

Herzlich Willkommen... in der Golfvilla

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Die unmittelbare Nähe zum 1929 erbauten, ältesten Golfplatz Tirols ist verantwortlich für die Namensgebung unseres Hauses. Seit über 50 Jahren fühlen wir uns verpflichtet Ihnen, unseren Gästen nur das Beste aus Küche und Keller zu bieten und Ihnen eine unvergessliche Zeit in unserer Region zu ermöglichen.

Wir sind ein Familien Betrieb und auch die vierte Generation steht schon bereit um unser Haus und unsere Geschichte noch für die nächsten Generationen zu erhalten, natürlich müssen auch wir mit der Zeit gehen und uns verändern, jedoch sollten wir niemals unsere Wurzeln vergessen und Traditionen und Bräuche pflegen und erhalten.

Das spiegelt sich auch in unserer neuen Linie wieder, es ist uns wichtig das Handwerk in der Küche nicht aussterben zu lassen daher wird bei uns alles mögliche selbst und per Hand gefertigt. Frische und Regionale Zutaten sind für uns essentiell, um daraus sowohl Moderne als auch Klassische Gerichte zu kreieren.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Haus

Martin, Birgit, Martin jun. mit Sylvia und Johanna mit Team

Unsere Philosophie....

Die Qualität unserer Lebensmittel ist unser höchstes Anliegen, wir suchen sie mit Bedacht aus und sind sehr glücklich dabei herausragende Lieferanten zu haben die es uns ermöglichen Ihnen immer frische und ausgefallene Produkte anzubieten.

Wir legen Wert auf das Handwerk

Nahezu alles das Sie auf unserer Karte finden ist selbstgemacht, Brot, die Pasta, alle Beilagen, Eis Sorbet usw usw daher werden Sie bei uns auch Keine Geschmacksverstärker, Hefeextrakte, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe finden.

Bio Lebensmittel und Nachhaltige Produkte

*Über 70% unserer Lebensmittel stammen aus Biologischen Anbau Gemüse, Obst, Eier, Gewürze und Fleisch
hierbei arbeiten wir z.b mit regionalen Klein Bauern und der Firma Vonatur zusammen*

Rindfleisch

Beim Rindfleisch für unsere Steaks suchen wir immer besondere Stücke ob Grainfed, Dry Aged usw die aktuellen Steaks finden Sie immer auf unserer Tages Empfehlung.

Für unser Beef Tatar jedoch verwenden wir ausschließlich heimisches Bio Rind

Frischer Fisch

In unserer Tageskarte finden Sie immer frischen Fisch im Ganzen oder als Filet, aus dem Meer oder einem See das kommt immer darauf an was zurzeit gerade unseren Ansprüchen gerecht wird!

Neue und Uralte Gemüsesorten

Wir versuchen Ihnen laufend vergessene oder neuentdeckte Gemüsesorten anzubieten wie Violette Kartoffeln, Maniok, Chioggia und andere Rüben, verschiedenes Baby Gemüse und vieles mehr.

Sollten Sie auf unserer Karte Speisen oder Begriffe finden die Sie noch nie gehört haben scheuen Sie sich nicht zu fragen, genau dafür sind wir da!

Sein Sie uns nicht Böse

Wir wollen Ihnen einen schönen und entspannten Abend bereiten, sollte es manchmal etwas dauern, sein Sie uns nicht Böse wir wollen alles so schön und frisch wie möglich für Sie zubereiten und verzeihen Sie uns wenn mal ein Gericht nicht mehr verfügbar ist das ist der Frische geschuldet

Am besten vorher...

