



TAKE AWAY!
Alle Speisen
auch zum
Mitnehmen!

Speisekarte

Zillertaler Köstlichkeiten und Spezialitäten ...



Der
Kohlerhof
auf einem
Blick!



Schön, dass du da bist!

Freuen Sie sich auf besondere Leckerbissen und kulinarische Highlights aus unserer Küche.
Lassen Sie es sich schmecken!

Falls Sie abseits dieser Karte besondere Wünsche haben,
wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Gerne versuchen wir diese zu erfüllen!

*Ihre Familie Heim
und das Kohlerhof-Team*

Wir legen großen
Wert darauf,
regionale Produkte
frisch und gesund
zu verarbeiten.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien geben Sie uns bitte Bescheid und unsere Küche wird gerne darauf Rücksicht nehmen. Bei Wunsch werden Sie natürlich von unserem geschulten Personal über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen informiert.

In case of food intolerances or allergies, please let us know and our kitchen will gladly take that into consideration.
On request you will of course be informed by our trained staff about allergenic ingredients in our dishes.

En cas d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez s'il vous plait nous en informer
et notre cuisine en tiendra compte volontiers.
Si vous le souhaitez, notre personnel qualifié vous informera sur les ingrédients allergènes contenus dans nos plats.



ONLINE
SPEISEKARTE

www.kohlerhof.com



facebook.com/hotel.kohlerhof



[#zillertalerlebensfreude](https://www.instagram.com/#zillertalerlebensfreude)

Die 14 Hauptallergene | The 14 major allergens

Eier alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß, und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrier- ei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

Erdnüsse alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

Fisch alle Fischarten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut o. Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

Lupinen alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

Schwefeldioxid u. Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

Sellerie alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

Senf alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, alt-bayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

Sesamsamen alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse, wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

Soja alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce



Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien geben Sie uns bitte Bescheid.



Frühstück | Breakfast

- 01 Frühstück „all you can eat“** € 19,00
Bedienen Sie sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet.
Kinder von 3 bis 10 Jahren zahlen nur € 10,00
*Breakfast - "all you can eat" | Help yourself from the varied breakfast buffet.
Children from 3 - 10 years pay only € 10,00*
- 02 Frühstück wie ein „Fürst“** € 25,00
lassen Sie sich am Tisch bedienen ... mit Obst, Müsli, Eier, Schinken, Speck, Käse, Lachs, Süßigkeiten, diverses Brotkörbchen und einem Glas Sekt von 06:00 Uhr bis 12:00 Uhr
Gerne können Sie sich auch an unserem reichhaltigen Buffet bedienen
*Breakfast like a "prince" | let yourself be served at the table ... with fruit, cereals, eggs, ham, bacon, cheese, salmon, sweets, various bread basket and a glass of sparkling wine from 06:00 to 12:00 clock
You are also welcome to use our breakfast buffet*
- 03 Ham & Eggs** gebratener Schinken mit vier Stück Spiegeleiern und Brot € 12,00
Ham & Eggs | roast ham with four fried eggs and bread
- 04 Speck mit Ei und Brot** mit herzhaftem Bauernspeck und vier Spiegeleiern € 12,00
Bacon with egg and bread with tasty farmhouse bacon and four fried eggs

Kalte Vorspeisen | Cold starters

- 05 Vitello Tonnato** € 15,00
mit einer pikanten Thunfischcreme, mariniertem Salat, Kapern, Ei
Vitello Tonnato | with a spicy tuna cream, marinated lettuce, capers and egg
- 06 Carpaccio vom Rind** € 15,00
auf einer herzhaften Kräuter-Senf-Olivenöl Vinaigrette, gebettet auf Rucola, verfeinert mit Parmesanspänen, Nüssen, Ei, Gurkerl, Zwiebelringen und Tomaten, dazu reichen wir Gebäck
Beef Carpaccio | on a herb-mustard-olive oil vinaigrette, arugula, refined with parmesan shavings, nuts, egg, cucumber, onion rings and tomatoes, served with bread
- 07 Mozzarella al Pomodoro** € 12,00
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum u. Olivenöl dazu reichen wir Gebäck
Mozzarella al Pomodoro | Mozzarella with tomatoes, basil and olive oil served with a pastry
- 08 Büffelmozzarella** € 15,00
Büffelmozzarella mariniert, Zwiebel, Cherrytomaten, frische Kräuter und Rucola mit Gebäck
Mozzarella al Pomodoro | Marinated buffalo mozzarella, onion, cherry tomatoes, fresh herbs and arugula with bread

**UNSERE
EMPFEHLUNG
als Aperitif
Preiselpeter!**



Suppen | Soups

- 09 Klare Kraftbouillon vom Tiroler Almoachsen** € 5,50
mit Einlage nach Wahl, Fadennudeln oder Frittaten und Schnittlauch
Clear beef soup | Bouillon of Tyrolean ox with vermicelli or home-made sliced pancakes and chives
- 10 Kraftbrühe vom Zillertaler Almoachsen** mit Brunoisegemüse und Schnittlauch
mit 1 Tiroler Knödel als Einlage | *with 1 Tyrolean dumpling as a deposit* € 6,50
mit 2 Tiroler Knödel als Einlage | *with 2 Tyrolean dumplings as a deposit* € 8,50
Clear beef soup | Bouillon of Zillertal ox with Brunoise vegetables and chives
- 11 Hausgemachte Kartoffelcremesuppe** € 6,50
mit Zwiebel-Speck-Karottenwürfeln
Homemade cream of potato soup with diced onion, bacon and potatoes
- 12 Zillertaler Gerstlsuppe** € 6,50
nach Originalrezept mit Speck- und Karottenwürfeln
Zillertal barley soup according to original recipe, with diced bacon and potatoes
- 13 Tomatencremesuppe** fruchtig, mit Sahnehäubchen und Grissini € 6,50
Cream of tomato soup with tomato pieces and dotted with cream
- 14 Knoblauchcremesuppe** mit Kräutercroûtons und Sahnehaube € 6,50
Cream of garlic soup with herb croûtons and dotted with cream
- 15 Herzhaft pikante Gulaschsuppe** mit Brot € 7,50
Fiery piquant goulash soup with bread
- 16 Französische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses** mit Käsecroûtons € 6,50
French onion soup with cheese croûtons





