

Menü der großen Kleinigkeiten



Alpen Tapas

Original Zillertaler Krapfen 1 Stk. € 3,10 | 4 Stk. € 12,30
Zillertaler doughnuts filled with potato and Tyrolean grey cheese

Brot Gedeck mit Tomaten Pesto | Fleur de Sel & Olivenöl € 3,80
bread cover with tomato pesto, fleur de sel & olive oil

Beef Tatar – handgeschnitten – „Der französische Klassiker“ € 21,50
Beef tartar hand cut - french classic

Vitello tonnato – Der Star aus dem Piemont mit Thunfisch & Ei € 19,50
Vitello tonnato – the star from the piemont with tuna & egg

Tiroler Eierschwammerl Ragout mit Serviettenknödel & Heilkräuter € 18,90 *New!*
Tyrolean chanterelle with bread dumplings & medicinal herb

Miesmuscheln a la marinera | mit Knoblauch | Olivenöl & Baguette € 18,90
fresh mussel in white wine | tomato juice and baguette

Alpen Paella mit Scampi | Miesmuscheln | Hendl | Safran & Erbsen € 21,50 *New!*
Alp paella | mussel | hen | safron & peas

Lachsforellen Tatar mit Erdäpfel Rösti | Avocado & Blüten Salat € 19,80
Sea trout tartar with bread dumplings | avocado & salad with blossom

Gelbe Thai Kokos Suppe mit Tiefsee Garnelen & Kräuter Crostini € 12,50
thai coconut soup with deep sea prawn's & jalapeno chili


Strauchtomaten Cremesuppe mit Grana Padano & Garten Kresse € 8,50
tomato soup with parmesan-cheese & garden cress

Tafelspitz Consommé mit Kräuterfrittaten & Liebstöckel € 6,90
consommé with boiled beef & sliced herb pancakes and lovage

Wald – und Wiesensalate



Backhendl Salat mit Kürbiskernöl & Preiselbeeren € 18,70
fried chicken salad with pumpkin seed oil & cranberry sauce

Caesar Salat mit Salat Herzen | Parmesanobel & Croutons € 14,50 
Caesar salad with salad hearts, parmesan & crouton

Caesar Salat mit gegrilltem Freilandhendl & Bio Wachtelei € 17,90
Caesar salad with grilled free-range hen & quail's egg

Halbes Dutzend gegrillte Garnelen mit Haussalat & Baguette € 28,10
half a dozen fried tiger prawns with salad & baguette

Gebratene Waldpilze mit Beeren | Schafskäse & Honig Dressing € 18,90 *New!*
Fried woodland mushrooms with wild berries | sheep's milk cheese & honey dressing

Gemischter Garten Salat mit Hausdressing & Sommergemüse € 6,80 | Groß 13,50
mixed salad with seasonal vegetable - small or big portion

Portion knuspriges Knoblauch – Baguette € 3,50 – *Top Tipp*
crispy garlic baguette

Wiener Schnitzel „Der Österreichische Klassiker“

**Das echte Wiener Schnitzel
ist nur vom Kalb & Wiener Garnitur**

Wahlweise auch vom:

Optionally also from:

Original vom Kalb – Butterschmalz Wiener Schnitzel from the veal	€ 28,80
Bio Hofschwein geklopft Wiener Schnitzel from pork	€ 18,80
Bio Freilandhuhn geschnitten Wiener Schnitzel from the free-range hen	€ 19,80
Cordon Bleu vom Tiroler Milchkalb Cordon bleu from the veal	€ 30,10
Cordon Bleu vom Hofschwein Cordon bleu of herbal pork	€ 20,10

Mit Garnitur nach Wahl:

With set of your choice:

- Kartoffel – Vogerlsalat & Kernöl
with potato-lamb's lettuce salad
- Knusprige Pommes Frites / French fries
- Hausgemachte Wildpreiselbeeren / cranberry souce

Sellerie Schnitzel „vegetarisch - Wiener Art“

celeriac Schnitzel

**Ein herrlicher Genuss
ohne Fleisch**

€ 18,50

Dazu servieren wir:

Served with:

- Wildpreiselbeeren
cranberry sauce
- hausgemachte Sauce Tartar
home-made sauce tartar
- gemischten Salat
mixed salad



Wir verwenden ausschließlich Butterschmalz oder Pflanzenöl!!

We only use clarified butter or vegetable oil!

