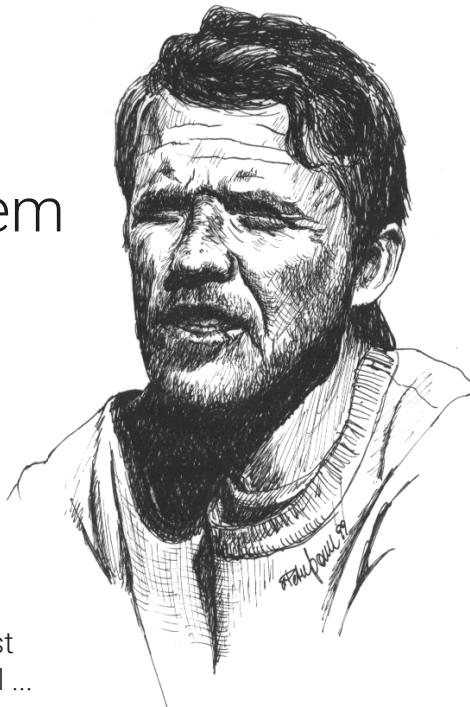


# Grüß Gott

Wir begrüßen Sie  
herzlich in unserem  
Restaurant  
„Mt. Everest“



## Warum Restaurant Mt. Everest?

Zugegeben, der Name Mt. Everest ist etwas ungewöhnlich für das Zillertal ...  
Aber auch diese Geschichte hat eine  
Geschichte ... Peter Habeler ist der  
Schwiegersohn des Hauses.

1978 eröffneten wir unser Restaurant und im gleichen Jahr bestieg Prof. PETER HABELER zusammen mit Reinhold Messner den höchsten Berg der Welt - den 8.848 m hohen Mt. Everest - ohne Verwendung von Sauerstoffgeräten.

In Erinnerung an diese einmalige bergsteigerische Leistung nannten wir unser Restaurant „Mt. Everest“

1999 wurde erstmals in der Geschichte der Republik Österreich einem Alpinisten der Titel „Alpinprofessor“ an PETER HABELER verliehen.

**In unserer Küche  
legen wir sehr großen  
Wert auf frische,  
heimische Produkte.**

**Unsere Mitarbeiter  
informieren Sie über  
allergene Zutaten in  
unseren Speisen**

**Auf Ihren Besuch  
freuen sich  
Familie Hausberger  
mit Mitarbeitern!**

Preisangaben in EUR  
Getränke inkl 20% UST  
Gerichte inkl 10% UST

# Kalte Vorspeisen

## Cold Starters

Räucherforelle 14,5  
mit Sahnekren, dazu Toastbrot und Butter

Smoked trout with horseradish cream, toasted bread and butter



Burrata auf Rucola mit Kirschtomaten, 16,9  
Pesto und Knoblauchbrot

burrata on rocket salad with cherry tomatoes, pesto and garlic bread

---

Hauchdünnes Rindercarpaccio 17,9  
mit Parmesan und Rucola  
dazu ofenfrisches Knoblauchbrot

Wafer-thin beef carpaccio with parmesan cheese  
and rocket salad, served with garlic bread

*Unser Tipp*

# Warne Vorspeisen

## Warm Starters

Garnelen im Kartoffelnest 14,9  
auf Blattsalat mit Knoblauchdip

Fried king prawns in a potato nest with green salad and garlic dip

1/2 Dutzend Weinbergschnecken 13,9  
in Knoblauchbutter mit Toastbrot

6 snails in garlic butter with toasted bread



Gebackene Champignons 14,9  
mit Sauce Tartar

Fried, breaded mushrooms with tartar sauce



# Hausgemachte Suppen

homemade soups

**Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecrouton** 8,9  
French onion soup with cheese croutons

**Klare Rindssuppe  
mit Nudeln oder Fritatten** 6,9  
Clear beef soup with noodles or sliced pancakes

# Tomatencreme Suppe mit Sahnehaube

Cream of tomato soup with whipped Cream



# Knackige Salate

## fresh salads



**Wiener Salat - Bunter Salatteller  
mit gebackenem Hühnerbrustfilet** 18,9

Salad vienna - mixed salad with fried, breaded chicken breast

**Salatschüssel „Tibet“ -  
Salatherzen, Tomaten, Zwiebeln,  
und gegrilltem Hühnerfilet „Supreme“** 19,9

Salad „tibet“ - green salad, tomato, onion and  
grilled sliced chicken breast „supreme“



