

★ ★ HOTEL ★ ★
SERFAUSER HOF

...Essen ist Genuß,
Essen ist Leidenschaft und Kunst,
Leidenschaft die nicht geweckt wird,
kann nie Kunst werden also auch nie Genuß!

Erleben Sie einen unvergesslichen,
kulinarischen Abend im "Serfauserhof"
und nehmen Sie sich Zeit!

Ihre
Familie Schalber

Enjoy an unforgettable, culinary evening
at the „Serfauserhof“
and take your time

Your's Schalber family

Vorspeisen / Starters

Beef Tatar klassisch serviert mit Butter und getoastetem Weißbrot
classically served with butter and toasted white bread

als Vorspeise / as starter

€ 16,50

als Hauptgang / as main course

€ 24,50

Trilogie von Ziegenkäse auf knusprigem Baguette mit marinierten
Wintersalaten

Trilogy of goat cheese on crunchy baguette with marinated
winter salads

€ 13,20

Lammcarpaccio an Mini-Mozzarellasalat und eingelegte Pilze

Lamb carpaccio on mini mozzarella salad and pickled mushrooms € 14,80

Gemischter Salatteller wahlweise mit Balsamico-, Joghurt- oder
Frenchdressing

Mixed salad with dressing of your choice (balsamic, yoghurt or french)

€ 5,30



Suppen / Soups

Klare Rinderconsommé wahlweise mit Speckknödel, Käsepressknödel, Frittaten oder Grießnockerl

Beef broth optionally with bacon dumpling, chess press dumpling, sliced Crêpe or semolina dumpling € 5,40

Tomatencremesuppe mit Basilikumobers

Tomato soup with whipped cream and basil and crusts € 5,60

Fisch und Vegetarisch / Fish and Vegetarian

Mit frischen Kräutern gebratenes Saiblingsfilet mit Knoblauchgarnele an Basilikumschaum auf cremigem Paprikarisotto und Gemüse

With fresh herbs pan-fried char fillet with garlic prawn on basil froth on creamy pepper Risotto and vegetables € 23,20

Tagliolini in Hummersauce mit seinem Fleisch, Tomatenwürfeln und knackigem Minispargel

Tagliolini in lobster sauce with it's meat, tomato cubes and mini-asparagus als Vorspeise / as starter € 19,80

als Hauptspeise / as main course € 25,50

Flaumige Spinatknödel mit Bergkäsefüllung mit brauner Butter und Parmesanflocken

Spinach dumpling stuffed with local cheese, brown butter and Parmesan flakes € 14,80

Nussiges Risotto mit Ruccola und gebackenem Almkäse

Nutty Risotto with Rucola and alp cheese € 15,50

Hauptgerichte / Main courses

Entrecôte

mit Cognac-Pfefferrahmsauce dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
with cognac-pepper sauce, potatoes au gratin and vegetables € 27,50

Rosa gebratene Barbarieentenbrust an Orangen-Honigsauce auf Wirsing
und knusprige Polentakugeln

Medium pan-fried Barbarie duck breast on oranges-honey sauce with
Savoy cabbage and crunchy Polenta balls € 22,80

Rosa Hirschrückensteaks unter der Walnußkruste an Holunderjus dazu
Apfelrotkraut und Maronischupfnudeln

Medium roasted deer saddle steaks under a walnut crust, elderberry brew,
apple red cabbage and small potato dumplings with chestnuts € 27,80

Aus der traditionellen Küche Österreichs Traditional Austrian dishes

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken dazu
Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Breaded veal saddle escallop deep fried in butter lard, served with parsley
potatoes and cranberries € 20,40

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm und Spätzle

Viennese Cream Goulash of veal with sour cream and spaetzle € 18,10

Cordon Bleu vom Jungschweinerücken dazu Preiselbeeren, marinierten
Zupfsalat und knusprige Kartoffelscheiben

Cordon bleu of pork saddle, cranberries, marinated salad and crunchy
potato slices €15,60

Zart gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse auf Cremespinat dazu
Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Beef Pot Roast with roots vegetables on creamy spinach, roast potatoes,
chive sauce and apple horseradish €17,80

Desserts

Schokotörtchen mit flüssigem Kern an marinierten Beeren

Chocolate tartlet with liquid core on marinated berries € 12,60

Crème Brûlée mit Topfenmousse und Fruchtsorbet

Crème Brûlée with curd cheese mousse and fruit sorbet € 10,80



Eis zum Dessert/Ice-cream

„Serfauser Früchtezauber“ dreierlei Fruchtis mit frischem Obst und Sahne

„Fruits magic Serfauser style“

three kinds of fruit ice-cream with fresh fruits and whipped cream € 9,20

Bananen-Split mit drei Kugeln Vanilleis, Schokosauce, gerösteten Mandeln und Sahne

Banana-Split

with 3 balls of vanilla ice-cream, chocolate sauce, roasted almonds and whipped cream € 7,50

Wintertraum Vanilleis mit heißen Beeren, Cassis & Sahne

Winter dream Vanilla ice-cream with hot berries, Cassis & whipped cream € 9,80

Gerührter Eiskaffee mit Sahne

Stirred Ice-coffee with whipped cream € 6,20

Coupe Danemark mit drei Kugeln Vanilleis, Sahne, Walnüssen und heißer Schokosauce

Coupe Danemark with 3 balls of vanilla ice-cream, whipped cream, walnuts and hot chocolate sauce € 7,10

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50 ohne Sahne € 3,50

Blended ice cream with cream € 4,50 without cream € 3,50

Wir wünschen einen guten Appetit!!

Enjoy your meal!