Warme Vorspeisen | Warm starters



- 17 **Garnelen im heißen Knoblauchöl mit Chilischoten und Gebäck** € 15,00
Shrimps spicy and piquant with chili pods and garlic oil with fresh bread
- 18 **Garnelen in einer pikanten Knoblauch-Tomaten-Kräutersauce** € 17,00
mit Gebäck
Gambas in a spicy garlic-tomato-herb sauce with pastries
- 19 **Gebackene Champignons** mit Sauce Tartare € 13,50
Baked mushrooms with a tartar sauce
- 20 **Tomaten-, Pilz-, Gemüsepfanne** herzhaft mit Knoblauch, Zwiebel und Chili € 15,00
Tomato, mushroom and vegetable pan with garlic, onions and chilli





Zillertaler Küche | Zillertal cuisine

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 21 | Jungschweinebraten vom Zillertaler Bioschwein
mit herzhaftem Semmelknödel, Sauerkraut und Kartoffeln mit pikanter Natursauce
<i>Roast pork Zillertal organic pork with tasty bread dumplings, "Sauerkraut"
and Potatoes with a piquant natural sauce</i> | € 17,00 |
| 22 | Bauernschmaus „Zillertaler Art“
Schweinebraten, Kassler Kaiserfleisch, Würstel, Sauerkraut, Semmelknödel und Kartoffeln
<i>Bauernschmaus à la Zillertal Roast pork, smoked pork, sausages, sauerkraut, bread dumplings and potatoes</i> | € 20,00 |
| 23 | Tiroler Gröstl mit 2 Spiegeleiern im Pfandl serviert
<i>Tyrolean hash (groestl) with 2 fried eggs served in the pan</i> | € 14,00 |
| 24 | Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, im Pfandl serviert
<i>Cheese spaetzle with Zillertal mountain cheese, served in a pan</i> | € 14,00 |





- 25 Zillertaler Spinatspätzle** mit Bergkäse und Röstzwiebeln im Pfandl serviert € 16,00
Spinach spaetzle with Zillertal mountain cheese, served in a pan
- 26 Tiroler Tris** Kasknödel, Schlutzkrapfen und Spinatknödel € 20,00
auf leichter, herzhafter Gorgonzola-Schnittlauchrahmsauce angerichtet,
mit Parmesanspänen bestreut, Salatschüsserl
“Tyrolean Tris“ | Cheese dumpling, “Schlutzkrapfen“ (Tyrolean ravioli) and Spinach dumpling served with a hearty gorgonzola & creamed chives sauce, sprinkled with parmesan shavings and accompanied by a bowl of salad
- 27 Hirschragout nach Art des Hauses** € 20,00
vom heimischen Berghirsch mit Semmelknödel und Apfelrotkraut
Venison ragout from local mountain deer with bread dumpling and apple red cabbage
- 28 Geschmorte Weidelammkeule an einer Rosmarin-Kräutersauce** € 20,00
mit Semmelknödel und Butter-Prinzessbohnen-Karottengemüse
Braised leg of lamb on rosemary herb sauce with bread dumplings, and a mix of beans and carrots



UNSERE
EMPFEHLUNG:
den passenden
Wein zum
Hauptgericht!

Hauptspeisen | Main courses

- 29 **Spezial XXL Wiener Schnitzel** (ca. 300 g) nach Kohlerhofart vom Schwein € 25,00
für den ganz großen Hunger, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur
Special XXL Pork Vienna Schnitzel for the big appetite, served with french fries and a garnish of salad
- 30 **Wiener Schnitzel** vom Schwein € 18,00
serviert mit Pommes frites und fein garniert mit Preiselbeeren
Pork Vienna Schnitzel | served with french fries and garnished with cranberries
- 31 **Cordon bleu** gefüllt mit Schinken und Almkäse € 22,00
mit Pommes frites und Preiselbeeren serviert
Cordon bleu with french fries and and garnished with cranberries
- 32 **Zillertaler Bergbauern Schnitzel „Wiener Art“** € 22,00
mit Speck, Spiegelei, Röstkartoffel und Speckbohnen
Zillertal mountain farmers Schnitzel "Viennese-style" | with bacon, fried egg and roasted potato
- 33 **Gebackenes Hühnerschnitzel „Wiener Art“** € 22,00
mit Schnittlauchkartoffeln und Buttergemüse
Pan-fried chicken breast | "Viennese-style" with potatoes with chives and served with buttered vegetables
- 34 **Gebackenes Hühnerschnitzel „Diana Art“** € 24,00
an herzhafter Champignonrahmsauce, dazu reichen wir Pommes frites
Pan-fried chicken breast | "Diana-style" in a fine cream of mushroom sauce and french fries
- 35 **Champignonrahmschnitzel** in feiner Champignonrahmsauce € 22,00
dazu reichen wir Reis und Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip
Creamed escalope in a fine cream of mushroom sauce, served with rice and jacket potato with a sour cream dip
- 36 **Wiener Zwiebelrostbraten** € 26,00
serviert mit herzhaftem Schweizer Rösti, Reis und Kartoffeln
with fried onions served with tasty fried pancake of gratet potatoes, rice and potatoes
- 37 **Grillteller** – je 1 Stk. Schweinesteak, Geflügelbrust, Rindermedaillon € 22,00
Würstel, Speckscheibe, Kräuterbutter, Sauce Tyrolienne, Pommes frites
Mixed grill - the „speciality of the house“ | 1 piece each of pork, chicken and beef medaillon, sausage, bacon slice, herb butter, Tyrolean sauce, french fries
-  38 **Asiatische Hühnerbruststreifen** € 20,00
an einer Kokoscurrysauce mit Wok-Gemüse im Reisring serviert
Asian chicken breast strips | served on a coconut rusk sauce with wok vegetables in rice ring
-  39 **Thailändisches Nudel-Gemüse-Hühnercurry** € 20,00
mit Wok-Gemüse im Nudelnest
Thai Noodle Vegetable Chicken Curry with wok vegetables in noodle nest



