

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 fast 100 Jahren mit Herz und viel Engagement geführter Familienbetrieb.



***Schön, dass du bei uns bist,
um dich verwöhnen zu lassen!***

Liebe Gäste,

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.

Familie Erlebach & das Waldfriede-Team

***Wünschen dir angenehme Stunden in unserem
Restaurant „Voglbichl“ und Guten Appetit.***

Vorspeisen

BURRATA

auf Blattspinat | Feigen | Walnüsse | Granatapfelkerne
Basilikum-Pesto | Balsamico-Glace | Kartoffelbrötchen



14

BEEF – TARTAR

Frisches Eigelb | Butter | Toast | Kapern | Zwiebel

17

3 STK. RIESENGARNELEN

Gebraten in Knoblauchbutter | Baguette

14

AVOCADO BRUSCHETTA

Tomaten | Basilikum | Pesto | Rucola |
Rote Zwiebel | Baguette



11.2

ROTE RÜBEN CARPACCIO

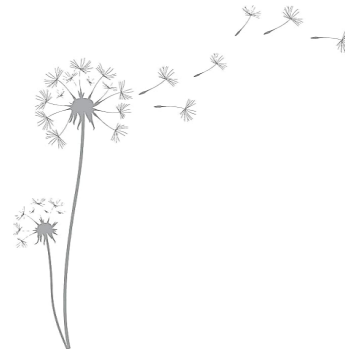
Schafskäse | Basilikum | Kürbiskerne | Olivenöl | Gebäck

9.8

Suppen

KLARE RINDERKRAFTSUPPE

Kräuterfrittaten
Grießnockerl | Gemüse-Julienne



6

7

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

Brunnenkresse

7.5

Knackige Salate

BUNT GEMISCHTER SALAT

7

GEMISCHTE BLATTSALATE

5.9



Traditionelles

ZWIEBELROSTBRATEN

27

Rösterdäpfel | Speckbohnen | Röstzwiebel | Zwiebelsauce

ZILLERTALER KASSPATZL'N

17

Zillertaler Bergkäse | Röstzwiebel | Grüner Salat

GRILLTELLER

27

Rind – Schwein – Huhn - Würstl

Pommes frites | Grillgemüse | Kräuterbutter | Ketchup

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DER PFANNE

Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalb

vom Schwein

27

18



TIROLER TRIS

19

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat- und Tomatenfülle |

Kasknödl | Braune Butter | Parmesan | Pesto | Rucola |

Cherrytomaten

♥ WALDFRIEDE-PFANDL

26

Schweinemedallions | Spätzle | Kaisergemüse |

Champignonrahmsauce

Internationales

TAGLIATA 29

Tranchiertes Rindsfilet | gemischte Blattsalate | Cherrytomaten |
Parmesan-Späne | Pinienkerne | Balsamico-Glace | Knoblauch-Baguette

♥ VOGLBICHL-BURGER (ca. 180 g) 19

100% Rindfleisch | Speck | Ei
Salat | Zwiebel | Käse | Burger Sauce |
Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise



FLEISCHFONDUE (nur auf Vorbestellung) 39

mit kräftiger Tafelspitzbouillon
Rind | Schwein | Huhn | Pommes Frites |
gemischter Salat | diverse Saucen

NATUR GEBRATENES FORELLENFILET 25

Safranrisotto | Zitronenbutter | buntes Gemüse | Senfsauce

POKE BOWL (VEGAN) 17

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

SPAGHETTI GAMBAS 21

Spaghetti Aglio e olio | 3 Stk. Riesengarnelen | Peperoncino | leicht scharf

SPORTLERTELLER 18.5

Bunter Salat | Hühnerbruststreifen in Sweet-Chili-Sauce gebraten |
dazu Knoblauch-Baguette

♥ *Für unsere kleinen Gäste*

| | |
|--|------|
| FRITTATENSUPPE | 5 |
| WIENER SCHNITZERL Pommes Frites Ketchup | 13.5 |
| SPAGHETTI Bolognese oder Tomatensauce | 9 |
| GRILLWÜRSTL Pommes Frites Ketchup | 11 |
| NATURSCHNITZERL vom Schwein Reis Gemüse Natursaft | 13.5 |
| ♥ HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS Pommes Frites Ketchup | 12 |
| SPÄTZLE mit Soße | 6 |
| PORTION POMMES FRITES Ketchup | 6.5 |
| SMARTIESBECHER 2 Kugeln Vanilleeis Himbeersaft Schlagobers Smarties | 6.5 |



