

Restaurant *Zinnkrug* Kitzbühel



Herzlich Willkommen !

Benvenuti !

Welcome !



VORSPEISEN

Appetizers - Antipasti

Rindscarpaccio
Carpaccio from the beef
Carpaccio di manzo **G** € 17,20

Parmaschinken mit Melone
Ham with melon
Prosciutto con melone € 14,50

Mozzarella mit Tomaten
Mozzarella with tomatoes
Mozzarella con pomodori **G** € 12,20

Gebackene Champignons mit Tartar Sauce
Fried champignons with tartar sauce
Champignoni fritti con salsa tartara **ACGO** € 14,20

Räucherlachs auf Blattsalat
Smoked salmon with green salad
Salmone affumicato con insalata verde **CDM** € 15,20

Gebackener Käse
Fried cheese
Formaggio fritto **ACGO** € 12,50

Restaurant
Linnkrug



SUPPEN

Soups - Minestre

Rindsuppe mit Nudeln od. Frittaten Beef soup with noodles Minestra di manzo	ACL	€ 6,20
Hühnersuppe mit Nudeln Chicken soup with noodles Zuppa di pollo con tagliatelle	ACL	€ 6,80
Gulaschsuppe mit Brot Goulash soup with bread Minestra di gulasch, servita con pane	A	€ 8,50
Knoblauchcremesuppe Garlic soup Minestra di aglio	ACGLO	€ 7,50
Französische Zwiebelsuppe French onion soup Minestrina di cipolla alla francese	ACLO	€ 8,00
Tomatencremesuppe Tomato soup Crema di pomodoro	ACGLO	€ 7,20
Speckknödelsuppe Soup with bacon dumplings Minestra con gnocchi e panceta	ACGL	€ 7,50