40 **Filetspitzen „Stroganoff“** € 24,00

Filetspitzen vom Rind in pikanter Dijon-Rahmsauce, Champignons und Gurkenjulienne, dazu servieren wir Kartoffelkroketten, Reis und Folienkartoffel
Beef Stroganoff | beef fillet strips in piquant cream of dijon-mustard sauce, mushrooms and Cucumber Julienne served with potato croquettes, rice and jacket potato

41 **Kohlerhofplatte „Das Geheimnis des Hauses“** € 70,00

für zwei Personen, lässt keinen kulinarischen Wunsch offen
Kohlerhof platter "The secret of the house" | for two persons, will satisfy every culinary wish

42 **Chateaubriand „a la Maison“** für zwei Personen / ca. 500 g € 90,00

Rindsfilet angerichtet auf Knoblauchbrot, mit feinem Gemüsebouquet, Pommes frites, Potato Wedges, Salatteller und diversen Saucen
Chateaubriand "a la Maison" | for two persons / approx. 500 g beef fillet arranged on garlic bread, with a side dish of fine vegetables, chips, potato wedges, mixed salad and various sauce

AUFPREIS
300 g - € 5,00
350 g - € 10,00

Steaks | steaks

43 **Filetsteak für den Feinschmecker** ca. 250 g € 40,00

mit Pommes, Gemüse, Reis und zweierlei Dipsaucen
Filet steak for the gourmet | with french fries, vegetables, rice and two kinds of dip sauces

44 **Französisches Pfeffersteak** ca. 250 g € 40,00

Rindsfilet in würziger Pfefferrahmsauce, mit Pommes frites und Gemüsebouquet
French pepper steak | beef fillet in a spicy pepper cream sauce, french fries and a selection of fresh vegetables

45 **Filetsteak Diana** ca. 250 g € 40,00

Rindsfilet in herzhafter Champignonrahmsauce mit Reis, Folienkartoffeln und Gemüse
Filet steak Diana | beef fillet in a cream and mushroom sauce, rice, potatoes and a selection of fresh vegetables

**EMPFEHLUNG
VON
UNSEREM
KÜCHENCHEF!**

Die Welt gehört dem,
der sie *genießt*.



Spezialitäten auf Vorbestellung |

Specialties on reservation

- 46 Fondue nach „Art des Hauses“** (auf Vorbestellung) pro Person € 35,00
Ein Trio aus Rinder-, Schweine- und Geflügelfleisch, dazu servieren wir Pommes frites, Knoblauchbrot, Salat und verschiedenen Saucen
Fondue "à la maison" (on pre-order) | a trio of beef, pork and poultry, served with French fries, garlic bread, salad and various sauces
- 47 Ganze Schweinshaxe** (auf Vorbestellung) pro Person € 22,00
ca. 1 kg mit Natursafterl, Semmelknödel und Sauerkraut
whole knuckle of pork (on pre-order) | approx. 1 kg with natural juice, bread dumpling and sauerkraut
- 48 Ganze Kalbshaxe** (auf Vorbestellung) pro Person € 35,00
ca. 2 kg am Knochen für 2 Personen mit Kalbsjus, Kartoffel, Reis, Gemüse und Salatschüsserl
whole knuckle of veal (on pre-order) | approx. 2 kg on the bone for 2 people with veal gravy, potatoes, rice, vegetables and salad bowl



Für unsere kleinen Gäste | For our little guests

- 49 Tom & Jerry** Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 10,00
Tom & Jerry | Vienna Schnitzel with french fries
- 50 Käpt'n Hook** Fischstäbchen mit Kartoffeln € 10,00
Capt'n Hook | Fish fingers with potatoes
- 51 Donald Duck** Schweinebraten mit Reis und Gemüse € 10,00
Donald Duck | Roasted pork with rice and vegetables
- 52 Pippi Langstrumpf** Spaghetti mit Tomaten-Fleischsauce und Parmesan € 8,00
Pippi Longstocking | Pasta with a tomato and meat sauce





Kohlerhof-Burger Spezial | Burger specialities

- 53 Hamburger** mit Burger patty **€ 12,00**
 Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte pikante Sauce, Pommes frites und Dip-Sauce
Homemade Hamburger with burger patty, lettuce, tomato, cucumber, homemade spicy sauce, french fries and dip sauce
- 54 Cheeseburger** mit Burger patty **€ 14,00**
 Käse, Salat, Tomate, Gurke, hausgemachte pikante Sauce, Pommes frites und 2 Dip-Saucen
Homemade Cheeseburger with burger patty, cheese, lettuce, tomato, cucumber, homemade spicy sauce, french fries and 2 dip sauces
- 55 Schnitzelburger** mit Salat, Gurke, Tomate, hausgemachtes pikantes Ketchup, **€ 14,00**
 mit Pommes frites und Dipsauce
Schnitzel Burger with salad, cucumber, tomato and homemade spicy ketchup, with french fries and dip sauce
- 56 Fischburger** mit Pommes frites, Salat, Gurke, Tomate und Remouladensauce **€ 14,00**
Fish burger with french fries, salad, cucumber, tomato and remoulade
- 57 Veggiburger** Gemüsesteak mit Salat, Gurke und Tomate **€ 16,00**
 mit Pommes frites und hausgemachter Dip-Sauce
Vegi steak with salad, cucumber and tomato, with french fries and homemade dip sauce
-  **58 MC-Kohlerhof** mit Burger patty **€ 17,00**
 Käse, gebratener Speck, Tomaten, Gurke, Salat, hausgemachtes Zwiebel-Chutney, pikante Sauce und scharfe Jalapenos, Pommes frites und 2 Dip-Saucen
Homemade MC-Kohlerhof with burger patty cheese, fried bacon, tomatoes, cucumber, lettuce, homemade onion chutney, spicy sauce and spicy jalapenos, french fries and 2 dip sauces



