

# Herzlich Willkommen am *P*eternhof



Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Aus der Vielfalt und Abwechslung  
natürlicher Qualitätsprodukte weitgehend aus der  
Region und der Saison, verwöhnt Sie unser Küchenteam  
mit internationalen und traditionellen Köstlichkeiten.

Familie Mühlberger & das Peternhof-Team  
wünschen Ihnen guten Appetit!

# Bewusst Tirol - echt BIO



Unsere Liebe und die Leidenschaft gegenüber gutem Essen haben sich in all den Jahren nicht geändert. Qualitativ hochwertig und mit ausgewählten Zutaten zubereitet, zaubern unsere Köche wahre Meisterwerke und verwöhnen Sie stets nur mit dem Besten. Frisch und regional wird so jede Mahlzeit zu einem Erlebnis für Ihre Sinne und einer leckeren Reise durch unsere Heimat!

## Regional, frisch & natürlich

### Wurst & Fleisch

Die **Metzgerei Gründler** befindet sich in Kössen im Kaiserwinkl und steht als regionaler Produzent seit 65 Jahren für Qualität und Frische.

Denn Fleischkonsum hat viel mit Vertrauen zu tun. Der Konsument möchte wissen, woher das Fleisch stammt, das er verzehrt und sicher gehen, dass die Qualität stimmt.

### Kaisereier von Kössener Hennen

Die rund 800 Legehennen genießen täglich den Freilaufbereich und die frische Kössener Luft am **KOASARAHOF**. Regionalität wird dort seit jeher Groß geschrieben und ist nicht nur ein Hobby, sondern eine Herzensangelegenheit. Ganz unter dem Motto: Aus der Region, für die Region.

### Milchprodukte

Die **Pinzgau Milch** ist tief mit der Region und ihren Traditionen verwurzelt. Das Unternehmen ist hier entstanden und gewachsen, denn es stammt aus bäuerlichen Zusammenschlüssen und setzt bis heute auf die gute Milchqualität aus ursprünglich bewirtschafteten Berggebieten. Gelebte Tradition und zeitgemäße Verarbeitungsmethoden gehen hier Hand in Hand – und das schmeckt man!

### Kaiserwinkl Kalbli

In der natürlichen Umgebung der Tiroler Bauernhöfe wachsen diese Vollmilchkälber auf. Das Fleisch vom Kalbli ist besonders zart und fein im Geschmack.

Die natürliche Haltung, sowie die Fütterung mit Vollmilch verleiht dem Fleisch sein unverwechselbares Aroma.

# Vorspeisen

€ 16,70 **Carpaccio vom Almochsen**  
Basilikumpesto | Parmesan | Pinienkerne  
ACGLO

---

€ 14,20  
€ 16,90  
€ 18,20 **Blattsalat | Himbeervinaigrette**  
mit Huhn  
mit Garnele  
mit Rinderfiletstreifen  
ABCGLO

---

€ 16,40 **Tartar von der Lachsforelle**  
Zuckerschote | Kirschtomate  
ACDGLO

---

€ 13,90 **Gebackener Ziegenkäse**  
Griechischer Salat  
ACGLO

---

€ 5,90 **Kleiner Beilagensalat**  
ACGLO

---

# Suppen

€ 5,90 **Rinderconsommé**  
mit Fritatten  
mit Grießnockerl  
mit Kaspressknödel  
mit Speckknödel  
ACGLP