VOM KALB

Veal - Vitello

Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Kartoffeln

Scallop "Viennese Style " with potatoes

Scaloppina alla viennese con patate

AC

€ 25,50

Kalbsleber "Tiroler Art " - (mit Speck und Zwiebel), Reis

Calf liver "Tyrolean style" (with bacon and onion), rice

Fegato di vitello alla tirolese (panceta e cipola), riso

ALO

€ 25,50

Piccata Milanese mit Tomaten Spaghetti

Piccata Milanese with tomatoes spaghetti

Piccata Milanese con spaghetti pomodori

ACG

€ 25,50

VON DER PUTE

Turkey - Tacchino

Putenschnitzel in Champignonsauce mit Reis und Gemüse

€ 20,50

Turkey escalope in champignon sauce with rice and vegetables

Scaloppina di tacchino in salsa di champignoni con riso e verdure

AGL

VOM WILD

Meat of game - Carne di selvagina

Hirschragout mit Spätzle

Deer stew with spätzle

Ragout di cervo con pasta

ACLO

€ 21,00

Restaurant
Linnkrug



VOM SCHWEIN

Pork meat - Carne di maiale

Schnitzel nach Wiener Art aus der Pfanne mit Kartoffeln

Scallop of pork "Viennese style" with potatoes

Scallopina di maiale alla viennese con patate

AC

€ 19,50

Cordon Bleu mit Pommes frites

Scallop of pork , stuffed with ham and cheese , with french fries

Cordon Bleu con patatine fritte

ACG

€ 22,50

Hauspandl, Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Reis

Filet of pork in peppersauce with rice

Filetto di maiale in salsa di panna e pepe con riso

AGLO

€ 23,20

Grillteller mit Pommes frites und Djuwetchreis

Mixed Grill with french fries and djuwetchrice

Carne mista alla griglia con patatine fritte e peperonata con riso

G

€ 23,50

Hackfleischschnitzel gefüllt und Pommes frites

Stuffed minced meat scallop and french fries

Polpetone ripieno con patatine fritte

LO

€ 19,80

Čevapčići mit Pommes frites

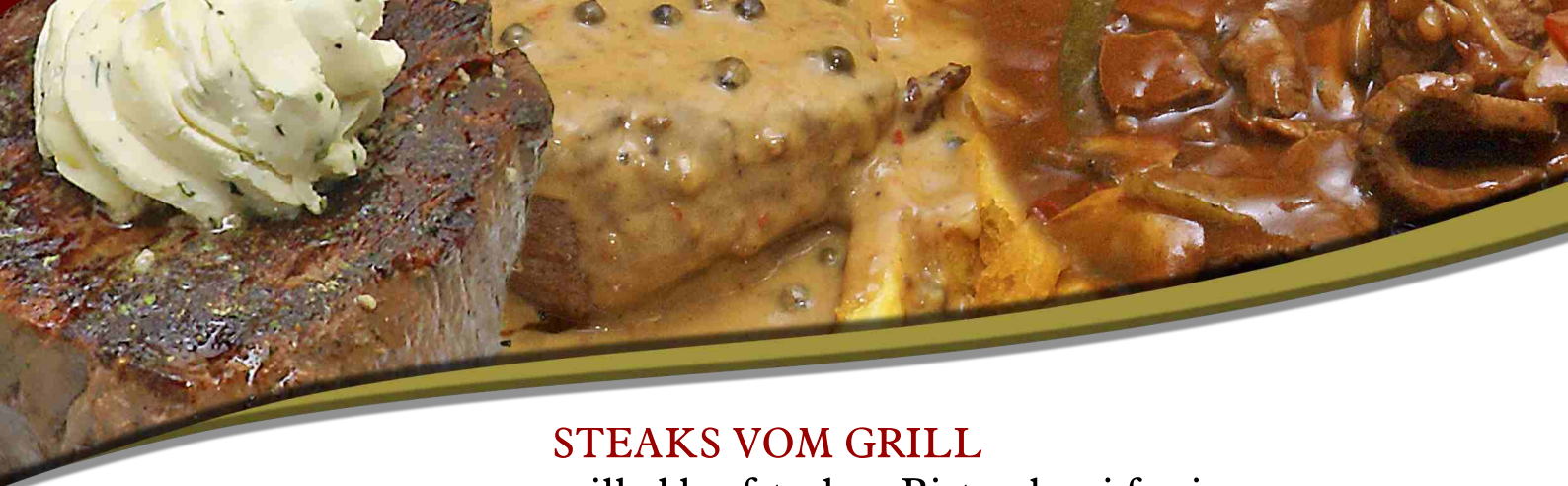
Minced meat fingers with french fries

Polpetine di carne macinata con patatine fritte

O

€ 17,50





STEAKS VOM GRILL

grilled beefsteak - Bistecche ai ferri

Rumpsteak , Kräuterbutter und Folienkartoffel

Minutesteak with baked Idaho potatoes

Costata di manzo con patate al cartoccio

GM

€ 31,00

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Cutlet of beef with onions , fried potatoes

Stufato di manzo alle cipolle con patate arrostate

ALO

€ 28,80

Pfeffersteak mit Pommes frites und Gemüse

Fillet of beef in green pepper, french fries and vegetables

Filetto di manzo al pepe , patatine fritte e verdura

AGLO

€ 36,00

Filetsteak natur , Kräuterbutter , Folienkartoffel

Plain fillet of beef , herb butter , baked Idaho potatoes

Filetto di manzo al naturale con burro

erbe e patate al cartoccio

GM

€ 34,00

Beef "Stroganoff" mit Reis

Soté "Stroganoff" with rice

Soté "Stroganoff" con riso

ALMO

€ 33,00

Restaurant
Linnkrug



HAUSMANNSKOST

Special dish "Tyrolean style "

Specialità tirolese

Haus - Gröstl mit Krautsalat

Special dish Tyrolean style with cole slaw

Specialità tirolese con cipolla, prezzemolo ,
con insalata di cavolo

CO € 16,80

Käsespätzle mit grünem Salat

Pasta with cheese and onion , with green salad

Specialità tirolese di pasta fatta in casa con
formaggio e cipolla, insalata verde

ACG € 16,80

Tafelspitz mit Spinat und Röstkartoffeln

Boiled beef with spinach and roasted potatoes

Carne di manzo lessa con spinaci e patate arrosto

LG € 22,50

Backhendel mit Kartoffelsalat

Fried chicken with potatoes salad

Pollo fritto con insalata di patate

AC € 20,50

Rindsgulasch mit Spätzle

Beefgulasch with special dish Tyrolean style

Gulash di manzo con specialità tirolese
di pasta fatta in casa

AO € 18,50





FISCH

Fish - Pesce

Goldbrasse vom Grill mit Spinatkartoffeln

Grilled gilthead , spinach , potatoes

Orata alla griglia, spinaci , patate

ACDL á 100 g. € 7,00

Seezunge vom Grill mit Spinatkartoffeln

Grilled sole , spinach , potatoes

Sogliola alla griglia , spinaci , patate

ACDL á 100 g. € 7,80

Wolfsbarsch vom Grill mit Spinatkartoffeln

Grilled bass , spinach , potatoes

Branzino alla griglia , spinaci , patate

ACDL á 100 g. € 7,00



Kalamari gegrillt mit Kartoffeln
Grilled squids with potatoes
Calamari alla griglia con patate

