Erlebnis Sennerei
Zillertal

RESTAURANT „SENNEREIKÜCHE"

So schmeckt Zillertal

That's how Zillertal tastes

NACHHALTIGKEIT · TIERLIEBE · EHRLICHE QUALITÄT · SEIT Familie Kröll 1954

Heumilch EINFACH URGUT.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

OHNE gen TECHNIK HERGESTELLT

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

ECHT TIROL

Erlebnis Sennerei
Zillertal

Willkommen in der Welt der HEUMILCH

Ehrlich
DIE QUALITÄT.

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der 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 einer der Ersten, auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff von Kuh, Schaf & Ziege – mit viel Liebe & Gespür – zu Deinen Lieblingsprodukten.

Nachhaltig
DER KREISLAUF.

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den 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.

Salate Salads

GEMISCHTER SALAT
– kleiner Salat small mixed salad € 6,90
– großer Salat large mixed salad € 8,90

BUNTER SALATTELLER Mixed salad
– mit gebratenen Hühnerstreifen € 16,90
with grilled chicken stripes
– mit Pressknödel & Sauerrahmdip € 15,70
with fried cheese dumpling and sour cream dip
– mit Speck, gehobeltem Bergkäse und Kernöl with bacon, shavings of „Bergkäse“ cheese and pumpkin seed oil € 15,40
– mit dreierlei gebackenem Käse & Preiselbeer-Dip € 15,70
with three kinds of baked cheese and cranberry dip

Suppen Soups

GRAUKÄSESUPPE “Graukäse” cheese soup € 8,90
Kernöl • Schnittlauch • Schwarzbrot-Croûtons • dazu Bauernbrot
pumpkin seed oil • chives • garnished with croutons • served with farmer‘s bread

KRÄFTIGE RINDSSUPPE Beef consommé
– mit dreierlei Knödel: € 8,90
Käse, Spinat & Speck
– with 3 dumplings: cheese, spinach, bacon
– mit zweierlei Knödel with 2 dumplings € 7,90
– Pressknödel fried cheese dumplings
– Käseknödel cheese dumplings
– Spinatknödel spinach dumplings
– Speckknödel bacon dumplings
– Suppentopf mit: € 8,90
Rindfleischstreifen • Suppennudeln • Gemüse
– with slices of beef • pasta • vegetables

Jeden Samstag
ZILLERTALER KRAPFEN
€ 9,00 / 5 Stk • € 1,80 / Stk
HOLZKNECHTKRAPFEN
mit Salat € 15,50

Jausenzeit Cold dishes

BRETTLJAUSE Mixed cold platter € 16,90
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 € 12,70
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 € 9,70
Bauernbrot • Sennereibutter • Bergkäse • Bergtilsiter • Emmentaler
farmer‘s bread • dairy butter • cheese (“Bergkäse”, “Bergtilsiter” and “Emmentaler)

SPECKBROT Bacon bread € 9,70
Bauernbrot • Sennereibutter • Speck • Pfefferoni
farmer‘s bread • dairy butter • bacon • peppers

GRAUKÄSE „SAUER“ “Graukäse” cheese € 10,90
Essig-Öl-Marinade • rote Zwiebel • Brotkorb
marinated with vinegar & oil • onions • bread

ZILLERTALER WURSTSALAT € 11,90
Käse • Wurst • Paprika • Zwiebel • Brotkorb
Marinated cheese & sausage salad with vinegar & oil, bell peppers and onions • bread

Sennereischmankerl Dairy delights

KÄSESPÄTZLE Cheese “Spätzle” € 13,60
mit Röstzwiebel with roasted onions

DREIERLEI KNÖDEL Trio of dumplings € 11,90
Käse-, Spinat- & Speckknödel
braune Sennereibutter • Bergkäsesplitter
Cheese, spinach & bacon • browned dairy butter • shavings of „Bergkäse“ cheese

BANDNUDELN „PESTO-ERLEBNIS“ € 19,90
Pesto-Rosso-Käse • Tomatenpesto • Rucola • Kirschtomaten Pasta • pesto rosso cheese • tomato pesto • rocket salad • cherry tomatoes

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

BAUERNTOAST Farmer‘s toast € 10,90
Bauernbrot • Gustoschinken • Lauch • überbacken mit Almkäse • Cocktailsauce • Krautsalat
farmer‘s bread • ham • leek • gratinated with “Almkäse” cheese • cocktail sauce • cabbage salad

SENNERTOAST „The dairy toast“ (vegetarian) € 9,90
Bauernbrot • Paprika • Lauch • rote Zwiebel • überbacken mit Almkäse • Cocktailsauce • Krautsalat
farmer‘s bread • bell pepper • leek • red onions • gratinated with “Almkäse” cheese • cocktail sauce • cabbage salad