---

€ 7,90 **Kürbis-Cremesuppe**  
sautierte Garnele | Kokos-Safran Flocken  
BGFLOH

---

€ 6,80 **Tomaten-Cremesuppe**  
Pesto | Croûtons  
GHLO

---

# Hauptspeisen

€ 36,90	<b>Filetsteak vom heimischen Rind 250 g</b> Pfefferrahmsauce   Rosmarin Wedges   Speckbohnen <small>AGLMO</small>
€ 28,90	<b>Heimischer Lammrücken rosa gebraten 220 g</b> Kräuterjus   Erdäpfel-Speckgnocchi knackige Zuckerschoten   Ratatouillegemüse <small>ACGLO</small>
€ 22,80	<b>S'Raindl - Schweinefilet Medaillons</b> Schwammerlragout   Spätzle   Krokette Brokkoliröschen   Preiselbeeren <small>ACGHLO</small>
€ 22,90	<b>Peternhof Spieß - Schweine- und Rinderfilet</b> Pfefferrahmsauce   pikantes Letschogemüse Kräuterbutter   Pommes Frites <small>AGLMO</small>
€ 31,40	<b>Steak vom Tiroler Milchkalb</b> Süßkartoffelpommes und Mousseline   Limetten-Mayo   Steinpilz Portweinjus   grünes Gemüsearrangement <small>ACGLOP</small>
€ 25,60	<b>Wiener Schnitzel vom Kaiserwinkl Kalbli</b> Petersilienkartoffel   Beilagensalat <small>ACGO</small>
€ 17,40	<b>Wiener Schnitzel vom Gustino Strohschwein</b> Pommes Frites   Beilagensalat <small>ACGO</small>
€ 18,90	<b>Cordon bleu</b> Pommes Frites   Preiselbeeren   Zitrone <small>ACGO</small>

# Österreichisches Wild

€ 21,70	<b>Hirschragout</b> Kräuterspätzle   Birne   Preiselbeeren <small>ACGLO</small>
€ 25,90	<b>Jägerschnitzel - zart rosa gebratenes Hirschschnitzel</b> Schwammerlsauce   Erdäpfelkrokette   Brokkoli   Preiselbeeren <small>ACGHLMO</small>

Preise inkl. MwSt.

# Aus heimischen Süßwassern

€ 20,80 **Duett Zander Lachs**  
Baby-Karotten | Kartoffelpüree | Krustentierschaum  
ABDGLO

---

€ 27,90 **Das Feinste von Lachs und Garnele**  
gebratenes Gemüse à la Crème | mediterrane Tagliatelle  
ABCDGLO

---

€ 23,60 **Frisches Tiroler Alm Saiblingsfilet**  
Ingwer-Kürbis Gnocchi | grüner Spargel | Tropea-Rosso Butternage  
ABCDGHLOP

---

# Peternhof Klassiker

€ 22,80 **Zwiebelrostbraten**  
Speckbohnen | Spätzle | Röstzwiebeln  
ACGLO

---

€ 21,70 **Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kaiserwinkl Kalbli**  
Brokkoli | Spätzle | Champignons  
ACGLO

---

€ 22,70 **Geröstete Kalbsleber vom Kaiserwinkl Kalbli**  
Kartoffelpüree | glasierte Äpfel  
Zwiebeln | Speck  
AGLO

---

€ 12,60 **Kaiserwinkl Kasspatzl'n**  
Röstzwiebeln | Schnittlauch | Salat  
ACGLO

---

€ 10,50 **Tiroler Gröstl**  
Spiegelei | Krautsalat  
CGLMO

---

# Vegetarische Gerichte

€ 15,60	Spinatknödel Kräutersauce   gemischter Salat ACGO
€ 10,60	2 Stück Kaspresknödel Krautsalat ACGLO
€ 11,00	Ofenkartoffel sautiertes Gemüse   Sauerrahmdip GO
€ 14,60	Gemüse Curry Tofu   Salzerdnuss   Reis GHFLO

# Nudelgerichte

€ 11,90	Spaghetti Bolognese ACGLO
€ 18,70	Steinpilzrahmnudeln Rucola ACGLO
€ 15,60	Feine Nudeln Riesling-Kräutersauce   gebratene Shrimps   Basilikum ABCGHO

# Für den kleinen Hunger

€ 24,80	Lady Steak 160 g - heimisches Rinderrückensteak zart rosa gebraten   Süßkartoffelpommes   Limetten-Mayo   Brokkoli ACGLO
€ 13,60	Backhendlstreifen Kartoffel-Vogerlsalat   Kürbiskernöl ACGLMO
€ 12,90	Schlutzkrapfen Spinatfülle   braune Butter   Parmesan ACGO

Preise inkl. MwSt.