D

€ 23,20

Garnelen vom Grill mit Reis
Grilled scampi with rice
Gamberoni alla griglia con riso

BD

€ 30,80

Garnelen nach Buzzara Art mit Spaghetti
Scampi "Buzzara style" with spaghetti
Gamberoni alla buzzara con spaghetti

BDL

€ 32,80

Miesmuscheln in Weißweinsauce
Mussels in white wine sauce
Cozze in salsa di vino bianco

AOR

€ 18,50





GERICHTE für 2 Personen

Dishes for two persons - Piatti per due persone

Mixed Grill mit Pommes frites und Djuwetschreis

Mixed Grill with french-fries and djuwetschrice

Misto di carne con patate fritte e peperonata con riso

GL

€ 56,00

Fischplatte mit Spinatkartoffeln

Plate of mixed fish with spinach and potatoes

Piatto misto di pesce con spinaci e patate

BDR

€ 78,00

FONDUES

Fondue Bourguignonne mit Pommes frites oder Salat

Fondue Bourguignonne with french-fries or salad

Fondue alla Bourguignonne con patatine fritte o insalata

€ 78,00

Käse Fondue

Cheese - Fondue

Fondue di formaggio

GO

€ 54,00



Restaurant
Linnkrug



PASTA

Spaghetti Bolognese	ACL	€ 13,20
Spaghettti Aglio-Olio	ACL	€ 12,20
Spaghetti Carbonara	ACG	€ 15,00
Penne Arabiata	ACL	€ 12,50
Spaghetti Frutti di mare	ABCDGL	€ 23,50
Lasagne	ACGL	€ 15,50
Penne mit Lachs Penne with salmon strips Penne con strisce di salmone	ACG	€ 17,20
Cannelsoni mit Spinat, Ricotta und Tomatensauce Cannelloni with spinach, ricotta and tomato sauce Cannelloni con spinaci, ricotta e salsa di pomodoro	ACD	€ 15,50





SALATE

Salades - Insalate

Grüner Salat

Green salad

Insalata verde

CMO

€ 6,50

Griechischer Salat

Greece salad

Insalata greca

GO

€ 12,50

Thunfischsalat

Tuna salad

Insalata di tonno

CDMO

€ 12,50

Salat mit Putenstreifen

Turkey salad

Insalata con tacchino

CMO

€ 14,20

Gemischter Salat (nach Saison)

Mixed salad (from season)

Insalata mista di stagione

CMO € 7,50

KÄSE

Cheese - Formaggio

Gemischter Käseteller

Plate of mixed cheese

Piatto di formaggio misto

G

€ 16,50

Pizzabrot

Pizza bread

Pizza pane

A

€ 7,80

Knoblauchbaguette

Garlic baguette

Agljo baguette

AG

€ 6,50



Restaurant
Linnkrug



BEILAGEN

Side dishes - Contorni

Pommes frites	
French fries	
Patatine fritte	€ 6,00

Blattspinat mit Rahm	
Spinach with cream	
Spinaci con panna	€ 6,00

Röstkartoffeln	
Roasted potatoes	
Patate arrostitute	€ 6,50

Folienkartoffel mit Sauerrahm	
Jacket potatoe with sour cream	
Patate al cartoccio con panna	€ 7,50

Reis - Rice - Riso	€ 6,00
--------------------	--------

Salzkartoffeln	
Boiled potatoes	
Patate lesse	€ 6,00

Spätzle	
Small flour dumpglins	
Gnocchetti di farina	AC € 6,00

Ketchup, Mayo	1 Stück	€ 1,00
Preiselbeeren	1 portion	€ 2,00





PIZZA

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

MARGHERITA (Tomaten , Mozzarella)

AG

€ 10,80

PROSCIUTTO (Tomaten , Mozzarella, Schinken)

AG

€ 12,20

SALAMI (Tomaten , Mozzarella, Salami)

AG

€ 12,20

FUNGHI (Tomaten , Mozzarella, Champignons)

AG

€ 12,20

CAPRICCIOSA

AG

€ 13,20

(Tomaten , Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven)

QUATTRO STAGIONI

ABDGR

€ 16,00

(Tomaten , Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Meeresfrüchte)

