

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**

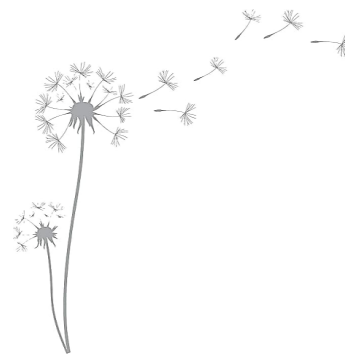
Gebraten in Knoblauchbutter | Baguette

**14**

## *Suppen*

### **KLARE RINDERKRAFTSUPPE**

Kräuterfrittaten  
Leberknödel



**6**

**7**

### **BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE**

Brunnenkresse

**7.5**

## *Knackige Salate*

BUNT GEMISCHTER SALAT

7

GEMISCHTE BLATTSALATE

5.9



## *Traditionelles*

ZWIEBELROSTBRATEN

26

Rösterdäpfel | Speckbohnen | Röstzwiebel | Zwiebelsauce

ZILLERTALER KASSPATZL'N

17

Zillertaler Bergkäse | Röstzwiebel | Grüner Salat

GERÖSTETE KALBSLEBER

23

im Reisring | Rotweinsauce | Speck-Chips | geröstete Apfelscheiben

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DER PFANNE

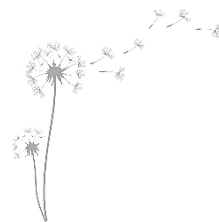
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

vom Kalb

26

vom Schwein

18



TIROLER TRIS

19

Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat- und Tomatenfülle

Kasknödl | Braune Butter | Parmesan

Pesto | Rucola | Cherrytomaten

♥ WALDFRIEDE-PFANDL

25

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) 38**

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

### **FILET VON DER GEBIRGSBACH-FORELLE 24**

in Knoblauch-Butter gebraten | Petersilerdäpfel | Buttergemüse

### **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  
Knoblauch-Baguette

♥ *Für unsere kleinen Gäste*

FRITTATENSUPPE	4.5
WIENER SCHNITZERL Pommes Frites   Ketchup	11
SPAGHETTI Bolognese oder Tomatensauce	9
GRILLWÜRSTL Pommes Frites   Ketchup	10
NATURSCHNITZERL vom Schwein   Reis   Gemüse   Natursaft	11.5
♥ HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS Pommes Frites   Ketchup	11
SPÄTZLE mit Soße	6
PORTION POMMES FRITES Ketchup	6.5
SMARTIESBECHER 2 Kugeln Vanilleeis   Himbeersaft   Schlagobers   Smarties	6



## *Desserts*

### CRÈME BRÛLÉE

Himbeersorbet | frische Früchte

**8.5**

### KOKOS-PARFAIT

Ananas-Konfit

**9.5**

### LEGENDÄRER KAISERSCHMARRN (ca. 30 min.)

im Pfandl serviert | Rosinen | Apfelmus | Preiselbeeren

**14.5**

dazu 1 Kugel Vanille-Eis

**1.8**

### APFELSTRUDEL

**4.5**

+ Schlagobers

**1**

+ Vanilleeis

**1.8**

+ Vanillesauce

**1.8**

### INSER AFFOGATO

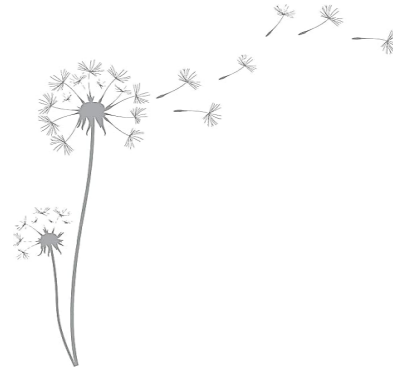
**7**

Espresso | Vanilleeis | Eierlikör | Schlagobers

### HEISSE LIEBE

**9**

Vanilleeis | warme Himbeeren | Schlagobers



## 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
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	8.5
SCHINKEN-KÄSE-TOAST Ketchup   Mayonnaise   Salatgarnitur	8
<b>LEGENDÄRER KAISERSCHMARRN (ca. 30 min.)</b> im Pfandl serviert   Rosinen   Apfelmus   Preiselbeeren dazu 1 Kugel Vanille-Eis <b>1.8</b>	<b>14.5</b>
ZILLERTALER BRETTLJAUSE Speck   Wurst   Essiggemüse Bergkäse   Kaminwurze   Brot	13.5
♥ HAUSGEMACHTE KUCHEN aus der Vitrine	4.5