# Eisspezialitäten

€ 4,50

€ 4,90

## Gemischtes Eis

ohne Sahne

mit Sahne

AGCEFH

€ 7,80

Früchteeis | frische Früchte | Amaretto | Sahne | Waffel

OGACFEH

€ 7,80

**Palm Beach**  
Stracciatellaeis | Vanilleeis | Schokoladeneis  
Schokoladen Chips | exotische Früchte

ACEGHFO

€ 6,40

**Coupe „Danmark“**  
Vanilleeis | heiße Schokoladensauce | Sahne | Waffel

ACGOFEH

€ 7,40

**Bananensplit**  
Vanilleeis | Banane | Schokoladensauce | Sahne | Mandeln

HGACOFE

€ 6,90

**Heiße Liebe**  
Vanilleeis | heiße Himbeeren

ACGOFEH

€ 5,90

**Eiskaffee**  
Kaffee | Vanilleeis | Sahne | Waffel

ACGOFEH

€ 7,90

**Gerührter Eiskaffee**

ACGOFEH

€ 5,90

**Eisschokolade**  
Kakao | Vanilleeis | Sahne | Waffel

ACGO

€ 7,90

**Eispalatschinken**

ACGHOFE

€ 6,70

**Amarenabecher**  
Vanilleeis | Amarenakirschen | Sahne | Waffel

ACGOHFE

€ 7,20

**Großmutter's Traum**  
Walnusseis | Eierlikör | Sahne | Waffel

ACGOHFE

€ 7,60

**Joghurtbecher**  
Himbeer-Joghurt-Eis | frische Früchte

AGOFEH

Preise inkl. MwSt.

20230424



# Traditionelle Mehlspeisen

€ 12,90

**Apfelschmarrn**  
Zwetschgenröster | Apfelmus  
ACGHO

---

€ 12,50

**Kaiserschmarrn**  
Rosinen | Apfelmus  
ACGO

---

€ 9,50

**Kleiner Kaiserschmarrn**  
Rosinen | Apfelmus  
ACGO

---

## Dessert

€ 8,90

**Crème Brûlée**  
Cappuccino-Eis | frische Früchte  
ACGH

---

€ 10,40

**Mousse von dunkler und weißer Schokolade**  
Beeren-Fruchtspiegel  
ACGO

---

€ 10,20 2 Stück

€ 11,80 3 Stück

**FrISCHE Marillenknödel**  
Sahne-Butterbrösel | Ragout | frische Früchte | Strudel-Dreieck  
Werden frisch zubereitet - Wartezeit ca. 12 Minuten.  
ACGHO

---

€ 9,80

**Schokoladenbrownie**  
Schokosauce | Beeren-Arrangement | schwarzes Kokoseis  
ACEGHOP

---

€ 10,20

**Himbeer-Tiramisu mit Rhabarbersorbet**  
auf Sesamcrumble  
ACGHP

---

€ 4,60

**Kinder-Eisbecher**  
Erdbeereis | Schokoladeneis | Waffeln | Smarties  
ACG

---



*G*lück ist dort, wo man  
*G*lück schenkt! 

Haben Sie schon an Ihre Lieben  
zu Hause gedacht?

Schenken Sie  
*E*ntspannung & *G*enuss  
mit einem  
*V*erwöhn-Gutschein  
vom Peternhof!

Sie haben die Möglichkeit, auf unserer  
Website selbst einen individuellen  
Gutschein zu gestalten oder sich direkt an die  
Rezeption zu wenden.

Hochwertige Geschenkkarten im  
praktischen Kreditkartenformat sind an der  
Rezeption erhältlich.

