Pachmair
seit 1453

Familie Geiger und das Pachmair - Team
heißt Sie herzlich Willkommen!

# Hotel - Restaurant Pachmair

# Pachmair's Jodler - Lied

## Text & Melodie von Erich Geiger

(28. von 30. Generationen beim Pachmair)

Beim Pachmair ist's immer lustig und fein,
hol-la-di-je und hol-la-di-jo.
Da schmeckt uns das Essen, da trink ma an Wein,
hol-la-di-je-ri-a-ho.

Am Abend beim Tanzen,
da gebn miar koa Ruah,
miar singen und jodeln dazua:

Guggu, guggu, und hol-la-di-je,
hol-la-di-je und hol-la-di-jo.
Guggu, guggu und hol-la-di-je
Du fühlst dich so wohl in Tirol.

Wir weisen auf unseren
Bestellannahmeschluss um 20:00 Uhr hin!

Hotel Pachmair
www.pachmair.com
hotel_pachmair
0043 5288 62521

Pachmair
seit 1453

# Vorspeisen

**Tiroler Tris Vorspeisenportion** A/C/G/H — **€ 14,80**
Spinatknödel, Käsenocke und Schlutzkrapfen
mit brauner Butter, abgeschmolzenen Tomaten
und geriebenem Bergkäse

**Zillertal "Anti Pasti"** A/C/G/L/M/O — **€ 15,90**
verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten aus der
Region, garniert mit pikantem Essiggemüse und Kren

**Trüffelpommes** C/M — Neu! — **€ 9,50**
mit Blattspinat, frisch gehobeltem Parmesan
und Trüffelmayonnaise

# Suppenküche

**Klare Ochsenkraftsuppe**

mit Fritatten A/C/F/G/L — **€ 7,50**
mit Suppennudeln A/C/F/G/L — **€ 7,50**
mit 2 Stück Kaspressknödel A/C/F/G/L — **€ 9,50**

**Alt Wiener Suppenteller** A/C/F/L/M — **€ 10,50**
Ochsenkraftbrühe mit gekochtem Tafelspitz,
Würstel, Wurzelgemüse und Nudeln

**Feuriger Gulaschsuppenteller** A/F/L — Klassiker — **€ 10,50**
mit Brot vom lokalen Bäcker

**Karotten-Ingwercremesuppe** A/F/G/L — Neu! — **€ 7,50**

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.
**A** Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose
**H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeldioxid oder Sulfit **P** Lupinen **R** Weichtiere

Pachmair
seit 1453

# Snacks

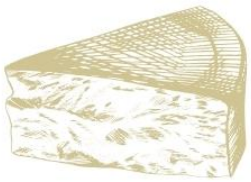
**Strammer Max** A/C/G/M/O — **€ 13,60**
getoastetes Schwarzbrot mit Schinken, scharf angebratenem Speck, Essiggurkerl, leckerem Bergkäse und Spiegelei on top

**Trüffelpommes** C/M — Neu! — **€ 9,50**
mit Blattspinat, frisch gehobeltem Parmesan und Trüffelmayonnaise

**Frankfurter Würstel** A/M/O — **€ 6,90**
serviert mit Senf, Kren und Schwarzbrot vom lokalen Bäcker

**Zillertaler Gauderwurst** A/L/M/O — Lokal — **€ 7,90**
ähnlich wie Burenwurst - (gebraten) serviert mit Senf, Kren und Schwarzbrot vom lokalen Bäcker

# Knackige Salate



**Gemischter Salatteller** L/O — **€ 6,80**
perfekt als Beilagensalat

**Blattsalatteller** O — **€ 6,50**
perfekt als Beilagensalat

**Bauernsalatschüssel** C/L/O — Empfehlung — **€ 15,90**
gemischte knackige Salatvariation mit gekochtem Ei, gebratenen Erdäpfelscheiben und Speckstreifen
**TIPP: auch als Veggie ohne Speck möglich**

