

Restaurant Zinnkrug

Kitzbühel



Herzlich Willkommen !

Benvenuti !

Welcome !



VORSPEISEN

Appetizers - Antipasti

Rindscarpaccio
Carpaccio from the beef
Carpaccio di manzo **G** € 14,50

Parmaschinken mit Melone
Ham with melon
Prosciutto con melone € 11,50

Mozzarella mit Tomaten
Mozzarella with tomatoes
Mozzarella con pomodori **G** € 9,80

Gebackene Champignons mit Tartar Sauce
Fried champignons with tartar sauce
Champignoni fritti con salsa tartara **ACGO** € 11,80

Räucherlachs auf Blattsalat
Smoked salmon with green salad
Salmone affumicato con insalata verde **CDM** € 12,00

Gebackener Käse
Fried cheese
Formaggio fritto **ACGO** € 10,00

Restaurant
Zinnkrug



SUPPEN

Soups - Minestre

Rindsuppe mit Nudeln od. Frittaten

Beef soup with noodles

Minestra di manzo

ACL

€ 4,80

Gulaschsuppe mit Brot

Goulash soup with bread

Minestra di gulasch, servita con pane **A**

€ 6,80

Knoblauchcremesuppe

Garlic soup

Minestra di aglio **ACGLO**

€ 5,80

Französische Zwiebelsuppe

French onion soup

Minestrina di cipolla alla francese **ACLO**

€ 6,20

Tomatencremesuppe

Tomato soup

Crema di pomodoro **ACGLO**

€ 5,80

Speckknödelsuppe

Soup with bacon dumplings

Minestra con gnocchi e panceta

ACGL

€ 6,00





VOM KALB

Veal - Vitello

Wiener Schnitzel aus der Pfanne mit Kartoffeln
Scallop "Viennese Style " with potatoes
Scaloppina alla viennese con patate **AC**

€ 21,20

Piccata Milanese mit Tomaten Spaghetti
Piccata Milanese with tomatoes spaghetti
Piccata Milanese con spaghetti pomodori **ACG**

€ 21,20

VON DER PUTE

Turkey - Tacchino

Putenschnitzel in Champignonsauce mit Reis und Gemüse
Turkey escalope in champignon sauce with rice and vegetables
Scaloppina di tacchino in salsa di champignoni con riso e verdure

€ 17,00

AGL

VOM WILD

Meat of game - Carne di selvagina

Hirschragout mit Spätzle
Deer stew with spätzle
Ragout di cervo con pasta **ACLO**

€ 17,50

Restaurant
Zinnkrug



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

€ 15,80

Cordon Bleu mit Pommes frites

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

Cordon Bleu con patatine fritte

ACG

€ 18,20

Hauspfandl, Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Reis

Filet of pork in peppersauce with rice

Filetto di maiale in salsa di panna e pepe con riso

AGLO

€ 19,00

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

€ 19,00

Hackfleischschnitzel gefüllt und Pommes frites

Stuffed minced meat scallop and french fries

Polpetone ripieno con patatine fritte

LO

€ 16,00

Čevapčići mit Pommes frites

Minced meat fingers with french fries

Polpetine di carne macinata con patatine fritte

O

€ 14,00





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

€ 26,50

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln

Cutlet of beef with onions , fried potatoes

Stufato di manzo alle cipolle con patate arrostiti

ALO

€ 21,50

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

€ 30,50

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

€ 28,00

Beef "Stroganoff" mit Reis

Soté "Stroganoff" with rice

Soté "Stroganoff" con riso

ALMO

€ 28,00

Restaurant
Zinnkrug



HAUSMANNSKOST

Special dish "Tyrolean style "

Specialità tirolesi

Haus - Gröstl mit Krautsalat

Special dish Tyrolean style with cole slaw

Specialità tirolese con cipolla, prezzemolo ,
con insalata di cavolo

CO € 13,50

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 € 13,50

Tafelspitz mit Spinat und Röstkartoffeln

Boiled beef with spinach and roasted potatoes

Carne di manzo lessa con spinaci e patate arrosto

LG € 19,00

Backhendl mit Kartoffelsalat

Fried chicken with potatoes salad

Pollo fritto con insalata di patate

AC € 17,00

Rindsgulasch mit Spätzle

Beefgoulash with special dish Tyrolean style

Gulash di manzo con specialità tirolese
di pasta fatta in casa

AO € 15,50





FISCH

Fish - Pesce

Goldbrasse vom Grill mit Spinatkartoffeln
Grilled gilthead , spinach , potatoes
Orata alla griglia, spinaci , patate

ACDL á 100 g. € 5,50

Seezunge vom Grill mit Spinatkartoffeln
Grilled sole , spinach , potatoes
Sogliola alla griglia , spinaci , patate