Herkunfts-Garantie

100% österreichisches Qualitätsfleisch:
– Kalb- & Rindfleisch aus Tirol
– Schweinefleisch aus Oberösterreich

Guaranteed origin

– 100% Austrian quality meat: veal & beef from Tyrol
– pork from Upper Austria

GRILLTELLER Mixed grill € 23,90
Schwein • Rind • Huhn • Kräuterbutter • Pommes • Pfannengemüse • Grillsauce
pork • beef • chicken • herb butter • fries • stir-fried vegetables • sauce

SENNEREI CORDON “The dairy Schnitzel” € 20,40
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 potaoes

WIENER SCHNITZEL € 18,90
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 potaoes

ZWIEBELROSTBRATEN € 23,90
vom hofeigenen Bio-Kalb • Grillgemüse • Kroketten
Roast beef from our organic veal • onions • stir-fried vegetables • croquettes

Süßes aus Heumilch Sweet delights

KAISERSCHMARRN Sweet chopped omelette € 12,90
Apfelmus • Wildpreiselbeeren apple puree • cranberries

HONIGMILCH-REIS Honeymilk rice pudding € 10,90
mit Zimt-Zucker with cinnamon-sugar

TOPFENKUCHEN Curd cheese cake € 7,90
heiße Himbeeren • Schlagrahm • hot rasberries • whipped cream

WARMER APFELSTRUDEL Warm apple “Strudel” € 4,90
– mit Schlagrahm with whipped cream € 5,20
– mit Vanillesauce with vanilla sauce € 5,90
– mit Vanilleeis with vanilla ice cream € 5,90

Eiskreationen Ice cream

SENNEREIBECHER “The dairy sundae” € 12,90
Mango-Joghurt-Eis • Himbeereis • Vanilleeis • Früchte • Schlagrahm Mango-yogurt ice cream • • rasberry & vanilla ice cream • fruits • whipped cream

BANANENSPLIT Banana boat € 9,70
Vanilleeis • Bananen • Schokosauce • geröstete Mandelsplitter • Schlagrahm Vanilla ice cream • bananas • chocolate sauce • roasted almonds • cream

COUPE DÄNEMARK Coup Denmark € 9,70
Vanilleeis • Schokosauce • geröstete Mandelsplitter • Schlagrahm Vanilla ice cream • bananas • chocolate sauce • roasted almonds • whipped cream

HEIßE LIEBE Rasberry sundae € 9,70
Vanilleeis • heiße Himbeeren • Schlagrahm
Vanilla ice cream • hot rasberries • whipped cream

GERÜHRTER EISKAFFEE Creamy iced coffee € 9,70
Vanilleeis • Kaffee • Schlagrahm Vanilla ice cream • coffee • whipped cream

JOGHURTGENUSS “Yogurt joy” € 8,40
Naturjoghurt • Eis • Früchte • Schlagrahm
Yogurt • ice cream • fruits • whipped cream

GEMISCHTES EIS Mixed ice cream € 5,60
3 Kugeln nach Wahl: 3 scoops of your choice:
Vanille, Haselnuss, Himbeer, Erdbeer, Karamell, Mango-Joghurt oder Schoko
vanilla, hazelnut, rasberry, strawberry, caramell, mango-yogurt or chocolate
– mit Schlagrahm € 5,90
– with whipped cream

Heumilch Haymilk

HONIGMILCH Honeymilk
– großes Glas large glass 0,5 lt € 3,50
– kleines Glas small glass 0,3 lt € 2,50

BERGMILCH / BUTTERMILCH / LAKTOSEFREIE HEUMILCH Haymilk / buttermilk / lactose free milk
– großes Glas large glass 0,5 lt € 3,30
– kleines Glas small glass 0,3 lt € 2,30

BUTTERMILCH G'SPRITZT buttermilk & soda
– großes Glas large glass 0,5 lt € 3,30
– kleines Glas small glass 0,3 lt € 2,30

MILCH & MIX Milk & Mix
Zubereitet mit Bergmilch / 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 0,5 lt € 6,40
– kleines Glas small glass 0,3 lt € 5,10

Warme Getränke Warm drinks

ESPRESSO € 3,30

VERLÄNGERTER Cup of coffee € 3,80

HAFERL KAFFEE Mug of coffee € 4,40

ESPRESSO MACCHIATO € 3,30
– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 3,50

CAPPUCCINO € 4,30
– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 4,60

LATTE MACCHIATO € 4,50
– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 5,00

HEISSE MILCHSCHOKOLADE Hot chocolate € 4,20
– zubereitet mit Honigmilch with Honeymilk € 4,50
– mit Schlagrahm with whipped cream € 4,60
– mit Rum with rum € 5,50

