



Erlebnis Sennerei

Zillertal



So schmeckt Zillertal

That's how Zillertal tastes





Erlebnissennerei
Zillertal

Willkommen in der WELT DER HEUMILCH

Ehrlich DIE QUALITÄT

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 70 Jahre Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken. Darauf gibt Dir Familie Kröll ihre persönliche Garantie. In unserer Erlebniswelt, mit Schau-Sennerei & Bauernhof, kannst Du zudem jederzeit selbst hinter die Kulissen blicken.

Traditionell DER FAMILIENBETRIEB

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte 1954, als eine der Ersten, auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff von Kuh, Schaf & Ziege – mit viel Liebe & Gespür – zu Deinen Lieblingsprodukten. Heute wird die Erlebnissennerei Zillertal, in 3. Generation, von den beiden Brüdern, Christian und Heinrich Kröll, geführt.



Nachhaltig DER KREISLAUF

Die Premium-Heumilch für unsere bunte Produktvielfalt stammt von Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackungen schmecken unsere Heumilch-Produkte also nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

Garantiert DIE TIERLIEBE

Unsere Heumilch-Bauern halten durchschnittlich weniger als 9 Kühe pro Hof. Zilli & Co gehören damit praktisch zur Familie. Das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere stehen deshalb naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge Heumilch-Regulativ die Einhaltung verbindlicher Tierwohl-Richtlinien, die regelmäßig kontrolliert werden.

Wir sind WELTKULTURERBE

Die Vereinten Nationen haben unsere traditionelle Heumilchwirtschaft als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt. Diese Auszeichnung würdigt die nachhaltige, klimafreundliche und auf Generationen ausgerichtete Arbeit unserer Bergbauern.



Entdecke unsere bunte Vielfalt
aus 100% Bergbauern-Heumilch
von Kuh, Schaf & Ziege!

Salate Salads



GEMISCHTER SALAT Mixed salad mit Joghurtdressing „Sennerei-Style“ with yogurt dressing “dairy style”
– kleiner Salat small € 8,60
– großer Salat large € 9,90

BUNTER SALATELLER Mixed salad
– mit gebratenen Hühnerstreifen with grilled chicken stripes € 18,90
– mit Pressknödel & Sauerrahmdip with a flat, fried dumpling made of cheese and potatoes • sour cream dip € 18,40
– mit Speck, gehobeltem Bergkäse und Kernöl with bacon, shavings of „Bergkäse“ cheese and pumpkin seed oil € 17,40
– mit gebackenem Käse Preiselbeer-Dip with baked cheese and cranberry dip € 17,70

Suppen Soups

GRAUKÄSESUPPE “Graukäse” cheese soup € 10,90
Kernöl • Schnittlauch • Schwarzbrot-Croustons • dazu Bauernbrot
pumpkin seed oil • chives • garnished with croutons • served with farmer’s bread

KRÄFTIGE RINDSSUPPE Beef consommé
– mit dreierlei Knödel: Käse, Spinat & Speck € 10,90
– with 3 dumplings: cheese, spinach, bacon
– mit zweierlei Knödel with 2 dumplings € 9,90
– Pressknödel fried cheese dumplings
– Käseknödel cheese dumplings
– Spinatknödel spinach dumplings
– Speckknödel bacon dumplings
– Suppentopf mit: € 10,90
Rindfleischstreifen • Suppenudeln • Gemüse
with slices of beef • pasta • vegetables

VEGETARISCH VEGGIE
... aber nicht vegan not vegan

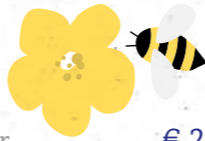
ALLERGENE Bei Fragen zu Allergenen in unseren Speisen & Getränken, kannst Du Dich einfach an unser Servicepersonal wenden.

Jeden Samstag gibt's bei uns Krappen!