Fischgerichte | Fish dishes

- 59 **Zanderfilet vom Grill** mit Kartoffeln, Gemüse und Sauce Tartare € 22,00
Pike perch fillet grilled | served with potatoes, vegetables and a sauce tartar
- 60 **Garnelen Bowl** € 22,00
angerichtet mit Reis und Wokgemüse
Shrimp Bowl served with rice and wok vegetables
- 61 **Lachssteak** mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Folienkartoffel € 22,00
Salmon steak with hollandaise sauce, potatoes and jacket potato
- 62 **Fischteller nach „Art des Hauses“** € 27,00
verschiedene Edelfische und Krustentiere pikant zubereitet,
mit Folienkartoffel und Sauce-Tartare-Dip serviert
*Fish plate à la maison | various fine fish and shellfish in a piquant preparation,
served with baked potato and a tartar sauce dip*





Salate | salads

- | | | |
|----|--|---------|
| 63 | Bunter gemischter, gartenfrischer Salatteller
<i>Plate of colourful mixed salad</i> | € 7,50 |
| 64 | Thunfischsalat frischer Salat mit Thunfisch, Zwiebel und Ei, dazu Gebäck
<i>Marinated tuna fish on a fresh salad with onion and egg, served with pastry</i> | € 14,00 |
| 65 | Fitness-Salat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen, dazu Knoblauchbrot
<i>Fitness salad with strips of baked chicken fillet, served with garlic bread</i> | € 16,00 |
| 66 | „Kohlerhof“ Salatteller mit Rinderfiletstreifen, dazu Knoblauchbrot
<i>„Kohlerhof“ salad platter with strips of beef fillet, served with garlic bread</i> | € 18,00 |
| 67 | Griechischer Salat
Großer gemischter Salatteller mit Schafskäse, Oliven und Knoblauchbrot
<i>Greek style salad large mixed salad plate with feta cheese, olives and garlic bread</i> | € 16,00 |
| 68 | Feinschmecker Salat mit Garnelen
großer gemischter Salatteller mit Mozzarella Sticks, Bergkäsestücken und Garnelen
<i>Gourmet salad with shrimps large mixed salad plate with mozzarella sticks, pieces of mountain cheese and shrimps</i> | € 19,00 |
| 69 | Sportler Salat frisch mariniertes Salat mit gebratenen Geflügelstreifen an einem Knoblauch-Kräuter-Joghurtdressing, serviert mit Knoblauchbrot
<i>Sports Salad Freshly marinated salad with fried poultry strips in a garlic-herb yoghurt dressing, served with garlic bread</i> | € 16,00 |

Zu allen Salaten reichen wir ein Gebäck. *We serve a pastry with all salads!*



Warme Mehlspeisen | Warm pastries

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Pflaumenröster
<i>"Kaiserschmarrn" (sugared pancake with raisins) with apple sauce and stewed plums</i> | € 14,00 |
| 71 | Heidelbeerschmarrn mit Heidelbeer-Zuckersud, Sahne und Zitroneneis
<i>Blueberry pancake with blueberry sugar glaze, cream and lemon ice-cream</i> | € 17,00 |
| 72 | Apfelschmarrn mit süßen Äpfeln, Sahne und Konditoreis
<i>Apple pancake with sweet apples, cream and ice-cream</i> | € 17,00 |
| 73 | Erdbeerschmarrn mit süßem Erdbeerkompott, Sahne und Konditoreis
<i>Strawberry pancake with sweet strawberry compote, cream and ice-cream</i> | € 17,00 |
| 74 | Kohlerhof Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, Wachauer Marillenröster
Konditoreis und Schlagsahne
<i>Special Kohlerhof "Kaiserschmarrn" - our sweet dream</i> | € 20,00 |

Süße Spezialitäten des Hauses

Sweet speciality of the house

- | | | |
|----|--|--------|
| 75 | Apfelstrudel, Topfenstrudel, Heidelbeerstrudel oder
Wachauer Marillenstrudel
<i>Apple strudel, quark strudel, blueberry strudel or apricot strudel</i> | € 5,00 |
| 76 | ... mit Sahne <i>... with whipped cream</i> | € 6,00 |
| 77 | ... mit Vanillesauce <i>... with vanilla sauce</i> | € 6,50 |
| 78 | ... nach „Art des Hauses“ Vanillesauce, Eis und Sahne
<i>... „à la maison“ vanilla sauce, ice cream and whipped cream</i> | € 9,00 |
| 79 | Torten hausgemacht nach Wahl <i>Homemade cakes of your choice</i> | € 5,00 |

Gerne bringen wir Ihnen unsere Dessertkarte!





Bella italia ...

Pane Brot | Pane bread

- | | | |
|----|---|---------|
| 80 | Mediterranes Pizzabrot
mit Tomaten, Oliven, Brunoise-Paprikagemüse und Kräutern
<i>Mediterranean Pizza bread with tomatoes, olives, brunoise-pepper vegetables and herbs</i> | € 8,00 |
| 81 | Bruschetta di aglio - Knoblauchbrot
<i>Bruschetta di aglio garlic bread</i> | € 6,00 |
| 82 | Bruschetta Pomodoro
Tomaten, Knoblauch, Rucola
<i>Bruschetta pomodoro with garlic and arugula</i> | € 7,00 |
| 83 | Flammkuchen „Klassik“
mit Sauerrahm, Schnittlauch, Knoblauch, Speck und Zwiebel
<i>„Classic“ tarte flambée with sour cream, chives, garlic, bacon and onions</i> | € 11,00 |
| 84 | Vegetarischer Flammkuchen
mit Sauerrahm Dip, Schnittlauch, Mozzarella, Schafskäse und Brunoise Paprika
<i>Vegetarian tarte flambée with sour cream dip, chives, mozzarella, sheeps cheese and brunoise peppers</i> | € 11,00 |
| 85 | Flammkuchen nach „Art des Hauses“
mit Zwiebel, pikanter Salami „Salsiccia“, Spianata piccante
<i>„House speciality“ tarte flambée with onions and spicy „Salsiccia“</i> | € 13,00 |