WARME HONIGMILCH Warm Honeymilk € 3,00
– „Bombarbeeno" mit Eierlikör with eggnog € 4,40

WARME BERGMILCH Hot Haymilk € 2,60

BIO-TEE Organic tea € 3,70
– mit Rum with rum € 4,90
In den Sorten: Selectable flavours:
– Schwarztee „Bio Earl Grey Blossom"
– Grüntee „Bio China Green Pure Chun Mee"
– Grüntee „Bio Saftige Mango Ananas" organic mango & pineapple
– Früchtetee „Bio Früchtereigen" organic fruit
– Kräutertee „Bio Bergkräuter" organic herbal
– Kräutertee „Bio Ingwer Zitronengras" oganic ginger & lemongrass
– Kamillentee „Bio Klostergarten" organic camomile

Erfrischungsgetränke Soft drinks

QUELLWASSER Spring water 1 lt € 4,50
Still, mild oder prickelnd 0,3 lt € 2,70
still, mild or sparkling

MONTES MINERALWASSER Mineral water
Still oder prickelnd still or sparkling 0,3 lt € 3,50

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

APFEL-/ JOHANNISBEERSAFT
Apple / currant juice
– pur pure 0,5 lt € 5,30
0,3 lt € 4,00
– prickelnd g'spritzt 0,5 lt € 4,90
– with sparkling water 0,3 lt € 3,70
– mit stillem Quellwasser g'spritzt 0,5 lt € 4,90
– with still water 0,3 lt € 3,70

ORANGENSAFT Orange juice
– pur pure Fl. 0,2 lt € 3,60
– prickelnd g'spritzt 0,5 lt € 4,90
– with sparkling water 0,3 lt € 3,70
– mit stillem Quellwasser g'spritzt 0,5 lt € 4,90
– with still water 0,3 lt € 3,70

„SKIWASSER" / HOLUNDERSAFT
Rasberry / elderflower syrup
– mit prickelndem Quellwasser 0,5 lt € 4,80
– made with sparkling water 0,3 lt € 3,60
– mit stillem Quellwasser 0,5 lt € 4,80
– made with still water 0,3 lt € 3,60

SODA ZITRON Lemon soda 0,5 lt € 3,90
0,3 lt € 2,80

LIMO Zitrone / Orange 0,5 lt € 4,90
Lemonade / Orangeade 0,3 lt € 3,70

SPEZI Orangeade mixed with Cola 0,5 lt € 4,90
0,3 lt € 3,70

TIROLA KOLA Cola 0,5 lt € 4,90
0,3 lt € 3,70

TIROLA KOLA „LEICHT" Cola "light" Fl. 0,33 lt € 3,80

ALMDUDLER Herbal lemonade Fl. 0,33 lt € 3,80

EISTEE Pfirsich / Zitrone Fl. 0,33 lt € 3,80
Ice tea peach / lemon

Alkoholfreie Biere Non-alcoholic beer

FRANZISKANER HEFEWEIZEN Fl. 0,5 lt € 5,40
non-alcoholic wheat beer

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI Fl. 0,5 lt € 5,40
non-alcoholic beer

Zillertal Biere Zillertal beer

BIER Beer 0,5 lt € 5,40
0,3 lt € 4,30
0,2 lt € 3,20

RADLER mit Soda oder Limo 0,5 lt € 5,40
Shandy with soda or lemonade 0,3 lt € 4,30

NATURTRÜBER RADLER 0,5 lt € 5,40
Natural cloudy shandy with lemonade 0,3 lt € 4,30

BIER & TIROLER KOLA 0,5 lt € 5,40
Beer mixed with cola 0,3 lt € 4,30

HEFEWEIZEN Wheat beer 0,5 lt € 5,40
0,3 lt € 4,30

HEFEWEIZEN DUNKEL Fl. 0,5 lt € 5,40
Dark wheat beer

HEFEWEIZEN & TIROLER KOLA 0,5 lt € 5,40
Wheat beer mixed with cola 0,3 lt € 4,30

SCHWARZBIER Dark beer Fl. 0,3 lt € 4,40

Weißweine White wine

GRÜNER VELTLINER
Weingut Gerhold, Niederösterreich
frisch • fruchtig • trocken
– Flasche bottle 1 lt € 24,00
– Glas glass 1/8 lt € 3,60
– G‘spritzter, süß oder sauer € 3,90
wine mixed with soda or lemonade