ZILLERTALER KRAPPEN
€ 11,00 / 5 Stück • € 2,20 / Stück

HOLZKNECHTKRAPPEN
mit Salat € 18,90

Jausenzeit Cold dishes



BRETTLJAUSE Mixed cold platter € 20,90
Heumilchkäse • kalter Aufschnitt • eingelegtes Gemüse • Brotkorb • Sennereibutter
– auf Wunsch mit Schaf- & Ziegenkäse
Cheese • cold cuts of meat • mixed pickles • bread • dairy butter – available with goat’s & sheep’s cheese

KÄSEVIELFALT Cheese Variety € 14,60
Käseauswahl von Kuh, Schaf & Ziege • Chutney
Brotkorb • Sennereibutter
Cheese selection from cow’s, sheep’s and goat’s
Haymilk • chutney • bread • dairy butter

KÄSEBROT Cheese bread € 10,90
Bauernbrot • Sennereibutter • Bergkäse • Bergtilsiter • Emmentaler
farmer’s bread • dairy butter • cheese (“Bergkäse”, “Bergtilsiter” and “Emmentaler”)

SPECKBROT Bacon bread € 12,40
Bauernbrot • Sennereibutter • Speck • Pfefferoni
farmer’s bread • dairy butter • bacon • peppers

GRAUKÄSE „SAUER“ “Graukäse” cheese € 12,90
Essig-Öl-Marinade • rote Zwiebel • Brotkorb
marinated with vinegar & oil • onions • bread

ZILLERTALER WURSTSALAT € 14,70
Käse • Wurst • Paprika • Zwiebel • Brotkorb
Marinated cheese & sausage salad with vinegar & oil, bell peppers and onions • bread

Sennereischmankerl Dairy delights

KÄSESPÄTZLE Cheese “Spätzle” € 16,30
mit Röstzwiebel with roasted onions

PESTO-NUDELN Pasta with pesto € 22,90
Bandnudeln • Basilikum-Pesto • Rucola • getrocknete Tomaten • Schaffrischkäse
Pasta • basil pesto • rocket salad • dried tomatoes • sheep milk cream cheese

DREIERLEI KNÖDEL Trio of dumplings € 14,60
Käse-, Spinat- & Speckknödel
braune Sennereibutter • Bergkäsesplitter
Cheese, spinach & bacon • browned dairy butter • shavings of “Bergkäse” cheese

SENNEREI-BURGER “The dairy burger” € 21,90
Pressknödel-Patty • Salat • Zwiebelchutney • Sauerrahmsauce • mit Pommes
Burger with a vegetarian patty, made of cheese and potatoes • salad • onion chutney • sourcream sauce • served with fries

SENNERTOAST “The dairy toast” € 12,90
Bauernbrot • Paprika • Lauch • rote Zwiebel • überbacken mit Almkäse • Cocktailsauce • Coleslaw
farmer’s bread • bell pepper • leek • red onions • gratinated with “Almkäse” cheese • cocktail sauce • coleslaw

BAUERNTOAST Farmer’s toast € 13,90
Bauernbrot • Gustoschinken • Lauch • überbacken mit Almkäse • Cocktailsauce • Coleslaw
farmer’s bread • ham • leek • gratinated with “Almkäse” cheese • cocktail sauce • coleslaw

TRÜFFELKÄSE-POMMES € 10,90
Pommes • Trüffelkäsesauce
French fries • truffle cheese sauce

FRÜHLINGSROLLEN „SENNEREI-STYLE“
mit Erdäpfel-Graukäse-Jungzwiebel-Fülle und Sauerrahm-Dip Spring rolls “dairy style” filled with potatoes, “Graukäse” cheese and green onions • served with sour cream dip
– 5 Stück 5 pcs € 10,90
– 3 Stück mit gemischtem Salat € 16,90
3 pcs • mixed salad

Aus der Metzgerei For meat lovers

GRILLTELLER Mixed grill € 27,90
Schwein • Rind • Huhn • Kräuterbutter • Pommes • Pfannengemüse • Grillsauce
pork • beef • chicken • herb butter • fries • stir-fried vegetables • sauce

SENNEREI CORDON “The dairy Schnitzel” € 25,90
vom Schwein • Graukäse-Schinken-Füllung in Butterschmalz gebacken • Wildpreiselbeeren fried pork escalope • filled with “Graukäse” cheese and ham • baked in purified butter fries • cranberries
– mit Pommes served with fries
– oder mit Petersilienerdäpfel or parsley potatoes