ACDL á 100 g. € 6,00

Wolfsbarsch vom Grill mit Spinatkartoffeln
Grilled bass , spinach , potatoes
Branzino alla griglia , spinaci , patate

ACDL á 100 g. € 5,50

Restaurant
Zinnkrug



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

D

€ 19,00

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

BD

€ 24,50

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

BDL

€ 26,00

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

AOR

€ 15,00





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

€ 44,00

Fischplatte mit Spinatkartoffeln

Plate of mixed fish with spinach and potatoes

Piatto misto di pesce con spinaci e patate

BDR

€ 68,00

FONDUES

Fondue Bourguignonne mit Pommes frites oder Salat

Fondue Bourguignonne with french-fries or salad

Fondue alla Bourguignonne con patatine fritte o insalata

€ 68,00

Käse Fondue

Cheese - Fondue

Fondue di formaggio

GO

€ 44,00



Restaurant
Zinnkrug



PASTA

Spaghetti Bolognese	ACL	€ 10,80
Spaghettti Aglio-Olio	ACL	€ 10,20
Spaghetti Carbonara	ACG	€ 12,00
Penne Arabiata	ACL	€ 10,20
Spaghetti Frutti di mare	ABCDGL	€ 18,00
Lasagne	ACGL	€ 12,50
Penne mit Räucherlachsstreifen Penne with salmon strips smoked Penne con strisce di salmone affumicato	ACG	€ 14,00
Canneloni mit Spinat, Ricotta und Tomatensauce Cannelloni with spinach, ricotta and tomato sauce Cannelloni con spinaci, ricotta e salsa di pomodoro	ACD	€ 12,50





SALATE

Salades - Insalate

Grüner Salat
Green salad
Insalata verde **CMO** € 5,20

Griechischer Salat
Greece salad
Insalata greca **GO** € 10,80

Thunfischsalat
Tuna salad
Insalata di tonno **CDMO** € 10,70

Salat mit Putenstreifen
Turkey salad
Insalata con tacchino **CMO** € 11,80

Gemischter Salat (nach Saison)
Mixed salad (from season)
Insalata mista di stagione **CMO** € 5,80

KÄSE

Cheese - Formaggio

Gemischter Käseteller
Plate of mixed cheese
Piatto di formaggio misto **G** € 14,00

Pizzabrot
Pizza bread
Pizza pane **A** € 6,50

Knoblauchbaguette
Garlic baguette **AG** € 4,80
Aglio baguette



Restaurant
Zinnkrug



BEILAGEN

Side dishes - Contorni

Pommes frites	
French fries	
Patatine fritte	€ 4,50

Blattspinat mit Rahm	
Spinach with cream	
Spinaci con panna	€ 4,50

Röstkartoffeln	
Roasted potatoes	
Patate arrostiti	€ 4,80

Folienkartoffel mit Sauerrahm	
Jacket potatoe with sour cream	
Patate al cartoccio con panna	€ 5,50

Reis - Rice - Riso	€ 4,50
--------------------	--------

Salzkartoffeln	
Boiled potatoes	
Patate lesse	€ 4,50

Spätzle		
Small flour dumpglins		
Gnocchetti di farina	AC	€ 4,50

Ketchup, Mayo	1 Stück	€ 0,70
Preiselbeeren	1 portion	€ 1,50





PIZZA

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

MARGHERITA (Tomaten , Mozzarella)

AG

€ 9,20

PROSCIUTTO (Tomaten , Mozzarella, Schinken)

AG

€ 10,20

SALAMI (Tomaten , Mozzarella, Salami)

AG

€ 10,20

FUNGHI (Tomaten , Mozzarella, Champignons)

AG

€ 10,20

CAPRICCIOSA

AG

€ 11,20

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

QUATTRO STAGIONI

ABDGR

€ 13,50

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

QUATTRO FORMAGGI

(mit 4 Käsesorten)

AG

€ 11,50

CALZONE

(Tomaten , Mozzarella, Schinken, Champignons)

AG

€ 11,20

AL TONNO

(Tomaten , Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel)

ADG

€ 11,50

PARMA

(Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmezan)

AG

€ 14,00

HAWAII

(Tomaten , Mozzarella, Schinken, Ananas)