GRÜNER VELTLINER „LÖSSTERRASSEN“
Weingut Josef & Philipp Bründlmayer, Grafenegg
Kremstal, Niederösterreich
feines Traubenaroma in der Nase • am Gaumen saftig und pfeffrig, mit zartem Lössschmelz im Abgang
– Flasche bottle 0,75 lt € 29,00

GELBER MUSKATELLER „KAMMERLING“
Weinkultur Preiß, Theyern
Traisental, Niederösterreich
Holunderblüte und kalkig-kreidiges Mineral in der Nase • am Gaumen knackig frische Säure und zarter Gerbstoff
– Flasche bottle 0,75 lt € 32,50
– Glas glass 1/8 lt € 5,40

SAUVIGNON BLANC „CLASSIC“
Weingut Markus Iro, Gols
Neusiedlersee, Burgenland
helles Strohgelb • in der Nase Apfel, Stachelbeere, Brennnessel und Holunder • am Gaumen saftig, lebendig, mit frischem Säurebogen
– Flasche bottle 0,75 lt € 30,00
– Glas glass 1/8 lt € 5,00

CHARDONNAY
Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen
Burgenland
Strohgelbe mit leicht grünlichem Schimmer • fein fruchtiges, duftiges Aroma und reife Südfrüchte in der Nase • ausgewogener, kräftiger Körper und frische, angenehme Säure, mit langem Nachgeschmack
– Flasche bottle 0,75 lt € 31,50
– Glas glass 1/8 lt € 5,30

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

Rotweine Red wine

BLAUER ZWEIGELT
Weingut Gerhold, Niederösterreich
zart • frisch • rote Beeren
– Flasche bottle 1 lt € 24,00
– Glas glass 1/8 lt € 3,60
– G‘spritzter, süß oder sauer € 3,90
wine mixed with soda or lemonade

MERLOT „GOLSER“
Weingut Allacher Vinum Pannonia, Burgenland
in der Nase fruchtig mit Duft von schwarzem Johannisbeeren und Brombeeren • am Gaumen sehr elegenat, weich und geschmeidig mit einer bestechenden Dichte und Fülle, feinwürziger Nachhall • Barrique
– Flasche bottle 0,75 lt € 29,40
– Glas glass 1/8 lt € 4,90

CUVEÉ „EXKLUSIV ST. MAGDALENER DOP“
Weinkellerei Brigl, St. Michael, Eppan, Südtirol
Cuvée aus Vernatsch und Lagrein
In der Nase rote Beeren mit zarten Kräutern und florale Anklänge sowie helle Kirschen •
am Gaumen klare Frucht mit feinen Tanninen und einem Mandel-Touch, toller Abgang
– Flasche bottle 0,75 lt € 29,00

Perfekt zur **BRETTLJAUSE**

Roséwein Rosé wine

ALLACHER ROSÉ
Weingut Allacher, Burgenland
in der Nase reife Ribisel & fruchtige Himbeere
am Gaumen sehr fruchtig • ausgewogen • mit harmonischem Säure-Zucker-Spiel
– Flasche bottle 0,75 lt € 30,00
– Glas glass 1/8 lt € 5,00

Aperitifs

HUGO Glas € 7,70
Prosecco • prickelndes Quellwasser • Holunder
Prosecco • sparkling spring water • elderflower

APEROL G‘SPRITZT Glas € 7,90
Prosecco • prickelndes Quellwasser • Aperol
Prosecco • sparkling spring water • Aperol

Digestifs

ZIRBENSCHNAPS	Pine schnaps	2 cl € 3,90
HASELNUSSSCHNAPS	Hazelnut schnaps	2 cl € 3,90
BIRNENSCHNAPS	Pear schnaps	2 cl € 3,90
MEISTERWURZ	“Meisterwurz” schnaps	2 cl € 3,90
MARILLENBRAND	Apricot brandy	2 cl € 3,90
BAUERNOBSTLER	Farmer‘s schnaps	2 cl € 3,90

Jeden Samstag
ZILLERTALER KRAPFEN
€ 9,00 / 5 Stk • € 1,80 / Stk
HOLZKNECHTKRAPFEN
mit Salat € 15,50

Entdecke leckere
Rezeptideen für Zuhause

www.esz.tirol/rezepte

Erlebnis Sennerei
Zillertal

Erfahre als Erster
Neuigkeiten von uns

Berichte uns von Deinen
Erlebnissen

Bleib mit uns in
Verbindung

100% RECYCELTES PAPIER

Erlebnis Sennerei
Zillertal

Erlebnissennerei Zillertal
Hollenzen 116, 6290 Mayrhofen, Österreich
erlebnis@sennerei-zillertal.at • Tel 0043 5285 62713
facebook.com/erlebnissennereizillertal
instagram.com/erlebnissennereizillertal
www.erlebnissennerei-zillertal.at