WIENER SCHNITZEL € 21,90
vom Schwein • in Butterschmalz gebacken • mit Wildpreiselbeeren fried pork escalope • baked in purified butter • cranberries
– mit Pommes served with fries
– oder mit Petersilienerdäpfel or parsley potatoes

ZWIEBELROSTBRATEN € 27,90
vom hofeigenen Bio-Rind • Grillgemüse • Kroketten
Organic roast beef • onions • stir-fried vegetables • croquettes

Herkunfts-Garantie

Das Qualitätsfleisch für unsere Gerichte stammt natürlich immer zu 100% aus Österreich! Bio-Fleisch von Kalb, Rind & Schwein (je nach saisonaler Verfügbarkeit) direkt vom eigenen Bio-Schau-Bauernhof, ansonsten beziehen wir Kalb- & Rindfleisch aus Tirol und Schweinefleisch aus Oberösterreich.

Guaranteed origin
100% Austrian quality meat: organic meat from our own exhibition farm, otherwise veal & beef from Tyrol and pork from Upper Austria.

Süße Köstlichkeiten Sweet delights

KAISERSCHMARRN Sweet chopped omelette € 15,90
Apfelmus • Wildpreiselbeeren
apple puree • cranberries

HONIGMILCH-REIS Honeymilk rice pudding € 12,40
mit Zimt-Zucker with cinnamon-sugar

SENNEREI-CHEESECAKE € 7,90
Topfenkuchen • heiße Himbeeren • Schlagrahm
“The dairy cheese cake” • with curd cheese •
hot raspberries • whipped cream

WARMER APFELSTRUDEL Warm apple “Strudel” € 5,40
– mit Schlagrahm with whipped cream € 5,70
– mit Vanillesauce with vanilla sauce € 6,40
– mit Vanilleeis with vanilla ice cream € 6,40

Eisbecher Ice cream

SENNEREIBECHER “The dairy sundae” € 14,90
Mango-Joghurt-Eis • Himbeereis • Vanilleeis •
Früchte • Schlagrahm Mango-yogurt ice cream •
• raspberry & vanilla ice cream • fruits • whipped cream

BANANENSPLIT Banana boat € 9,90
Vanilleeis • Bananen • Schokosauce • geröstete
Mandelsplitter • Schlagrahm Vanilla ice cream •
bananas • chocolate sauce • roasted almonds • cream

CUP DENMARK € 10,70
Vanilleeis • Schokosauce • geröstete Mandel-
splitter • Schlagrahm Vanilla ice cream • chocolate
sauce • roasted almonds • whipped cream

HEIßE LIEBE Raspberry sundae € 10,70
Vanilleeis • heiße Himbeeren • Schlagrahm
Vanilla ice cream • hot raspberries • whipped cream

GERÜHRTER EISKAFFEE Creamy iced coffee € 10,70
Vanilleeis • Kaffee • Schlagrahm Vanilla ice cream •
coffee • whipped cream

EISSCHOKOLADE Iced chocolate milk € 10,70
Kalte Milkschokolade • Vanilleeis • Schlagrahm
Cold chocolate milk • vanilla ice cream •
whipped cream

JOGHURTGENUSS “Yogurt joy” € 9,90
Naturjoghurt • Eis • Früchte • Schlagrahm
Yogurt • ice cream • fruits • whipped cream

GEMISCHTES EIS Mixed ice cream € 5,90
3 Kugeln nach Wahl: 3 scoops of your choice:
Schoko, Vanille, Erdbeer, Himbeer,
Mango-Joghurt oder Karamell
chocolate, vanilla, strawberry, raspberry,
mango-yogurt or caramell
– mit Schlagrahm € 6,40
with whipped cream



