

Hinter dem Hotel „Waldfriede“ verbirgt sich nicht nur herzliche Tiroler Gastfreundschaft, herrliche Panoramablicke auf das Zillertal und ein Haus mit internationalem Standard, sondern auch ein seit über 90 Jahren mit Herz und viel Engagement geführter Familienbetrieb.



*Schön, dass Sie bei uns sind,
um sich verwöhnen zu lassen!*

Liebe Gäste,

wir bitten um Verständnis, dass es zu Wartezeiten kommen kann.
Bei uns ist alles frisch und hausgemacht.

„Hier in dieser Herrlichkeit, genieße auch die Wartezeit, denn sie dauert keine Ewigkeit.“

Wenn Sie Fragen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gerne erkundigen wir uns in der Küche ob Sie gewisse Speisen unbedenklich zu sich nehmen können.

Guten Appetit wünscht...

Familie Erlebach & das Waldfriede-Team

À la carte

(täglich von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 20:30 Uhr)

Vorspeisen

TOMATEN - TARTAR

Mozzarellabällchen | Basilikum Pesto | Toastbrot

10.5

GEBACKENE CHAMPIGNONS

hausgemachte Sauce Tartar

11.5

3 STK. RIESENGARNELEN

in Knoblauchbutter gebraten | Baguette

13.8

Suppen

KLARE RINDERKRAFTSUPPE

Kräuterfrittaten

5.5

Grießnockerl

5.5

TOMATENCREMESUPPE

Sahnehäubchen | Kräutercroutons

6

KAROTTEN-KOKOS-INGWER-CREMESUPPE

7

Knackige Salate

BUNT GEMISCHTER SALAT

6.5

SPORTLERTELLER

Gebratene Hühnerbrust | Bunter Salat | Croutons

17

Hauptspeisen

RINDERFILET (ca. 250 g) Erdäpfelwedges Cognac-Pfefferrahmsauce Kräuterbutter gemischter Salat	38
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb Petersilerdäpfel Preiselbeeren	23
WIENER SCHNITZEL vom Schwein oder Huhn Erdäpfelsalat Preiselbeeren	17
ZILLERTALER CORDON BLEU vom Schwein Gefüllt mit Graukäse Speck Zwiebel Petersilerdäpfel Preiselbeeren	20
WALDFRIEDE-PFANDL Schweinemedallions Spätzle Kaisergemüse Steinpilzsauce	24
GRILLTELLER Rind Schwein Huhn Würstl Pommes Frites Grillgemüse Kräuterbutter Ketchup	25
ZWIEBELROSTBRATEN Rösterdäpfel Speckbohnen Röstzwiebel Zwiebelsauce	26
SPAGHETTI AGLIO E OLIO Peperoncino Parmesan leicht scharf	13
SPAGHETTI GAMBAS Spaghetti Aglio e olio 3 Stk. Riesengarnelen Peperoncino leicht scharf	20
ZANDERFILET VOM GRILL Petersilerdäpfel Gartengemüse Zitronenbutter	24

KALBSLEBER

im Reisring | Rotweinsauce | Speckchips | Apfelscheiben 20

POKE BOWL (VEGAN)

Tofu | Avocado | warmer Reis | Sojabohnen | Gurken | Karotten
Sprossen | Mango | Soja-Sesam-Dressing | Sweet-Chili-Sauce 17

TIROLER TRIS

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat- und Tomatenfülle | Kasknödl
braune Butter | Parmesan | Pesto | Rucola | Cherrytomaten 18

FLEISCHFONDUE (nur auf Vorbestellung)

mit klarer Rinderkraftbouillon
Rind | Schwein | Huhn | Pommes Frites | gemischter Salat | diverse Saucen 35