Pasta Nudelgerichte | Pasta noodle dishes

Alle Gerichte können mit Nudeln nach Wahl bestellt werden:
Spaghetti, Tagliatelle oder Penne

All dishes can be ordered with noodles of your choice: Spaghetti, pappardelle, tagliatelle or penne

- 86 **„Aglio e olio“** Knoblauch, Pesto, Parmesan € 12,00
„Aglio e olio“ - garlic, pesto, parmesan
- 87 **„Funghi Porcini“** € 16,00
mit Steinpilzen, Zwiebeln und Schnittlauch-Käserahmsauce, frischer Parmesan
„Funghi Porcini“ with porcini mushrooms, onions and chives-cheese cream sauce, fresh parmesan
- 88 **Bolognese** würzige Fleisch-Tomatensauce, Basilikum, frischer Parmesan € 12,00
Bolognese - spicy meat sauce, basil and fresh parmesan
- 89 **Napoletana** fruchtige mediterrane Tomaten-Gemüsesauce, frischer Parmesan € 12,00
Napoletana | fruity mediterranean tomato vegetable sauce and fresh parmesan
- 90 **Salmone** mit Lachs-Tomaten-Gemüsesauce, € 20,00
frischer Parmesan, verfeinert mit Riesling und Pernod
Salmone | salmon-tomato-vegetable sauce, fresh parmesan, refined with Riesling and Pernod
- 91 **Alla Casa** mit Rinderfiletstreifen, Zwiebel, € 23,00
geschwenkt in Waldpilzsauce, verfeinert mit Parmesan
Alla Casa | beef fillet strips, onion, tossed in mushroom sauce, refined with parmesan
- 92 **Carbonara à la Mamma** mit mit Speck, € 12,00
Schinken u. Eiersauce, frischer Parmesan
Carbonara à la Mamma with bacon, ham and egg sauce, fresh parmesan
- 93 **Frutti di mare** mit Meeresfrüchte-Tomaten-Gemüsesauce € 18,00
Frutti di mare with seafood tomato vegetable sauce
- 94 **Arrabbiata di Diavolo „feurig“** mit Speck, Knoblauch, € 12,00
Peperoncini Jalapeno, scharfer Salami, Paprikastreifen und frischem Parmesan
Arrabbiata di diavolo | „fiery“ with bacon, garlic, peperoncini jalapeno, spicy salami, pepper strips and fresh parmesan



- 95 **Tortellini mit Salsa di Spinaci** mit Ricotta-Spinatfüllung, Zwiebel-Spinat-Knoblauchsauce und frischem Parmesan € 14,00
Tortellini with salsa di spinaci | stuffed with ricotta and spinach, onion-spinach garlic sauce and fresh parmesan
- 96 **Ravioli mit Pilzfüllung** € 16,00
Steinpilze, Käserahmsauce, verfeinert mit Parmesan und Trüffel
Ravioli with mushroom filling | porcini mushrooms, cheese cream sauce and parmesan shavings and truffle
- 97 **Gnocchi „Quattro Formaggi“** Kartoffelgnocchi in 4-Käserahmsauce, fein angerichtet mit frischen Kräutern und frischem Parmesan € 12,00
Gnocchi "Quattro Formaggi" potato gnocchi in a cream cheese sauce with fresh herbs and fresh parmesan
- 98 **Lasagne „Spezialität des Hauses“** mit Käse-Bechamelsauce gratiniert € 14,00
Lasagna "speciality of the house" gratinated with cheese and bechamel sauce





Frisch
aus unserem
STEINOFEN
mit hausgemachter
Tomatensauce
und Oregano!

Pizza | Pizza

Alle Pizzen mit eigener Käsemischung – Mozzarella, Bergkäse, Parmesan

All pizzas with cheese mix – mozzarella, mountain cheese, parmesan

- 99 **Pizzabrot | pizzabread** € 5,00
- 100 **Mediterranes Pizzabrot** € 8,00
mit Tomaten, Oliven, Brunoise-Paprikagemüse und Kräutern
Mediterranean pizza bread | with tomatoes, olives, brunoise-pepper vegetables and herbs
- 101 **Margherita** Tomatensauce, Käse und Basilikum € 9,00
Margherita | tomato sauce, cheese, basil
- 102 **Parma** Tomatensauce, Käse, Rucola, Parmaschinken und Parmesanspäne € 14,00
Parma | tomato sauce, cheese, rocket, parma ham and parmesan shavings
- 103 **Venezia** Tomatensauce, Käse, Schinken und Champignons € 12,00
Venezia | tomato sauce, cheese, ham, mushrooms
- 104 **Americana** Tomatensauce, Käse, Salami und Paprikastreifen € 12,00
Americana | tomato sauce, cheese, salami and pepper strips
- 105 **Al tonno** Tomatensauce, Käse, Thunfisch und Zwiebeln € 14,00
Al tonno | tomato sauce, cheese, tuna fish and onions
- 106 **Gorgonzola** Tomatensauce, Gorgonzolakäse, frische Tomatenscheiben
frische Kräuter und roter Zwiebel € 14,00
Gorgonzola | tomato sauce, gorgonzola cheese, slices of fresh tomatoes, herbs, red onion
- 107 **Spinaci** Tomatensauce, Käse, Blattspinat, Schafskäse und Knoblauch € 14,00
Spinaci | tomato sauce, cheese, leaf spinach, feta cheese, garlic
- 108 **Hawaii** Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas € 12,00
Hawaii | tomato sauce, cheese, ham, pineapple
- 109 **Roma** Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken und Paprikawürfeln € 12,00
Roma | tomato sauce, cheese, salami, ham, peppers
- 110 **Picanta** Tomatensauce, Käse, Salami, Pfefferoni, roter Zwiebel,
Paprikawürfel und Knoblauch € 14,00
Picanta | tomato sauce, cheese, salami, pepperoni, peppers, red onion, garlic
- 111 **Pizza la Mamma** € 15,00
Tomatensauce, Schafskäse, Mozzarella, Cherrytomaten roter Zwiebel,
Paprikawürfel, Brokkoli und Basilikum
Pizza la Mamma | tomato sauce, sheep's cheese, mozzarella, cherry tomatoes, peppers, red onion, broccoli basil