**Kaspressknödel Salat** A/C/G/L/O — **€ 15,40**
gemischte knackige Salatvariation mit Joghurtdressing und 2 Stück Kaspressknödel on top

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.
**A** Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose
**H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeldioxid oder Sulfit **P** Lupinen **R** Weichtiere

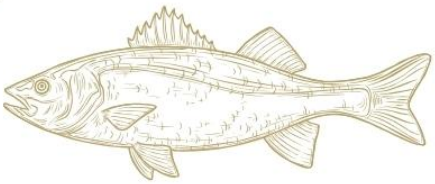
Pachmair
seit 1453

# Nudelgerichte & Fisch

**Spaghetti Bolognese** A/C/F/G/L/O — **€ 13,90**
der Klassiker unter den Nudelgerichten mit hausgemachter Sauce Bolognese und Parmesan

**Tagliatelle mit geräuchertem Lachs** A/C/D/F/G/L/O — **€ 17,60**
in leichter Weißwein-Dillrahmsauce, garniert mit sautierten Tomaten und Zucchiniwürfeln

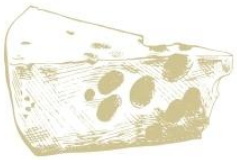
**Gebratenes Zanderfilet vom Rost** A/D/F/G/L/O — **€ 23,90**
auf Weißweinrisotto, mit buntem Marktgemüse und Limettensauce



# Veggie Haupt

**Tiroler Tris** A/C/G/H — **€ 17,80**
Spinatknödel, Käsenocke und Schlutzkrapfen mit brauner Butter, abgeschmolzenen Tomaten und geriebenem Bergkäse

**Veggie Gröstl** C/M/L/O — **€ 16,80**
Tiroler Gröstl in der Veggie-Variante mit Spiegelei und Krautsalat



**Zillertaler Kasspatzln** A/C/F/G/L/O — **€ 16,80**
mit Röstzwiebel und knackigem Beilagensalat

**Hausgemachte Falafel** A/C/F/G/N — Empfehlung — **€ 17,20**
mit Taboulé und griechischem Tsatsiki

**Kaspressknödel Salat** A/C/G/L/O — **€ 15,40**
gemischte knackige Salatvariation mit Joghurtdressing und 2 Stück Kaspressknödel on top

In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.
**A** Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose
**H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeldioxid oder Sulfit **P** Lupinen **R** Weichtiere

Pachmair
seit 1453

# Hauptspeisen

## Tiroler Gröstl C/L/M/O — € 17,20

serviert in der Pfanne mit Spiegelei on top
und Kraut-Specksalat als Beilage

## Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/G — Klassiker — € 17,90

mit Pommes frites und Preiselbeeren,
gerne jedoch auch mit Ketchup möglich

## Kleines Feinschmeckersteak C/G/L/M/O — € 29,90

saftiges Rinderrückensteak (ca. 250g) vom Grill
serviert mit Kräuterbutter, Steak Pommes, knackigem
Beilagensalat und verschiedenen Dipsaucen

## Bauernsalatschüssel C/L/M/O — Empfehlung — € 15,90

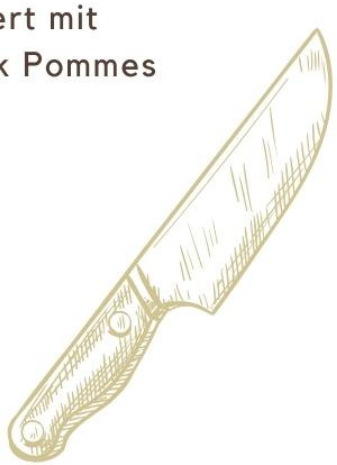
gemischte knackige Salatvariation mit geckochtem
Ei, gebratenen Erdäpfelscheiben und Speckstreifen
**TIPP: auch als Veggie ohne Speck möglich**

