



**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 Erlebnisswelt, 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.



ECHT TIROL

# 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 SALATTELLER** 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: Rindfleischstreifen • Suppenudeln • Gemüse with slices of beef • pasta • vegetables € 10,90

**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 Krapfen!

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

**HOLZKNECHTKRAPFEN**  
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

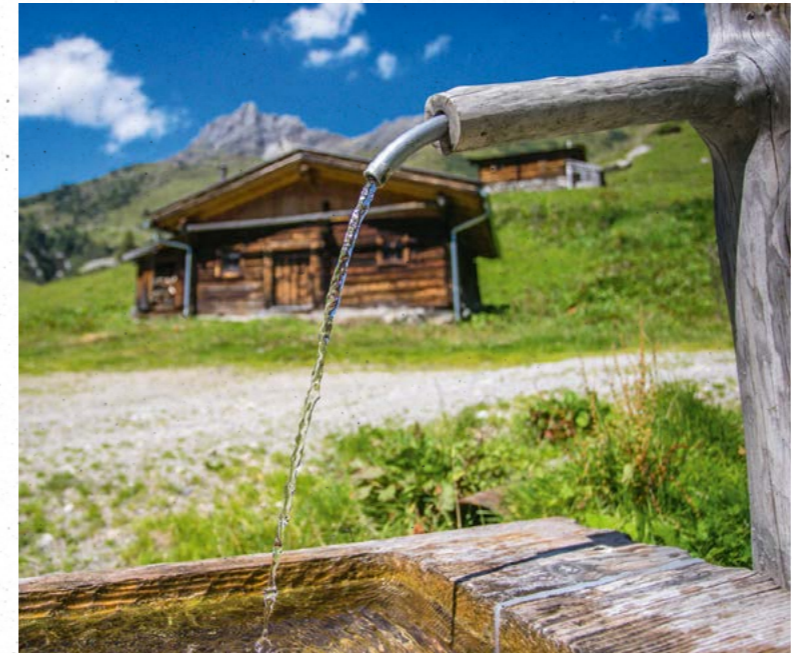
**HEIßE LIEBE** Raspberry sundae € 10,70  
Vanilleeis • heiße Himbeeren • Schlagrahm  
Vanilla ice cream • hot raspberries • whipped cream

**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 /  
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

**MILCH & MIX** Milk & Mix  
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** 0,5lt € 5,80

Lemonade / Orangeade 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**  
€ 10,00 / 5 Stück • € 2,00 / Stück

**HOLZKNECHTKRAPPEN**  
mit Salat € 17,60

## Weißweine White wine

**GRÜNER VELTLINER**  
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 Wurzinger, 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**  
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 Zweifelt, 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

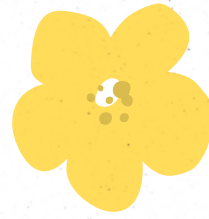
1/4lt...€4,60



## 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  
**BAUERNOSTLER** 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](https://facebook.com/erlebnissenereizillertal)

 [instagram.com/erlebnissenereizillertal](https://instagram.com/erlebnissenereizillertal)

[www.erlebnissenerei-zillertal.at](http://www.erlebnissenerei-zillertal.at)