- 112 Bolognese Quattro Formaggio** € 15,00
würzige Fleisch-Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten
Bolognese Quattro Formaggio | spicy meat tomato sauce, 4 different types of cheese
- 113 Calabrese** Tomatensauce, Käse, pikante Salami € 13,00
Calabrese | tomato sauce, cheese, spicy salami
- 114 Siciliana** Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Champignons und Pfefferoni € 14,00
Siciliana | tomato sauce, cheese, salami, bacon, mushrooms, pepperoni
- 115 Mozzarella** Tomatensauce, Käse, Basilikum und Mozzarella € 14,00
Mozzarella | tomato sauce, cheese, basil, mozzarella
- 116 Rucola** Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Rucola und frischen Parmesanspänen € 14,00
Rucola | tomato sauce, mozzarella, basil, rocket, parmesan shavings
- 117 Quattro Formaggi** Tomatensauce, 4 verschiedene Käsesorten € 15,00
Quattro Formaggi | tomato sauce, 4 different types of cheese
- 118 Quattro stagioni** € 15,00
Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, Champignons roter Zwiebel und Artischocken
Quattro stagioni | tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms, red onion, artichokes
- 119 Rustica** € 15,00
Tomatensauce, Käse, Salami, Speck, Champignons, Pfefferoni, Zwiebel und Knoblauch
Rustica | tomato sauce, cheese, salami, bacon, mushrooms, pepperoni, onions, garlic
- 120 Vegetaria** Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Champignons, roter Zwiebel, Paprikawürfel, und gegrilltes Gemüse € 15,00
Pizza Vegetaria / tomato sauce, cheese, mozzarella, mushrooms, peppers, red onion and grilled vegetables
-  **121 Diavolo** € 15,00
Tomatensauce, Käse, Salami, scharfe Pfefferoni, Champignons, Zwiebel und Knoblauch
Diavolo | tomato sauce, cheese, salami, hot pepperoni, mushrooms, onions, garlic
- 122 Capricciosa** Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons und Artischocken € 15,00
Capricciosa | tomato sauce, cheese, salami, ham, mushrooms and artichokes
- 123 Palermo** Tomatensauce, Käse, Salami, Schinken, Champignons, Ei und Oliven € 15,00
Palermo | tomato sauce, cheese, salami, ham, mushrooms, egg and olives
- 124 Calzone** gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken und Champignons € 15,00
Calzone | filled with tomatoes, cheese, ham, mushrooms
- 125 Calzone di verde** gefüllt mit Schinken, Käse und frischem Salat € 16,00
Calzone die verde | filled with ham, cheese and fresh salad
- 126 Frutti di mare** Tomatensauce, Käse, verschiedene Meeresfrüchte und Knoblauch € 17,00
Frutti di mare | tomato sauce, cheese, different shellfish, garlic



TIPP!

Unsere Pizzahits | Pizzahits

- 127 Pizza „Kohlerhof“** Lassen Sie sich einfach überraschen! € 17,00
Pizza "Kohlerhof" | Let yourself be surprised
- 128 Santa Lucia** € 14,00
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Oliven, Paprika, Basilikum und Schinken
Santa Lucia | tomato sauce, cheese, anchovies, olives, peppers, basil and ham
-  **129 Pizza alla Casa** € 14,00
Tomatensauce, (scharfe) pikante Salami, Schafskäse, Mais, Pfefferoni und Mozzarella
Pizza in style of the house | Tomato sauce, (hot) spicy salami, feta cheese, corn, pepperoni, mozzarella
- 130 Kohlerhof Tarte vegetarisch** € 15,00
Sauerrahmsauce, Zwiebelringe, Paprika, Gorgonzola, Schafkäse, Mozzarella und Gemüse
Kohlerhof Tarte vegetarian, sour cream sauce, onion rings, peppers, gorgonzola, sheep cheese, mozzarella and vegetables
- 131 Kohlerhof Tarte** € 15,00
Sauerrahmsauce, Zwiebelringe, Gorgonzola, Schafkäse, Mozzarella, Salami, Speck
Kohlerhof Tarte, sour cream sauce, onion rings, gorgonzola, sheep cheese, mozzarella, salami, bacon
- 132 Familienpizza XXL** € 21,00
jede Pizza als XXL Pizza für die ganze Familie, Belag nach Wunsch
Family Pizza | each pizza as XL pizza for the whole family, topping according to request

Alle Pizzen sind auch mit Sauerrahmsauce erhältlich!



Fischgerichte | Fish dishes

133 Calamari fritti gebackene Calamari mit Pommes frites, Salat und Knoblauchbrot € 18,00

Calamari fritti | baked calamari with french fries, salad and garlic bread

134 Frutti di mare misti gebackene Meeresfrüchte in Backteig mit Pommes frites, Salat und Knoblauchbrot € 20,00

Frutti die mare fritti | baked seafood with french fries, salad and garlic bread

135 8 Stk. Garnelen im Kartoffelmantel mit Pommes frites Salat und Knoblauchbrot € 22,00

Gambas | baked gambas with french fries, salad and garlic bread

Fleischgerichte | Meat dishes

136 Spare Ribs mit pikanter Sauce, Potato Wedges, Ofenkartoffel, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 20,00

Spare Ribs with spicy sauce, wedges, oven potato, Coleslaw and garlic bread

137 Spare Ribs Mexican Style mit scharfer Salsa, Mais und Bohnen Potato Wedges, Ofenkartoffel, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 20,00

Spare Ribs Mexican Style, wedges, oven potato, Coleslaw and garlic bread

138 Chicken Wings mit Pommes frites und Salatgarnitur € 20,00

Chicken Wings with french fries and salad



139 American Spare Ribs mit würziger Barbecue Sauce Potato Wedges, Ofenkartoffel, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 20,00

American Spare Ribs | with spicy barbecue sauce, oven potato, Coleslaw and garlic bread

140 Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs Potato Wedges, Ofenkartoffel, Coleslaw - Salat und Knoblauchbrot € 22,00

Buffalo Chicken Wings and Spare Ribs with oven potato, Coleslaw and garlic bread



Ihr verlässlicher Zustellservice
für Gastronomie und Hotellerie
Familie Hofmann & Team





Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
BIER, WEIN ...