AG

€ 11,20

MONTENARA

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

€ 11,50



DIABOLO (Tomaten , Mozzarella , pikante Salami, Pfefferoni, Knoblauch)	AGL	€ 11,80
SALAMI E GORGONZOLA (Tomaten , Mozzarella, Salami , Gorgonzola)	AG	€ 11,50
MEZO - MEZO (Tomaten , Mozzarella, Salami, Schinken)	AG	€ 10,20
NAPOLITANA (Tomaten , Mozzarella, Sardellen, Oliven)	ADG	€ 11,50
RUSTICA (Tomaten , Mozzarella , Paprika , Speck , Mais)	AG	€ 11,50
PESCATORE (Tomaten , Mozzarella , Meeresfrüchte , Knoblauch)	ABDGR	€ 14,00
VEGETARIANA (Tomaten , Mozzarella ,Gemüse)	AG	€ 11,00
PIZZA ZINNKRUG (Tomaten , Mozzarella, Salami , Schinken, Paprika , Ei , Zwiebel)	ACG	€ 12,80
GIGANTE (Tomaten , Mozzarella , Salami, Schinken , Thunfisch , Champignons , Knoblauch , Zwiebel)	ADG	€ 12,80
PIZZA SPINACCI (Tomaten , Mozzarella, Spinat , Schafskäse , Tomatenwürfel, Knoblauch)	AG	€ 11,80

EXTRAS :

Schinken, Salami, Thunfisch, Meeresfrüchte, Champignons, Ananas, Paprika, Rucola usw.	€ 1,50
Zwiebel , Knoblauch , Mais usw.	€ 1,20
Shrimps, pikante Salami	€ 2,50
Frische Mozzarella , Parma Rohschinken, Meeresfrüchte	€ 3,00
Ketchup, Mayo 1 Stück	€ 0,70





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** € 5,00

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Curd strudel with vanilla sauce
Strudel di ricotta con crema di vaniglia **ACGO** € 6,00

Palatschinken mit Schokosauce, Eis und Schlagsahne
Pancake with chocolate, ice cream and whipped cream
Crespelli con cioccolato fuso, gelato e panna montata **ACG** € 9,00

Marillenpalatschinken
Pancake with jam
Crespelli con marmellata **ACGO** € 7,00

Gemischtes Eis mit Schlagsahne
Mixed ice cream with whipped cream
Gelato misto con panna montata **ACG** € 5,70

Coup Danmark - Vanilleeis mit Schokosauce
Coupe Danmark - vanilla ice with chocolate
Coppa di gelato alla vaniglia con cioccolato fuso **ACG** € 7,50

"Heiße Liebe " - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Vanilla-ice with hot raspberry

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Ванильное мороженое с горячей малиной

ACG € 8,20

"Banana split" - Vanilleeis mit Schokosauce und Banane

Vanilla-ice with chocolat and banana

Gelato alla vaniglia con cioccolata e banana

Ванильное мороженое с шоколадом и бананом

ACGH € 8,20

Früchtebecher - Eis mit frischen Früchten

Fruitcoupe - Ice cream and fresh fruit

Coppa di frutta - Gelato e Macedonia

Фрукты Кубок - Мороженое и свежие фрукты

ACG € 9,00

Eiskaffe

Ice coffee

Caffè freddo -
caffè con gelato

Iced кофе - кофе с мороженым

ACG € 7,00

Mohr im Hemd

Chocolate cake with choco sauce and whipped cream

Dolci con panna e ricoperti di cioccolato

Торты с кремом и покрыты шоколадом

ACGH € 7,50

Unsere Empfehlung :

Наши рекомендации:

Irish - Coffee € 9,00

Rüdesheimer-Coffee € 9,00

Frech - Coffee € 9,00





WEIN WINE VINI

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

OFFENE WEIßWEINE

Grüner Veltliner 1/4 l € 6,20
Grüngelb / Typisches Pfefferl
Fruchtig mit würzigen Nuancen,
lebendige Säure, frischer Weißer



Rose 1/4 l € 6,20
blumig , frisch trockener Landwein

Seefürst 1/4 l € 6,20
Lieblicher Landwein vom Neusiedlersee

Pino Grigio 1/4 l € 7,20
blumig , frisch trockener Landwein

CHARDONNAY 1/4 l € 7,20
Cantina della Torre
trocken, helles Gold

OFFENE ROTWEINE

Kalterer See 1/4 l € 6,20
In der Farbe granatrot , das Bouquet erinnert an
Weichsel und Kirsche, Rote Ribisel, ausbalancierter
Körper mit einem harmonischen Abgang



Lambrusco Rosso 1/4 l € 7,20
fruchtig , süß, von frischen Bukett
Gasparossa di Castelvetro

Blauer Zweigelt 1/4 l € 6,20
Feinwürziger Qualitätswein
vom Neusiedlersee

Montepulciano d'Abruzzo 1/4 l € 7,60
Cantina della Torre
Feiner , vollmundiger kräftig-strukturierter Körper

Chianti classico 1/4 l € 7,60
rubinrot intesives bukett
nach Kirschen und Kreütern