Steak Spezialitäten

Rare Medium

Tiroler Premium Rinderfilet Das zarteste Edelstück

premium fillet of beef

Regular 180g € 44,00 **The Big One 250 g** € 54,00

Alle Steaks **„Surf & Turf,“** mit Tiefsee Garnelen + € 4,60
all steaks **„Surf & Turf“** with deep sea prawn

Wahlweise mit **Steak Fries** oder **Caesar Salat** ✓
BBQ Dip Saucen | Speckbohnen & Kräuterbutter
Optionally with steak fries or Caesar salad | barbecue dip sauce, bacon beans & herb butter

Grillerei vom Alpen Rind & Bio Hendl mit Bratwürstl € 28,50
Steak Fries & Dip Sauen
Barbecue from the alp beef & free-range hen with sausages | steak fries & dip sauce

Eierschwammerl Rostbraten „medium“ vom Alpenrind € 32,50
Mit Röstkartoffel | Speckbohnen & Natursauce
chanterelle roastbeef #medium roasted# with fried potatoes, broad beans & sauce

Curry – Fisch International



Gelbes Kokosnuss Gemüse Curry mit Freilandhuhn & Duftreis € 22,50
coconut vegetable curry with chicken & fragrant rice

Gegrillte Fische mit Tomaten Salsa | Garten Salat & Baguette € 28,50
Grilled fish with tomato salsa | salad & baguette

Alpenlachs-Garnelen Curry „scharf“ mit Chili | Koriander & Reis € 24,50
Alp salmon-prawn curry with chilli, coriander & rice - hot

Veganes Kokosnuss Curry mit Duftreis & Sommergemüse € 18,70
vegan curry with coconut, fragrant rice & seasonal vegetable



Lieblingsgerichte vom Chef

Feinkost Tragerl mit Alpen Tapas ab 2 Personen p. P. € 16,50
Zweierlei Tatar Crostini Surf & Turf | Garnelen | Rohschinken & Oliven
Delicacies stand for 2 or more people, price per person € 14,50
Two kinds of tatar crostini surf & turf | prawns | bacon & olives

New!

Kalbspallard mit Büffelmozzeral | Tomaten Pesto & Erdäpfel Rösti € 29,10
Paillard from the veal with mozzarella | tomato pesto & potato rösti

Alpen Pasta



Penne Arrabiata – scharf - mit Tomaten Sauce & Chilischotten € 18,50 ✓
Penne arrabiata with tomato sauce & chilli - vegetarian

Spaghetti mit Miesmuscheln | Rucola | Cherry Tomaten & Zitrone € 21,10
Spaghetti with mussel | arugula | cherry tomato & lemon

Pasta Aglio Olio mit Olivenöl | Kirsch Tomaten | Peperoncino € 16,00 ✓
pasta aglio olio with olive oil, tomato & peperoncino

Spaghetti Carbonara mit Speck | Freilandei | Rucola & Parmesan € 18,50
spaghetti carbonara with bacon, egg, arugula & parmesan

Alpenlachs Pasta mit Zitronenrahmsauce | Lauch & Tomaten € 21,10
pasta with salmon with lemon & pot-herbs

Flammkuchen „Spezialitäten“

Elsässer Art | Bauernspeck | Zwiebel | Rucola & Parmigiano € 14,50
tarte flambée with bacon, onion, arugula & parmesan

Parmaschinken | Parmesan | Cherry Tomaten & Rucola € 16,50
tarte flambée parma ham with parmesan, arugula & cherry tomato

Diavolo „scharf“ | Salami, Tomaten, Chili & Rucola € 14,50
tarte flambée diavolo salami, tomato, chili peppers & arugula - spicy

Räucherlachs | Grillgemüse | Rucola & frischen Kren € 16,50
arte flambée with salmon with grilled vegetables, arugula & fresh horseradish

Vegetarisch | Schafskäse & Antipasti-Gemüse € 14,50
tarte flambée vegetarian with sheep's milk cheese & antipasti vegetables

Für unsere kleinen & großen Gäste

For our small & big guests

Hexenwürstel mit knusprigen Pommes Frites € 9,50
barbecue sausage with French fries, ketchup & mayonnaise

Pasta Tomaten Sauce & frische Garten Kräuter € 9,50
pasta with tomato sauce with fresh garden herbs

Kinder Wienerschnitzel mit knusprigen Steak Fries
wahlweise vom Hofschwein € 12,50 oder Freilandhuhn € 14,50

Wiennese Schnitzel from pork with french fries € 12,50
Wiennese Schnitzel from the free-range hen with french fries € 14,50

Gebackene Fischstäbchen mit Sauce Tartar & Zitrone € 14,50
fried fish sticks with tartar sauce & lemon

Schinken Käse Toast mit Salat Garnitur | Rot – Weiß € 12,50
ham & cheese toast with salad garnish, ketchup & mayonnaise

Süße Verführung

sweet seduction

Crème brûlée | Der Klassiker aus Frankreich € 9,50
Crème brûlée | the classic from France

Eiskaffee gerührt | groß € 8,50 oder klein € 7,50
chilled coffee with vanilla ice cream and whipped cream

Schokoladenmousse mit Waldbeeren & Sorbet € 9,80
chocolate mousse with wild berries & sorbet



Blechkuchen € 4,80
sheet cake

Haustorten € 5,50
home-made torte

Strudel € 5,50

Gut Matzen
Cafe | Restaurant | Bar

Michael Oberwalder
Gut Matzen 6
6235 Reith im Alpbachtal
Tirol | Austria

Tel: 05337 654 07 - Mobil: 0664 49 40 470
office@gutmatzen.at - www.gutmatzen.at