| | |
|--|--------------|
| <i>Klare Rindsuppe mit Einlagen... mit Grießnockerl</i> | <i>5,50</i> |
| <i>mit Achantaler Kaspressknödel</i> | <i>5,80</i> |
| <i>mit klassischen Tiroler Speckknödel</i> | <i>5,80</i> |
| <i>Angeräucherte Pfifferling Cremesuppe mit knusprigen Speck</i> | <i>6,90</i> |
| <i>Exotisch-Fruchtige Tomaten Kaltschale</i> | |
| <i>mit gebackenem Hühnchen Filet und Mango Dip</i> | <i>6,70</i> |
| <i>Kleiner Gemischter Salat</i> | <i>5,50</i> |
| <i>Ein Stück knuspriges Knoblauchbrot</i> | <i>2,80</i> |
| <i>Hausgeräuchertes „Vonatur“ Bio Lachsfilet aus Island...</i> | |
| <i>auf roten Rüben Variation, Süßer Senf Creme und Meerrettich</i> | <i>12,80</i> |
| <i>Mariniertes Beef Tatare vom heimischen Premium Rind...</i> | |
| <i>mit hausgemachten Tomaten-Kräuter Focaccia, Balsamico Zwiebeln und Kapern</i> | <i>12,90</i> |

A moí vos ondas...

*Für Abwechslung ist gesorgt, unsere **Steak Empfehlung...***

Bestes Fleisch, z.B. Bio Rind aus Tirol oder Australisches Prime Beef

mit ausgefallenen Beilagen, immer frisch und mit Liebe, bestem Wissen und Gewissen verarbeitet.

Wir versuchen auch mit verschiedenen Zubereitungsmethoden zu arbeiten, vor allem Sous Vide garen also vakuumiertes Fleisch in einem Wasserbad schonend bei 52C° zubereiten und es dann anzubraten und zu vollenden und vieles mehr, unser Service Team informiert Sie gerne...

Burger vom Tiroler Black Angus ...

im Laugen Gebäck mit hausgeräuchertem Speck, mit Portwein affinierter Cheddar, rote Zwiebeln, Tomate, Salat, und Bärlauch Mayo dazu gibt's rustikale Pommes

15,50

Gefüllte Maishendl Brust im Parmesan Mantel...

gefüllt mit „Taleggio“ einem italienischen Rotschmierkäse und Rohschinken auf handgemachten Tagliatelle mit sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Kräuter

17,50

Unsere Fisch Empfehlung...

Frische Süß und Salzwasserfische im Ganzen oder Filets

Wir Informieren Sie gerne über unser heutiges Angebot

Ganz s'chea G'sund...

Fruchtiges Tandoori Kichererbsen-Gemüse Curry...

*frische Früchte/Gemüse/Wasser Kastanien/Bambus Herzen/Purpur Curry/Tandoori/Kokosmilch
dazu servieren wir hausgemachtes Naan Brot und Minz Joghurt*

14,90

Gebratene Spinat-Büffel Mozzarella Knödel...

*Büffel Mozzarella/mediterrane Kräuter/getrocknete Tomaten/Frischkäse/Knoblauch/Rote Zwiebel
mit Rahm-Pfifferlingen, geschmorten Tomaten und Parmesan*

14,80

Gegrillte Hühnerstreifen...

auf bunten Blattsalaten mit gebratenen Paprika und gerösteten Brotwürfeln

12,50

Gebackene Hühnerstreifen...

auf bunten Blattsalaten mit steirischem Kürbiskern Öl und gerösteten Kernen

12,50

Guad's aus da Heimat....

| | |
|---|--------------|
| <i>Rosa gebratene Tiroler Leber mit Zwiebel-Rotweinsauce ... dazu Apfel-Rosinen Chutney, krosse Speckwürferl und Baby Kartofflerl</i> | <i>15,70</i> |
| <i>Würzige Schweinsripperl nach altem Hausrezept... mit Ofenkartoffel, Kräutertopfen und Senfragout</i> | <i>15,90</i> |
| <i>Unsere Kasspatzel'n... mit herzhaften Bergkas, Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat</i> | <i>12,70</i> |
| <i>Wiener Schmitzel vom heimischen Kalb ... schön geschwenkt aus der Pfanne mit Baby Kartofflerl, Zitrone und Preiselbeeren</i> | <i>19,70</i> |