Für unsere kleinen Gäste

KINDER – FRITTATENSUPPE 4.5

KINDER – TOMATENCREMESUPPE

Kräutercroutons 5

KINDER – WIENER SCHNITZERL

Pommes Frites | Ketchup 11

KINDER – SPAGHETTI

Bolognese oder Tomatensauce 9

GRILLWÜRSTL

Pommes Frites | Ketchup 10

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS

Pommes Frites | Ketchup 11

PORTION POMMES FRITES

Ketchup 6.5

SMARTIESBECHER

2 Kugeln Vanilleeis | Himbeersaft | Schlagobers | Smarties 6

Desserts

LEGENDÄRER KAISERSCHMARRN (ca. 30 min.) im Pfandl serviert Rosinen Apfelmus Preiselbeeren	13.5
NOUGAT-PARFAIT Frische Früchte Schlagobers	8.5
TOPFENKNÖDEL Marinierte Erdbeeren und Rhabarber Erdbeereis	9
INSER AFFOGATO Espresso Vanilleeis Eierlikör Schlagobers	6.5
KL. HEIßE LIEBE 2 Kugeln Vanilleeis warme Himbeeren Schlagobers	6.5

Dazu:

CAPPUCCINO	4
LATTE MACCHIATO	4.3
ESPRESSO	3.3
VERLÄNGERTER	3.7

Für die Verdauung:

MEISTERWURZ	2cl 3.8
KRAUTINGER	2cl 4.5
ZIRBE	2cl 4.3
ALTE MARILLE	2cl 4.8
ALTE WALDHIMBEERE	2cl 4.8

Grillkarte

(ausschließlich freitags von Juni bis September ab 18 Uhr!)

Vorspeisen

CAPRESE

Tomaten | Mozzarella | Balsamicoessig | Olivenöl | Gebäck 10.5

GEGRILLTER HALLOUMI KÄSE (SCHAFMILCH)

Avocado | Feldsalat | Baguette 10

RINDERKRAFTSUPPE

Grießdukatn | Gemüse-Julienne 6

KLARE TOMATENSUPPE

Gemüse - Tascherl 6

Hauptspeisen

Zu allen Hauptgerichten kann man sich am Buffet bedienen!

Bunt gemischte Salate | Brot | Knoblauchbaguette

Allerlei von der Kartoffel | Grillgemüse | div. Saucen

MIXED GRILL

Rinderhuft | Schweineschopf | Hühnerbrust | Buttermakrele 32

SPANFERKEL-KRONE

22

SAIBLINGSFILET

22

FILETSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND (250g)

38

VOGLBICHL-BURGER (200g)

100 % Rindfleisch | Speck | Ei | Salat | Zwiebel | Käse | Burgersauce 21

Grillkarte

(ausschließlich freitags von Juni bis September ab 18:00 Uhr)

HÜHNERBRUSTFILET 21

LAMMHÜFTE VOM ZILLERTALER ALMLAMM 28

HAUSSPIEß 25
Rind | Schwein | Huhn | Würstl

6 STK. RIESENGARNELEN 25

FLEISCHLOSER GRILLTELLER 15
Bediene dich am Buffet!

POKE BOWL (VEGAN) 22
Tofu | Avocado | warmer Reis | Sojabohnen | Gurken | Karotten | Sprossen
Mango | Soja-Sesam-Dressing | Sweet-Chili-Sauce

Dessert

FRISCHE ERDBEEREN 8.5
Vanilleeis | Eierlikör | Schlagobers

NOUGAT PARFAIT 8.5
Frische Früchte | Schlagobers

TOPFENKNÖDEL 9
Marinierte Erdbeeren und Rhabarber | Erdbeereis

2 KUGELN VANILLEEIS 6
Kürbiskernöl | Kürbiskrokant

Nachmittagskarte

(täglich von 14:00 – 18:00 Uhr)

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE	7
SAURE WURST Extrawurst Essig Öl Zwiebelringe Brot	8.5
SCHINKEN-KÄSE-TOAST Ketchup Mayonnaise	7.5
FRANKFURTER WÜRSTL Gebäck Senf Kren	6
SPAGHETTI BOLOGNESE	13
ZILLERTALER BRETTLJAUSE Speck Wurst Essiggemüse Bergkäse Kaminwurze Brot	13.5
RIESEN ST. JOHANNER Gebäck Senf Kren	8
KAISERSCHMARRN (ca. 30 min.) Rosinen Preiselbeeren Apfelmus	13.5
WIENER SCHNITZEL vom Schwein oder Huhn Erdäpfelsalat Preiselbeeren	17
HAUSGEMACHTE KUCHEN aus der Vitrine	4.5