QUATTRO FORMAGGI

(mit 4 Käsesorten)

AG

€ 13,60

CALZONE

(Tomaten , Mozzarella, Schinken, Champignons)

AG

€ 13,50

AL TONNO

(Tomaten , Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel)

ADG

€ 13,50

PARMA

(Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmezan)

AG

€ 16,50

HAWAII

(Tomaten , Mozzarella, Schinken, Ananas)

AG

€ 13,50

MONTENARA

(Tomaten , Mozzarella, Champignons , Salami, Paprika , Zwiebel) **AG**

€ 13,50



DIABOLO (Tomaten , Mozzarella , pikante Salami, Pfefferoni, Knoblauch)	AGL	€ 13,80
SALAMI E GORGONZOLA (Tomaten , Mozzarella, Salami , Gorgonzola)	AG	€ 13,80
MEZO - MEZO (Tomaten , Mozzarella, Salami, Schinken)	AG	€ 12,20
NAPOLITANA (Tomaten , Mozzarella, Sardellen, Oliven)	ADG	€ 13,80
RUSTICA (Tomaten , Mozzarella , Paprika , Speck , Mais)	AG	€ 13,80
PESCATORE (Tomaten , Mozzarella , Meeresfrüchte , Knoblauch)	ABDGR	€ 16,50
VEGETARIANA (Tomaten , Mozzarella ,Gemüse)	AG	€ 12,80
PIZZA ZINNKRUG (Tomaten , Mozzarella, Salami , Schinken, Paprika , Ei , Zwiebel)	ACG	€ 14,90
GIGANTE (Tomaten , Mozzarella , Salami, Schinken , Thunfisch , Champignons , Knoblauch , Zwiebel)	ADG	€ 14,90
PIZZA SPINACCI (Tomaten , Mozzarella, Spinat , Schafskäse , Tomatenwürfel, Knoblauch)	AG	€ 14,20

EXTRAS :

Schinken, Salami, Thunfisch, Meeresfrüchte, Champignons, Ananas, Paprika, Rucola usw.	€ 2,00
Zwiebel , Knoblauch , Mais usw.	€ 1,20
Shrimps, pikante Salami	€ 2,50
Frische Mozzarella , Parma Rohschinken, Meeresfrüchte	€ 3,00
Ketchup, Mayo 1 Stück	€ 1,00





DESSERTS

Dessert - Dolci

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

Apfelstrudel mit Schlagsahne
Applestrudel with whipped cream
Strudel di mele con panna montata

ACHOG € 6,50

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Curd strudel with vanilla sauce
Strudel di ricotta con crema di vaniglia

ACGO € 7,50

Palatschinken mit Schokosauce, Eis und Schlagsahne
Pancake with chocolate, ice cream and whipped cream
Crespelli con cioccolato fuso, gelato e panna montata

ACG € 10,60

Marillenpalatschinken
Pancake with jam
Crespelli con marmellata

ACGO € 8,50

Gemischtes Eis mit Schlagsahne
Mixed ice cream with whipped cream
Gelato misto con panna montata

ACG € 7,20

Coup Danmark - Vanilleeis mit Schokosauce
Coupe Danmark - vanilla ice with chocolate
Coppa di gelato alla vaniglia con cioccolato fuso

ACG € 9,50

"Heiße Liebe " - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilla-ice with hot raspberry

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

ACG

€ 10,20

"Banana split" - Vanilleeis mit Schokosauce und Banane

Vanilla-ice with chocolat and banana

Gelato alla vaniglia con cioccolata e banana

ACGH

€ 10,20

Früchtebecher - Eis mit frischen Früchten

Fruitcoupe - Ice cream and fresh fruit

Coppa di frutta - Gelato e Macedonia

ACG

€ 11,20

Eiskaffe

Ice coffee

Caffè freddo -
caffè con gelato

ACG

€ 8,50

Schokoladen-Mousse

Chocolate mousse

Mousse di cioccolato

CG

€ 12,50

Mohr im Hemd

Chocolate cake with choco sauce and whipped cream

Dolci con panna e ricoperti di cioccolato

ACGH

€ 9,00

Unsere Empfehlung :

làøè ðåêîîåíääòèè:

Irish - Coffee € 11,50

Rüdesheimer-Coffee € 11,50

Frech - Coffee € 11,50

**Z
I
N
N
K
R
U
G**





WEIN WINE VINI

RESTAURANT

OFFENE WEIßWEINE

Grüner Veltliner 1/4 l € 8,20
Grüngelb / Typisches Pfefferl
Fruchtig mit würzigen Nuancen,
lebendige Säure, frischer Weißer