Alkoholfreie Getränke

Orange, Citro, Cola, Cola/Orangemix	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 6,40
Orangensaft	0,25 l	€ 3,20
Orangensaft mit Soda	0,5 l	€ 4,20
Apfelsaft	0,25 l	€ 3,20
Apfelsaft mit Soda	0,5 l	€ 4,20
Vitaminsaft / Johannisbeere gespritzt	0,25 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,20
Almdudler	0,35 l	€ 4,20
Coca Cola light, Cola Zero	0,33 l	€ 4,20
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 4,20
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	€ 4,20
Mineralwasser <i>prickelnd</i>	0,33 l	€ 3,20
Mineralwasser <i>still</i>	0,33 l	€ 3,20
Montes Mineralwasser <i>prickelnd</i>	0,75 l	€ 6,00
Montes Mineralwasser <i>still</i>	0,75 l	€ 6,00
Himbeersaft / Holundersaft mit Soda	0,5 l	€ 3,00
Himbeersaft / Holundersaft mit Wasser ohne Gas	0,5 l	€ 2,00
Soda Zitrone	0,5 l	€ 3,00
Pago Fruchtsäfte Marille, Erdbeer, Pfirsich	0,25 l	€ 4,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,80

Warme Getränke

Verlängerter Kaffee		€ 3,00
Kännchen Kaffee		€ 5,30
Espresso		€ 2,50
Cappuccino mit Milchschaum / mit Sahne		€ 3,80
Melange österreichische Kaffeespezialität		€ 3,80
Latte Macchiato		€ 3,80
Irish Coffee od. Amaretto Coffee		€ 7,00
Heiße Schokolade mit Sahne		€ 4,00
Tee nach Wahl		€ 3,00
Heiße Zitrone oder Holunder		€ 3,00
Glühwein / Jagatee	1/4 l	€ 6,50
Glühgin		€ 8,00

Biere

Zillertal Märzen – Edel gereift	Pfiff 0,2 l	€ 3,20
goldgelb, voll im Geschmack,	0,3 l	€ 4,60
herbfrisch, süffig	0,5 l	€ 5,40



Zillertal Pils – Premium Classe		
hellgolden, schlank		
angenehm spritzig, edel gehopft	Fl. 0,33 l	€ 4,60



Zillertal Weißbier – Hell Naturtrüb		
bernsteinfarben, fruchtig und frisch	0,3 l	€ 4,60
vollmundig und naturtrüb	0,5 l	€ 5,40



Zillertal Weißbier – Dunkel Naturtrüb		
kastanienfarben, voll und fruchtig,	0,3 l	€ 4,60
naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma	0,5 l	€ 5,40



Zillertal Radler – Fruchtig frisch		
hellgelb, fruchtig spritziges	0,3 l	€ 4,60
Zitronenaroma, erfrischend	0,5 l	€ 5,40



Zillertal Radler – Naturtrüb		
hellgelb und naturtrüb,	Fl. 0,33 l	€ 4,60
fruchtig und leicht, natürlich frisch		



Zillertal Dunkel – Edel gereift		
kastanienfarben, voller,		
leicht karamellisierender Geschmack	0,5 l	€ 5,40



Zillertal Schwarzes – Premium Classe		
tiefdunkel, leicht malzaromatisch,		
feinhopfig, mit zarter Süße	Fl. 0,33 l	€ 4,60



Clausthaler alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40

Biermischgetränke

Weizen Citrolimo	0,5 l	€ 6,00
Weizen Bull	0,5 l	€ 6,00
Weizen Cola	0,5 l	€ 6,00
Cola Bier	0,5 l	€ 6,00

Alle Zillertal Bierspezialitäten enthalten glutenhaltiges Getreide „A“!



Aperitif

Campari Orange / Soda	4 cl	€ 12,00
Martini Bianco / Rosso	4 cl	€ 7,20
Campari Milano	1/4 l	€ 12,00
<i>Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Minze, Eis</i>		
Lillet blanc oder rose	1/4 l	€ 12,00
Aperol – Spritzer		
mit Weißwein	1/4 l	€ 9,60
mit Prosecco	1/4 l	€ 12,00
Hugo mit Holunderblütensaft und Minze		
mit Weißwein	1/4 l	€ 9,60
mit Prosecco	1/4 l	€ 12,00
Ricard / Pernod mit Wasser	4 cl	€ 4,80
Cynar	4 cl	€ 7,20
Cynar mit Soda oder Orange		€ 12,00

Spirituosen

Schnäpse

Zillertaler Obstler	2 cl	€ 3,60
Williams Birne / Williams Honig	2 cl	€ 3,60
Marille / Enzian / Meisterwurz	2 cl	€ 3,60
Haselnuss / Vogelbeere	2 cl	€ 4,80
Zichna (Zirbenlikör)	2 cl	€ 3,60
Prinz alle Sorten	2 cl	€ 7,20
<i>Alte Bodenseeapfel, Alte Marille, Alte Haselnuss, Alte Birne, Alte Hauszwetschke, Alte Waldhimbeere und Alte Kirsche</i>		

Shots

Wodka-Feige	2 cl	€ 3,60
Wodka / Red Bull	2 cl	€ 3,60
Rüscherl (Weinbrand / Cola)	2 cl	€ 3,60
B 52	2 cl	€ 4,80
Flying Hirsch	2 cl	€ 6,00

Grappa

Grappa Tradizione	2 cl	€ 4,20
Riserva Gala Mazzetti	2 cl	€ 6,00
Mazzetti Incontro	2 cl	€ 9,60
<i>di Nebbiolo da Barolo e da Barbaresco</i>		