## Hühnerstreifen in süß-scharfer Cocos-Currysauce F/G/L/O — Neu! — € 17,90

mit Basmatireis und Maraschinofrüchten

## "Almgeheimnis" C/G/L/M/O — € 25,90

Grillteller mit verschiedenen Fleischsorten vom Rind,
Schwein und Huhn sowie Würstchen, serviert mit
Kräuterbutter, buntem Marktgemüse, Steak Pommes
und verschiedenen Dipsaucen



In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.
**A** Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose
**H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeldioxid oder Sulfit **P** Lupinen **R** Weichtiere

Pachmair
seit 1453

# Kidscorner

## Heidi [A/C/G/O] — € 11,60
kleine Portion Kaiserschmarrn
mit Apfelmus

## Mickey Mouse [A/C/G] — Klassiker — € 11,60
kleines Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Ketchup

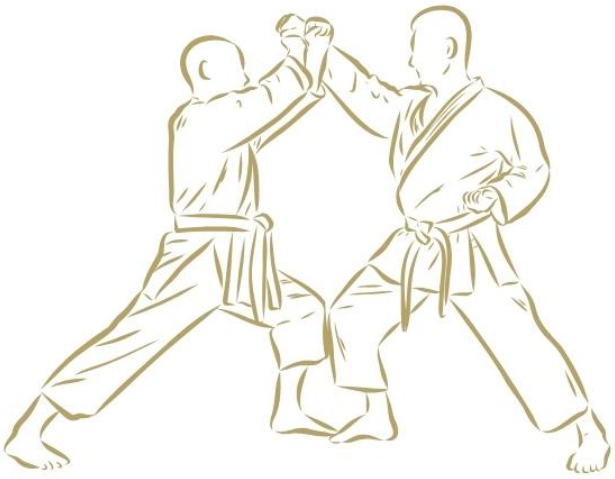
## Goofy [M] — € 10,90
Grillwürstel mit Pommes frites und Ketchup

## Super Mario [A/C/F/G/L/O] — € 10,60
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

## Mary Poppins [A/C/F/G] — € 10,60
Spätzle mit Rahmsauce

## Captain Cook [A/D] — € 10,90
Fischstäbchen mit Mischgemüse

## Karate Kartoffel [C/L/M/O] — Empfehlung — € 10,60
Gemüsegröstel



In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

**A** Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose
**H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeldioxid oder Sulfit **P** Lupinen **R** Weichtiere

Pachmair
seit 1453

# Desserts

## Tiroler Kaisermarrn A/C/G/O
Empfehlung
**€ 15,20**

der Klassiker unter den Tiroler Desserts
serviert mit Apfelmus

## Warmer Apfelstrudel mit Sahne A/C/G/H/O
**€ 7,80**

wahlweise mit Vanilleeis oder warmer Vanillesauce

## Eis-Palatschinken A/C/G
**€ 8,90**

gefüllt mit leckerem Vanilleeis und garniert
mit frischen Früchten und Schokoladensauce

## Tiramisu nach Art des Hauses A/C/F/G/H/O
**€ 7,80**

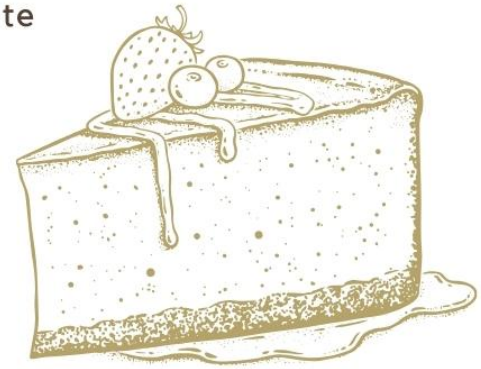
garniert mit frischen Früchten

## Affogato al caffè "Wiener Art" G
**€ 5,20**

Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso
und verfeinert mit Schlagsahne

## New York Cheesecake A/C/G/O
Neu!
**€ 7,80**

Frischkäsekuchen mit leichter Zitrusnote
auf Mürbteigboden und Fruchsauce



In unserer Küche werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

**A** Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch/Laktose
**H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam **O** Schwefeldioxid oder Sulfit **P** Lupinen **R** Weichtiere