

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

(11:00 bis 13:30 Uhr – 18:00 bis 20:30 Uhr)

Vorspeisen

VITELLO TONNATO

Thunfischsauce | Kapern | Baguette

13

BEEF – TARTAR (mit frischem Eigelb)

Butter | Toast | Kapern

als Vorspeise (100 g)

13

als Hauptspeise (180 g)

22

3 STK. RIESENGARNELEN

Gebraten in Knoblauchbutter | Baguette

13.8

Suppen

GELBE PAPRIKACREMESUPPE

Gebratene Garnele am Spieß

8

KLARE RINDERKRAFTSUPPE

Kräuterfrittaten

5.5

TOMATENCREMESUPPE

Sahnehäubchen | Kräutercroutons

6



Knackige Salate

BUNT GEMISCHTER SALAT

6.5

GEMISCHTE BLATTSALATE

5

Hauptgerichte

♥ WALDFRIEDE-PFANDL

Schweinemedallions | Spätzle | Kaisergemüse | Steinpilzsauce

24

ZWIEBELROSTBRATEN

Rösterdäpfel | Speckbohnen | Röstzwiebel

26

ZILLERTALER CORDON BLEU

vom Schwein | Gefüllt mit Graukäse | Speck | Zwiebel
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

22

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DER PFANNE

vom Kalb | Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

24

RINDERFILET (ca. 250 g)

Kräuterbutter, bunter Salatteller

32

Extras je 4.5

- Erdäpfelwedges | Pommes Frites | Erdäpfelkroketten
- mediterranes Grillgemüse | Speckbohnen
- Cognac-Pfefferrahmsauce

TIROLER TRIS

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat- und Tomatenfülle

Kasknödl | braune Butter | Parmesan | Pesto

| Rucola | Cherrytomaten

18

♥ VOGLBICHL-BURGER (ca 180 g)

100% Rindfleisch | Speck | Ei

Salat | Zwiebel | Käse | Burger Sauce

Pommes Frites

19

FLEISCHFONDUE (nur auf Vorbestellung)

mit klarer Rinderkraftbouillon

Rind | Schwein | Huhn | Pommes Frites

| gemischter Salat | diverse Saucen

38

ZANDERFILET VOM GRILL

Zitronenbutter | Petersilerdäpfel | buntes Gemüse

24

HIRSCHRÜCKEN-MEDAILLONS

Kroketten | Rotkraut | Wacholdersauce

28

HÜHNER-WOK-PFANNE

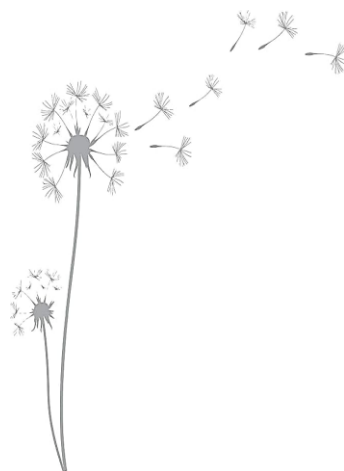
Reis

18

TOFU-WOK-PFANNE (vegan)


Gemüsereis

17

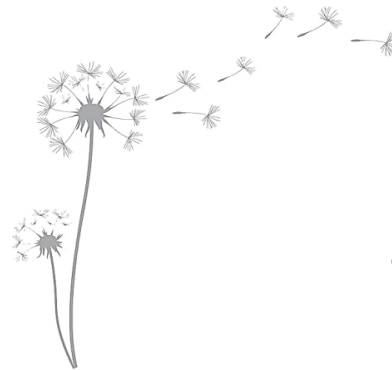


♥ Für unsere kleinen Gäste

FRITTATENSUPPE	4.5
TOMATENCREMESUPPE Kräutercroutons	5
WIENER SCHNITZERL Pommes Frites Ketchup	11
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



CRÈME BRÛLÉE

Himbeersorbet

8.5

EISPALATSCHINKEN

Haselnusseis | Schokosauce | Schlagobers | geröstete Nüsse

6.5

LEGENDÄRER KAISERSCHMARRN (ca. 30 min.)

im Pfandl serviert | Rosinen | Apfelmus | Preiselbeeren

13.5

APFELSTRUDEL

4.5

+ Schlagobers

1

+ Vanilleeis

1.8

+ Vanillesauce

1.8

INSER AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis | Eierlikör | Schlagobers

6.5

HEISSE LIEBE

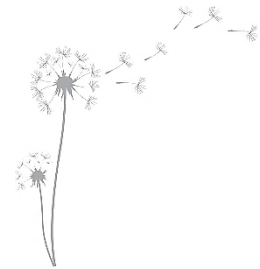
3 Kg. Vanilleeis | warme Himbeeren | Schlagobers

9

VERANSTALTUNGEN HOTEL WALDFRIEDE

Tolle Erlebnisse, gemütliche Momente und kulinarische Highlights.

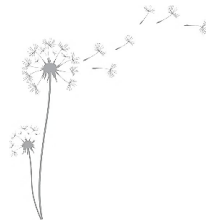
♥ GRILLEN ÜBER DEN DÄCHERN VON FÜGEN
AUF UNSERER PANORAMATERRASSE
Juni – September



♥ TÖRGGELEN

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.

Oktober / November



♥ AUFGEIG´N WIE FRÜHER

13.10.2024 | 11:00 Uhr

Eintritt: € 10.- Der Reinerlös kommt einem sozialen Zweck zugute!

♥ GENIESSERFRÜHSTÜCK (täglich)

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.

Hotel-Eau de Parfum

Fruchtige, spritzige Citrusfrüchte beherrschen die Kopfnote, die Herznote ist leicht zimtig, etwas süß, und die Basisnote beinhaltet Sandelholz und Vetiver.

Parfum erhältlich für Damen und Herren!
Unser Rezeptionsteam berät Sie gerne!



Nachmittagskarte

(täglich von 13:30 – 18:00 Uhr)

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE	7	
GULASCHSUPPE Brot	8	
FRANKFURTER WÜRSTL Gebäck Senf Kren	6	
RIESEN ST. JOHANNER Gebäck Senf Kren	8	
SCHINKEN-KÄSE-TOAST Ketchup Mayonnaise Salatgarnitur	7.5	
GRANDE BAGUETTE DE LUXE Salami Salatgarnitur	9	
	Tomate-Mozzarella Salatgarnitur	9
♥ HAUSGEMACHTE KUCHEN aus der Vitrine	4.5	