Wodka

Belvedere (Premium Polish Wodka)	2 cl	€ 7,20
Grey Goose		
(World's Best French Wodka)	2 cl	€ 7,20
Stolichnaya (russisch Столичная)	2 cl	€ 7,20

Whisky

Talisker Single Malt	2 cl	€ 4,80
Oban Single Malt	2 cl	€ 4,80
Chivas Regal – 12 years old	2 cl	€ 4,80
Chivas Regal – 18 years old	2 cl	€ 7,20
Jack Daniel's	2 cl	€ 7,20
Johnnie Walker Red Label	2 cl	€ 4,80
Johnnie Walker Black Label	2 cl	€ 7,20
Lagavulin	2 cl	€ 7,20
<i>16 Jahre Single Islay Malt Whisky</i>		
Glenfiddich	2 cl	€ 7,20
<i>18 Jahre Single Malt Whisky</i>		
The Dalmore	2 cl	€ 7,20
<i>12 Jahre Single Malt Scotch Whisky</i>		
The Glenrothes	2 cl	€ 7,20

Cognac

Remy Martin	2 cl	€ 6,00
<i>VSOP Mature Cask Finish Cognac</i>		
Hennessy	2 cl	€ 6,00



Digestifs

Jägermeister	2 cl	€ 3,60
Fernet / Underberg / Cynar	2 cl	€ 3,60
Ramazotti / Averna	4 cl	€ 4,80
Baileys / Kahlua / Tia Maria	2 cl	€ 3,60
Frangelico	2 cl	€ 3,60
Amaretto/Cointreau	2 cl	€ 3,60
Gran Marnier	2 cl	€ 6,00
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,60
Calvados (Apfelbranntwein aus der Normandie)	2 cl	€ 5,40
Ouzo	2 cl	€ 5,40
Diverse Liköre Marille, Kirsche, Heidelbeere, Pfirsich, Walnuss, Haselnuss, Eierlikör	4 cl	€ 6,00

Offene Weine

G'spritzter rot oder weiß	1/4 l	€ 4,20
---------------------------	-------	--------

Rotwein

Kalterersee (Südtirol)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Valpolicella (Veneto)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Chianti (Moltepulciano)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Lambrusco (perlend)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Zweigelt (Burgenland)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40

Rosé

Zweigelt Rosé	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40

Weißwein

Grüner Veltliner (Wachau)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Soave	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Lambrusco (perlend)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40
Neuburger (lieblich)	1/8 l	€ 4,20
	1/4 l	€ 8,40

Sekt

Glas Sekt / Glas Prosecco		€ 4,20
Sekt-Orange		€ 4,80
Piccolo Henkell	0,2 l	€ 9,60
Piccolo Schlumberger	0,2 l	€ 14,40
Prosecco	0,75 l	€ 32,40
Schlumberger White / Gold	0,75 l	€ 60,00
Schlumberger Rosé	0,75 l	€ 66,00
Haussekt trocken	0,75 l	€ 34,80
Haussekt halbtrocken	0,75 l	€ 34,80
Haussekt rosé	0,75 l	€ 34,80
Veuve Cliquot	0,75 l	€ 144,00
	0,75 l	€ 456,00
Dom Perignon	0,75 l	€ 456,00
Moët & Chandon	0,75 l	€ 144,00
Roederer	0,75 l	€ 168,00
Laurent Perrier	0,75 l	€ 120,00
Moët & Chandon rosé	0,75 l	€ 216,00

Long Drinks

Wodka Lemon / Orange	€ 12,00
Gin Tonic / Lemon	€ 12,00
Malibu Orange	€ 12,00
Passoa Orange	€ 12,00
Aperol Tonic	€ 12,00
Bacardi Cola	€ 12,00
Whisky Cola (Jack Daniel's)	€ 12,00





Cocktails

24-HOURS COCKTAILS & NON-ALCOHOLIC DRINKS ...

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha klassisch Limetten, brauner Zucker, Pitu, Crushed Ice	€ 14,00
Mojito Limetten, brauner Zucker, Minze, Havanna weiß, Soda	€ 14,00
Pina Colada Bacardi, Kokos, Sahne, Malibu, Orange, Ananas	€ 14,00
Swimming Pool Wodka, Havanna weiß, Kokos, Sahne, Ananas, Blue Curacao	€ 14,00
Sex on the Beach Wodka, Peach Tree, Lime, Orange, Cranberries, Zitrone	€ 14,00
Long Island Ice Tea Gin, Wodka, Havanna weiß, Cointreau, Tequila, Zitrone, Cola	€ 14,00
Tequila Sunrise Tequila, Orange, Zitrone, Grenadine	€ 14,00
Mai Tai Havanna weiß, Rum 80 %, Lime, Zitrone, Mandel, Ananas	€ 14,00
Zombie Havanna weiß & braun, Cointreau, Grenadine, Zitrone, Maracuja, O-Saft	€ 14,00

Cocktail ohne Alkohol

Sportsman Orange, Ananans, Mango, Zitrone, Grenadine	€ 8,40
Lucky Driver Limetten, brauner Zucker, Maracuja, Ginger Ale, Crushed Ice	€ 8,40
Coconut Kiss Ananas, Orange, Sahne, Kokos,	€ 8,40





LEBENSFREUDE
im Kohlerhof -
wir haben deine
passende Location
für jede Feier!

Kohlerhof-Wohlfühltag

- Sektfrühstück
- Entspannung pur
in unserem
Wellnessbereich
- Candle Light Dinner

€ 95,-
pro Person

Brunch & Wellness

- Sektfrühstück
- Essen Sie so viel Sie möchten
- Anschließend verbringen Sie
den Tag in unserer über 2800 m²
großen hauseigenen Wellnessanlage

€ 55,-
pro Person

Zeit im Kohlerhof verschenken!

Mit einem Gutschein vom Kohlerhof haben Sie immer
das passende Geschenk für Ihre Liebsten!

**GENUSS
BEAUTY
WELLNESS**