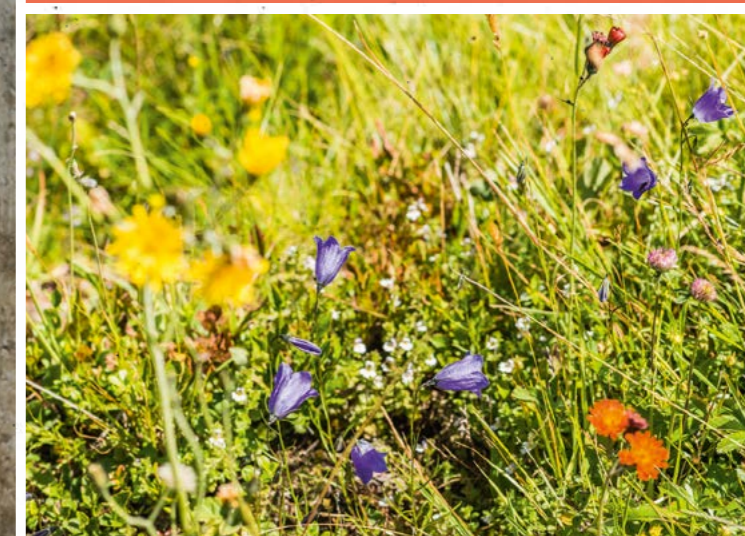
Heumilch Haymilk

HONIGMILCH Honeymilk
– großes Glas large glass 0,5lt € 4,00
– kleines Glas small glass. 0,3lt € 3,00

**BERG-HEUMILCH, BUTTERMILCH ODER
LAKTOSEFREIE HEUMILCH**
Haymilk / buttermilk / lactose free milk
– großes Glas large glass 0,5lt € 3,80
– kleines Glas small glass 0,3lt € 2,80

BUTTERMILCH G'SPRITZT buttermilk & soda
– großes Glas large glass 0,5lt € 3,80
– kleines Glas small glass 0,3lt € 2,80

SENNEREI-MILCHSHAKE “The dairy milkshake”
Zubereitet mit Berg-Heumilch / Buttermilch
In den Sorten: Wildpreiselbeer, Wildheidelbeer,
Marille, Erdbeer, Banane oder Vanille
Made using Haymilk / buttermilk
Selectable flavours: wild cranberry, wild blueberry,
apricot, strawberry, banana or vanilla
– großes Glas large glass 0,5lt € 7,40
– kleines Glas small glass 0,3lt € 5,90





Warme Getränke Warm drinks

ESPRESSO € 3,70

VERLÄNGERTER Cup of coffee € 4,10

HAFERL KAFFEE Mug of coffee € 4,80

ESPRESSO MACCHIATO € 3,70

– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 3,90

CAPPUCCINO € 4,60

– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 4,90

LATTE MACCHIATO € 4,90

– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 5,40

HEIÙE MILCHSCHOKOLADE Hot chocolate € 4,60

– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 4,90

– mit Schlagrahm with whipped cream € 5,00

– mit Rum with rum € 5,90

WARMER HONIGMILCH Warm Honeymilk € 3,40

– „Bombarbeeno“ mit Eierlikör with eggnog € 4,90

WARMER BERGMILCH Hot Haymilk € 3,00

BIO-TEE Organic tea € 4,10

– mit Rum with rum € 5,30

In den Sorten: Selectable flavours:

– Schwarztee „Bio Earl Grey Blossom“ black tea

– Grüntee „Bio China Green Pure Chun Mee“ green tea

– Früchtetee „Bio Früchtereigen“ fruit tea

– Kräutertee „Bio Bergkräuter“ herbal tea

– Kamillentee „Bio Klostersgarten“ camomile tea

Erfrischend Refreshing

„KUHLE INGE“
... sie ist spritzig, prickelnd und erfrischend anders! Dieser alkoholfreie Ingwer-Drink schmeckt einfach richtig kuuuhl!