Rose 1/4 l € 8,20
blumig , frisch trockener Landwein

Seefürst 1/4 l € 8,20
Lieblicher Landwein vom Neusiedlersee

Pino Grigio 1/4 l € 9,60
blumig , frisch trockener Landwein

CHARDONNAY 1/4 l € 9,60
Cantina della Torre
trocken, helles Gold

OFFENE ROTWEINE

Kalterer See 1/4 l € 8,20
In der Farbe granatrot , das Bouquet erinnert an
Weichsel und Kirsche, Rote Ribisel, ausbalancierter
Körper mit einem harmonischen Abgang



Lambrusco Rosso 1/4 l € 9,60
fruchtig , süß, von frischen Bukett
Gasparossa di Castelvetro

Blauer Zweigelt 1/4 l € 8,20
Feinwürziger Qualitätswein
vom Neusiedlersee

Montepulciano d'Abruzzo 1/4 l € 10,80
Cantina della Torre
Feiner , vollmundiger kräftig-strukturierter Körper

Chianti classico 1/4 l € 10,80
rubinrot intesives bukett
nach Kirschen und Kreütern

FLASCHENWEINE WEIß

Grüner Veltliner

Riede Remanenz, Qualitätswein, 12 % vol, trocken € 34,00

Der klassische Österreicher ist am Gaumen pikant und erfrischend mit einem frischen Säurespiel.



Pinot Grigio DOC "Villa di Canlungo"

Grave del Friuli, G. Collavini Rivignano
Volles Aroma, mild und geschmeidig

€ 44,00

Welschriesling € 36,00

Weingut Muster
Gamlitz-Südsteiermark
Fröhlich, Ferne Frücht
zarte Säure

Chardonnay - Trocken € 36,00

Weingut Jacqueline Klein Andau,
Neusiedlersee
Zitronengelb in der Farbe Zeigt der sehr
Früchtige Wein im Duft sehr riefe
Apfel, sowie Haselnüssenoten.

Sauvignon Blanc € 40,00

Weingut Erwin
Sabathi - Duftig und Frisch
mit pikanten Noten,
saftigen Holunderblüt

FLASCHENWEINE ROT

Blauer Zweigelt € 36,00

vollfruchtig, Bouquet erinnert an Weichseln
Gsellmann & Gsellman , Gols

Chianti Tenuta Lilliano € 54,00

Fruchtig schmackhaft
classico DOCG , Castellina

Cabernet Sauvignon, Chile € 48,00

Starke Johannisbeertöne, kräftig und körperreich
Peralillo- Domiaines Rothschild (Lafite)
Vina Los Vascos

Shiraz Diamond Rosemount Estate

Vale-Australien € 48,00

Dieser Shiraz besticht durch die kraftvolle
und intensive frucht begleitet von energiegelauer Würze,
die reifen Beerenfrüchte begleitet von einer
Pfeffernote und einem Touch Eiche