Desserts

CRÈME BRÛLÉE

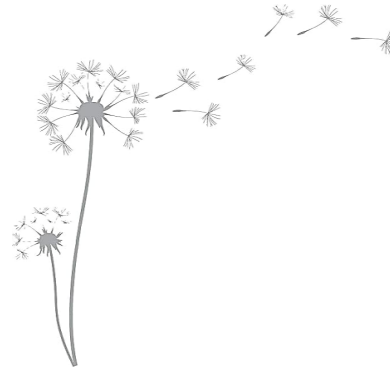
Himbeersorbet | frische Früchte

10.5

FRUCHTIKUS

Frischer Fruchtsalat | Joghurt | Zitroneneis | Fruchtsauce

8.5



LEGENDÄRER KAISERSCHMARRN (ca. 30 min.)

im Pfandl serviert | Rosinen | Apfelmus | Preiselbeeren

dazu 1 Kugel Vanille-Eis

14.5

2

LAUWARMES SCHOKO-KÜCHLEIN

Vanilleeis | Schlagobers | Früchte

11.5

INSER AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis | Eierlikör | Schlagobers

7

HEISSE LIEBE

Vanilleeis | warme Himbeeren | Schlagobers

9

APFELSTRUDEL

mit Schlagobers

mit 1 Kugel Vanilleeis

mit Vanillesauce

4.5

5.5

6.5

6.5

VERANSTALTUNGEN HOTEL WALDFRIEDE

Tolle Erlebnisse, gemütliche Momente und kulinarische Highlights.

♥ GRILLEN ÜBER DEN DÄCHERN VON FÜGEN

Jeden Freitag von Juni bis September ab 18 Uhr

♥ COCKTAIL-ABEND MIT MUSIK AUS UNSERER JUKEBOX

Jeden Montag ab 20:30 Uhr

♥ TÖRGGELN

Törggelen ist ein Südtiroler Brauch, der auch in Nordtirol sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Das Wort „Törggelen“ bezieht sich auf „Torggl“ welches ein Dialektbegriff für Weinpresse ist.

Jeden Freitag im Oktober ab 18 Uhr

♥ AUFGEIG´N WIE FRÜHER

18.10.2026 | ab 11:00 Uhr

Aufgeig´n wie früher ist eine Benefiz-Musikveranstaltung welche bereits seit mehreren Jahrzehnten stattfindet und bei der verschiedenste Musikgruppen traditionell ohne Verstärker musizieren.

Der Reinerlös kommt einem sozialen Zweck zugute!

♥ GENIESSER-FRÜHSTÜCK

Frühstücksbuffet mit leckeren Eierspeisen von unserem Koch, Käse- und Joghurtvariationen aus der Zillertaler Heumilch-Sennerei, Wurst und Speck von heimischen Metzgern, Kaffee- und Teespezialitäten sowie frisch gepresste Säfte, Obst, u.v.m.

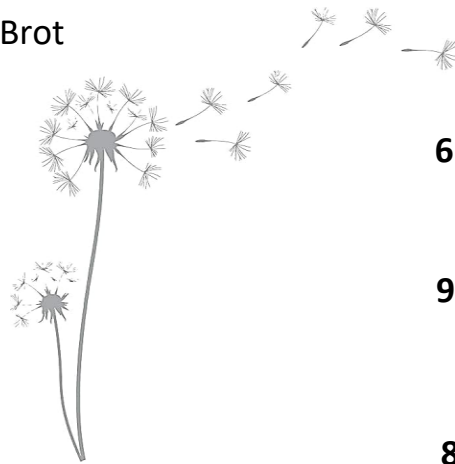
Täglich von 07:30 Uhr bis 10:00 Uhr | € 23 pro Person



Nachmittagskarte

(täglich von 13:30 – 18:00 Uhr)

| | |
|--|-----|
| TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE | 8.5 |
| GULASCHSUPPE MIT BROT | 8.5 |
| SAURE WURST Extrawurst Essig Öl Zwiebelringe Brot | 8.5 |
| FRANKFURTER WÜRSTL Gebäck Senf Kren | 6.5 |
| RIESEN ST. JOHANNER Gebäck Senf Kren | 9.5 |
| SCHINKEN-KÄSE-TOAST Ketchup Mayonnaise Salatgarnitur | 8 |



| | |
|---|-------------------------|
| LEGENDÄRER KAISERSCHMARRN (ca. 30 min.) im Pfandl serviert Rosinen Apfelmus Preiselbeeren dazu 1 Kugel Vanille-Eis | 14.5 2 |
|---|-------------------------|

| | |
|---|------|
| ZILLERTALER BRETTLJAUSE Speck Wurst Essiggemüse Bergkäse Kaminwurze Brot | 13.5 |
|---|------|

| | |
|--|-----|
|  HAUSGEMACHTE KUCHEN aus der Vitrine | 4.5 |
|--|-----|