffet
- Steaksandwich** € 27,90
2 verschiedene Fleischstücke (Rind- und Schweinefleisch)
auf Toast mit kalten Saucen und Salat vom Buffet
2 steaks on toast (beef and pork), served with cold sauces and salad from the buffet
- Knackige Salate** € 22,90
mit gebratenen Putenbruststreifen,
2 verschiedenen Dressings und Gebäck
Garden fresh salad with grilled turkey strips, 2 dressings and bread

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 17,90
Small flour dumplings fried with cheese and onion, fried onions

Gemüseschnitzel € 19,90
an Pilzsauce und Grillgemüse, dazu Kartoffeln
Vegetable burger with mushroom sauce and grilled vegetables, potatoes

Wok-Gemüse im Reiring (scharf) € 19,90
Wok vegetables with rice (hot)

Wok-Gemüse im Reiring mit Putenwürfel (scharf) € 23,90
Wok vegetables with turkey and rice (hot)

Rumpsteak € 29,90
mit Pommes frites und Kräuterbutter
Rump steak with French fries and herb butter

Zwiebelrostbraten € 29,90
mit Butterspätzle und Röstzwiebel
Grilled beef sirloin on onion sauce and small flour dumplings, fried onions

Gefüllte Putenroulade € 26,90
mit Gemüse und Speck, Penne Nudeln und Tomatenessenze
Stuffed turkey roulade with vegetables and bacon,
Penne pasta, tomato essence

Schweinemedallions im Sesammantel € 28,90
mit Mini Rösti, Grillgemüse und Champignonsauce
Pork medallions in sesame coating with mini hash browns,
grilled vegetables and mushroom sauce

*Es ist besser
zu genießen
und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man
nicht genossen hat.*

Boccaccio

BEILAGEN

SIDE DISHES

Reis	€ 3,90
Kartoffeln	€ 3,90
Butterspätzle	€ 4,90
Grillgemüse	€ 4,90
Pommes frites	€ 4,90
Kroketten	€ 4,90
Mini Rösti	€ 4,90
Salat vom Buffet	€ 6,90

SAUCEN

SAUCES

Cocktailsauce	€ 2,00
Currysauce	€ 2,00
Sauce Tartare	€ 2,00
Champignonsauce	€ 3,00
Sauce Hollandaise	€ 3,00
Zwiebelsauce	€ 3,00
Pfeffersauce	€ 3,00

Lieber Gast!

*Bitte Informieren Sie unsere ServicemitarbeiterInnen wenn Sie eine **Allergie** oder **Unverträglichkeit** für bestimmte Zutaten vorweisen.*

Dear Guest,

*please notify our service team if you have any **food allergies** or **ingredient intolerances**.*

★★★★



HOTEL

Pramstraller



.. genussvoll
speisen.

2024

AUSZEICHNUNG

Hotel Pramstraller

in Mayrhofen

setzt auf

Tiroler Lebensmittel

und bietet damit seinen Gästen
einen besonderen Genuss aus der Region.

Anton Mattle
Landeshauptmann von Tirol

LH-Stv. DR Josef Geisler
Beiratsvorsitzender Agrarmarketing Tirol GmbH

BEWUSST TIROL

BETRIEB