Brunello di Montalcino € 105,00

Vollmundiger, Feinschmecker,
Fein strukturierter Rotwein

Pinot Noir € 36,00

Blauer Burgunder, voller Geschmack
Privatkellerei Rewa



Beaujolais Villages € 52,00

Georges Duboeuf, Romanche-Thorins
frischfruchtig, jugendlich charmant

Barbera D'Asti € 46,00

Cascina Castlet, Costigliole d'Asti
gehaltvoll, sehr ansprechend

Rioja Tinto Do € 48,00

Marqués de Caceres, Cenicero
rund, reif und elegant, sehr harmonisch





ROSEWEIN

Rose de Saint Tropez € 42,00

Cotes de Provence

Cuvee Special, Maitres Vignerons



CHAMPAGNER

MOËT CHANDON 0,75 l
Champagner Brut Imperial

€ 102,00



SEKT - SCHAUMWEIN
Sparkling wine - Spumanti

Schlumberger Sparkling 0,75 l

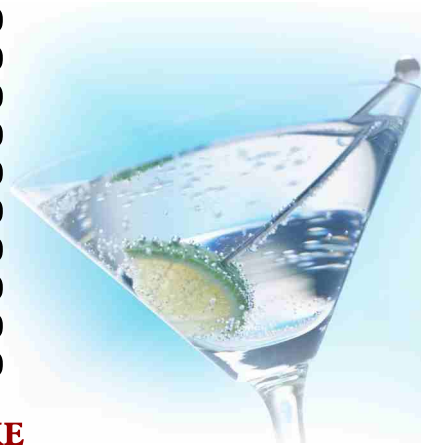
€ 42,00



GETRÄNKE - DRINKS - BIBITE -

APERITIFS

Martini	€ 5,80
Sherry Sandemann	€ 5,80
Pernod	€ 5,80
Cynar	€ 5,80
Campari Soda	€ 6,50
Campari Juice	€ 7,50
Gin Tonic	€ 9,50
Wodka Orange	€ 9,50
Sekt Orange	€ 7,50
Prosecco	€ 6,50



ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Cola ; Fanta ; Sprite	0,50 l	€ 5,80
Cola ; Fanta ; Sprite	0,30 l	€ 4,60
Spezi	0,50 l	€ 5,80
Spezi	0,30 l	€ 4,60
Apfelsaft	0,50 l	€ 5,80
Apfelsaft	0,30 l	€ 4,60
Orangensaft	0,50 l	€ 5,80
Orangensaft	0,30 l	€ 4,60
Marillensaft	0,30 l	€ 4,80
Johannisbeer	0,20 l	€ 4,80
Eistee	0,30 l	€ 4,60
Eistee	0,50 l	€ 5,80
Ginger Ale	0,20 l	€ 5,00
Tonic	0,20 l	€ 5,00
Bitter Lemon	0,20 l	€ 5,00
Römerquelle	0,75 l	€ 6,50
	0,33 l	€ 4,50
Römerquelle	0,75 l	€ 6,50
(ohne Kohlensäure)	0,33 l	€ 4,50



Himbeersoda	0,50 l	€ 4,20
Himbeersoda	0,30 l	€ 3,60
Apfel, Orange	0,50 l	€ 5,40
gespritzt	0,30 l	€ 4,30
Johanesbeersaft	0,50 l	€ 5,60
gespritzt	0,30 l	€ 4,50

BIERE VON DER BRAU AG

Kaiser vom Faß	0,50 l	€ 5,80
	0,30 l	€ 4,80
	0,20 l	€ 4,20
Hefeweizen	0,50 l	€ 6,50
Hefeweizen	0,30 l	€ 5,50
1 Fl. Hefe dunkel	0,50 l	€ 6,50
Radler	0,50 l	€ 6,20
Radler	0,30 l	€ 5,20
Alk. frei Bier	0,50 l	€ 5,60



WHISKY 4 cl.

Scotch	€ 9,50
Ballantines	€ 9,50
Glendfiddich	€ 12,00
Bourbon	€ 9,50
Jim Beam	€ 9,50
Irish Whisky	€ 9,50
"Jameson"	€ 9,50

COGNAC 2 cl.

Remy Martin	€ 9,00
Weinbrand, Asbach	€ 6,00
Calvados Gilbert	€ 7,00

SPIRITUOSEN 2 cl.

Echter Vogelbeer	€ 7,50
Hausgebrannter Obstler	€ 4,20
Williams	€ 5,00
Rum	€ 3,80
Marillen	€ 5,00
Apfelkorn	€ 5,00
Bacardi	€ 6,00
Grappa	€ 5,00
Wodka	€ 6,00
Gin	€ 6,00

DIGESTIVE 2 cl.

Original Underberg	€ 5,50
Fernet Branca	€ 5,50
Original Jägermeister	€ 5,50
Averna	€ 5,50

LIKÖRE 2 cl.

Tia Maria	€ 5,50
Cointreau	€ 5,50
Grand Marnier	€ 5,50
"Baileys" Irish Cream	€ 5,50
Amaretto	€ 5,50
Limoncello	€ 5,50

HEIßE GETRÄNKE

Cappuccino	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,60
Espresso groß	€ 5,50
Espresso klein	€ 3,20
Kaffee Hag	€ 3,60
1 Glas Tee mit Zitrone	€ 3,00
1 Glas Tee mit Rum	€ 6,50
Portion Tee	
1/4 l Glühwein	€ 7,00
1/4 l Jägertee	€ 7,00
Heiße Schokolade	€ 4,50
Lumumba	€ 7,50





Restaurant
Zinnkrug
Kitzbühel

*Vielen Dank für Ihren Besuch !
Auf wiedersehen !*



*Thanks for visiting us !
Goodbye !*



*Molte grazie della Vostra visita !
Arrivederci !*