COOL GINGER FIZZ
Sparkling & chilled non-alcoholic

0,5lt.....€5,40 • 0,3lt.....€4,20

Erfrischungsgetränke Soft drinks

QUELLWASSER Spring water 1lt € 5,10

Still, mild oder prickelnd still, mild or sparkling

MONTES MINERALWASSER Mineral water

Still oder prickelnd still or sparkling 0,3lt € 4,10

APFEL-/ JOHANNISBEERSAFT

Apple / currant juice

– pur pure 0,5lt € 6,20

– prickelnd g'spritzt 0,3lt € 4,70

with sparkling water 0,5lt € 5,80

– mit stillem Quellwasser g'spritzt 0,3lt € 4,30

with still water 0,5lt € 5,80

0,3lt € 4,30

MANGOSAFT Mango juice

– pur pure Fl. 0,2lt € 4,30

– prickelnd g'spritzt 0,5lt € 5,90

with sparkling water 0,3lt € 4,40

– mit stillem Quellwasser g'spritzt 0,5lt € 5,90

with still water 0,3lt € 4,40

„SKIWASSER“ / HOLUNDERSAFT

Raspberry / elderflower syrup

– mit prickelndem Quellwasser 0,5lt € 5,70

made with sparkling water 0,3lt € 4,20

– mit stillem Quellwasser 0,5lt € 5,70

made with still water 0,3lt € 4,20

SODA ZITRON Lemon soda

0,5lt € 4,70

0,3lt € 3,50

LIMO ZITRONE / ORANGE

Lemonade / Orangeade 0,5lt € 5,80

0,3lt € 4,30

SPEZI Orangeade mixed with Cola 0,5lt € 5,80

0,3lt € 4,30

TIROLA KOLA Cola

0,5lt € 5,80

0,3lt € 4,30

TIROLA KOLA „LEICHT“ Cola light Fl. 0,33lt € 4,70

ALMRAUSCH Herbal lemonade Fl. 0,33lt € 4,70

EISTEE PFIRSICH / ZITRONE Fl. 0,33lt € 4,70

Ice tea peach / lemon

Alkoholfreie Biere Non-alcoholic beer

FRANZISKANER HEFEWEIZEN Fl. 0,5lt € 6,30
non-alcoholic wheat beer

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI Fl. 0,5lt € 6,30
non-alcoholic beer

Zillertal Biere Zillertal beer

BIER Beer 0,5lt € 6,20
0,3lt € 4,80
0,2lt € 3,70

RADLER mit Soda oder Limo 0,5lt € 6,20
Shandy with soda or lemonade 0,3lt € 4,80

NATURTRÜBER RADLER 0,5lt € 6,20
Natural cloudy shandy with lemonade 0,3lt € 4,80

BIER & TIROLER KOLA 0,5lt € 6,20
Beer mixed with cola 0,3lt € 4,80

HEFEWEIZEN Wheat beer 0,5lt € 6,20
0,3lt € 4,80

HEFEWEIZEN DUNKEL Fl. 0,5lt € 6,20
Dark wheat beer

HEFEWEIZEN & TIROLER KOLA 0,5lt € 6,20
Wheat beer mixed with cola 0,3lt € 4,80

SCHWARZBIER Dark beer Fl. 0,3lt € 4,90



Jeden Samstag gibt's bei uns Krappen!

ZILLERTALER KRAPPEN
€ 11,00 / 5 Stück • € 2,20 / Stück

HOLZKNECHTKRAPPEN
mit Salat € 18,90

Weißweine White wine

GRÜNER VELTLINER „JETZELSDORF“
Weingut Norbert Bauer, Weinviertel
Zitrusfrucht • Pfeffer • Frische
– Glas glass 1/8lt € 4,20
– G'spritzter, süß oder sauer 1/4lt € 4,70
wine mixed with soda or lemonade 0,5lt € 8,90
– Sommerspritzer more soda, less wine 1/4lt € 4,60

GRÜNER VELTLINER „SATZ VIERTEL 2023“
Weingut Müller Grossmann, Kremstal,
Niederösterreich
Helles Grüngelb • fruchtig nach gelben Früchten
mineralische & saftige Noten • frisch •
lebendige Säure
– Flasche bottle 0,75 lt € 35,00

GELBER MUSKATELLER „SÜDSTEIERMARK DAC 2023“
Weinkultur Strauss, Gamlitz, Steiermark
Helles grüngelb • intensives vielschichtiges
Aroma nach Muskatellertraube & Zitrusfrüchten
frische lebendige Säure • sehr fruchtiger Abgang
– Flasche bottle 0,75 lt € 37,50
– Glas glass 1/8lt € 6,30

SAUVIGNON BLANC „ROSEN 2023“
Weingut Wurzing, Tadten, Neusiedlersee
Stachelbeere • Brennessel • Kiwi
Wunderschöne Dichte & Fülle • Feingliedrigkeit &
Fruchtigkeit
– Flasche bottle 0,75 lt € 36,00
– Glas glass 1/8lt € 6,00

CHARDONNAY „HEIDEBODEN 2023“
Weingut Münzenrieder, Apetlon, Neusiedlersee
Reife Williamsbirne • ein Hauch von Banane •
kraftvoll • hinter der Frucht zarte Vanille •
harmonisches Finish
– Flasche bottle 0,75 lt € 36,00
– Glas glass 1/8lt € 6,00

Rotweine Red wine

BLAUER ZWEIFELT „HAUGSDORF“
Weingut Norbert Bauer, Weinviertel
Junge Weichsel • frische Würze • feine Tannine
– Glas glass 1/8lt € 4,20
– G'spritzter, süß oder sauer 1/4lt € 4,70
wine mixed with soda or lemonade 0,5lt € 8,90

MERLOT „RIED LOISLAND“
Weingut Mad, Leithaberg, Burgenland
Im Holzfass gereift • dunkles Beerenkonfit •
saftige Zwetschke • feinwürzige Tannine •
frische & ausbalancierte Struktur
– Flasche bottle 0,75 lt € 37,00
– Glas glass 1/8lt € 6,20

CUVEE „HEIDEBODEN RESERVE“
Weingut Münzenrieder, Apetlon, Neusiedlersee
Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch & Merlot •
Ausbau im Barrique • reife Schwarzkirschen •
Schoko- und Vanilleanklänge • samtig & weich
mit würzigen Noten
– Flasche bottle 0,75 lt € 35,00

Roséweine Rosé wine

ROSÉ „PINK BLISS“
Weingut Mad, Leithaberg, Burgenland
Unkompliziert, animierend & fruchtfrisch!
Noten von Erdbeergelee & Honigmelone •
Kirsche • chinesischer Pfeffer • herzhaft saftig und
mit knackigem Säurespiel
– Flasche bottle 0,75 lt € 35,00
– Glas glass 1/8lt € 5,80

ALLERGENE Bei Fragen zu Allergenen in unseren
Speisen & Getränken, kannst Du Dich einfach an
unser Servicepersonal wenden.

Aperitifs

HUGO Glas € 8,80
Prosecco • prickelndes Quellwasser • Holunder
Prosecco • sparkling spring water • elderflower

APEROL G'SPRITZT Glas € 8,80
Prosecco • prickelndes Quellwasser • Aperol
Prosecco • sparkling spring water • Aperol

PROSECCO Glas € 4,60

Der Klassiker Classical

SOMMERSPRITZER
Der leichte Aperitif
mit 1/3 Grüner Veltliner
und 2/3 prickelndem Soda

SUMMER SPRITZ
The light aperitif
with 1/3 white wine
and 2/3 sparkling soda

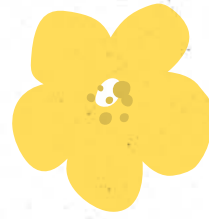
1/4lt....€4,60



Digestifs

ZIRBENSCHNAPS Pine schnaps 2 cl € 4,40
HASELNUSSSCHNAPS Hazelnut schnaps 2 cl € 4,40
BIRNENSCHNAPS Pear schnaps 2 cl € 4,40
MEISTERWURZ "Meisterwurz" schnaps 2 cl € 4,40
MARILLENBRAND Apricot brandy 2 cl € 4,40
BAUERNOBSTLER Farmer's schnaps 2 cl € 4,40





Erlebnis Sennerei

Zillertal

Erlebnissenerei Zillertal

Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich

erlebnis@sennerei-zillertal.at • Tel 0043 5285 62713

 facebook.com/erlebnissenereizillertal

 instagram.com/erlebnissenereizillertal

www.erlebnissenerei-zillertal.at