**Kleiner gemischter Salat** 7,5

Small mixed salad



**Kleiner grüner Blattsalat** 5,9

Small green leaf salad

---

**dazu empfehlen wir  
ofenfrisches Knoblauchbrot (2. Stk)** 6,9  
we recommend our garlic bread (2 pcs)

*Empfehlung*

Beilagen/Änderungswünsche werden je nach Aufwand verrechnet

# Nudelgerichte & mehr

## Pasta & more



**Penne Nudeln mit Basilikumpesto,  
Fetakäse, Grillgemüse und Oliven** 16,9

Penne noodles with basil pesto, feta cheese,  
grilled vegetables and olives

**Spaghetti Bolognese mit Rucola & Parmesan** 15,5  
Spaghetti with meatsauce with rocket salad and parmesan cheese

**Spaghetti mit Garnelen  
und Cherrytomaten in Knoblauchrahmsauce** 19,9  
Spaghetti with prawns and cherry tomatoes in a creamy garlic sauce



**Kichererbsencurry mit Blumenkohl  
und Basmati Reis** 17,9  
Chick pea curry with cauliflower and basmati rice

## Spezialität des Hauses

### speciality of the house

---

**Käsefondue nach original Schweizer Rezept  
mit Brotwürfel ab 2 Personen** 29,9 p.P.  
Cheese fondue according to an original Swiss recipes

*Unser Tipp*

Beilagen/Änderungswünsche werden je nach Aufwand verrechnet

# Traditionelles

## Traditional Meals

**Wienerschnitzel vom Schwein  
mit Pommes frites und Preiselbeeren** 19,9

Breaded pork escalope vienna style with french fries & cranberries

**Cordon Bleu  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren** 22,9

Breaded pork escalope stuffed with  
ham and cheese, with parsley potatoes and cranberries

**Gebackenes Wildschweinschnitzel  
mit Röstzwiebeln und Speck  
dazu Rahmkartoffel** 24,5

Fried, breaded escalope of wild boar, with fried  
onions and bacon, with creamy potatoes

**Schweinebraten  
mit Sauerkraut und Semmelknödel** 19,9

Roast pork with sauerkraut and bread dumpling

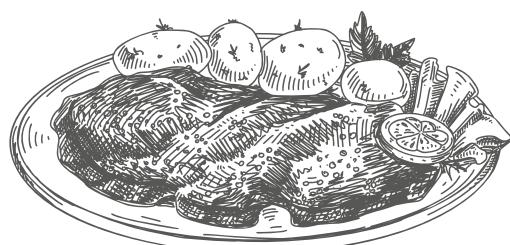
**Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat** 18,9  
(Bratkartoffel mit Zwiebel- mit klein geschnittenem  
Schweinsbraten und Semmelknödel)

Tiroler gröstl - sautéed potatoes with onions and diced roast pork  
and dumpling with fried egg and cabbage salad

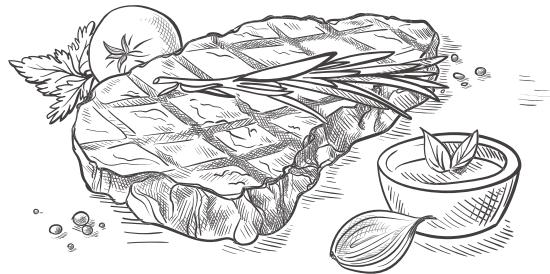


**Zillertaler Käsespätzle  
mit Röstzwiebeln** 17,9

Homemade spaetzle with cheese, fried onion and chives



Beilagen/Änderungswünsche werden je nach Aufwand verrechnet



# Grillspezialitäten

## Grilled Specialities

**Grillteller nach Art des Hauses  
mit Pommes frites und Röstgemüse** 25,9  
Mixed grill with french fries and grilled vegetables

**BBQ-Spare Ribs mit BBQ-Mayonnaise  
und Pommes frites** 23,9  
BBQ-spare ribs with BBQ dip  
and french fries

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet  
im Speckmantel auf Steinpilzsauce  
mit Spätzle** 27,9  
Whole roasted pork tenderloin wrapped in bacon,  
served on porcini mushroom sauce with spaetzle

**Gegrilltes Hühnerfilet „Supreme“  
mit Röstgemüse und Kartoffelpüree** 24,9  
Grilled chicken breast „Supreme“ with grilled vegetables  
and mashed potatoes

Beilagen/Änderungswünsche werden je nach Aufwand verrechnet

# Hausgemachte Pizza

## Homemade Pizza

Alle unsere Pizzen werden traditionell mit Tomatensauce und Käse zubereitet.  
All our pizzas are traditionally prepared with tomato sauce and cheese.



**Pizza Margherita** - Tomaten - Käse 12,9  
tomato sauce - cheese

**Tirolese** - Speck - Zwiebel - Pfefferoni - Champignon 16,5  
bacon - onion - mild chili peppers - mushroom

**Insalata** - geschlossene Pizza 16,5  
Schinken - frischer Salat - Joghurtdressing  
Calzone (closed) - ham - fresh salad - yoghurt dressing

**Parma** - Parmaschinken 15,5  
parma ham

**Crudo** - Parmaschinken - Rucola - Parmesan 16,5  
parma ham - rocket salad - parmesan cheese



**Quattro Formaggi** 16,9  
Mozzarella - Österkron - Camembert - Pizzakäse  
mozzarella - gorgonzola - camembert - pizza cheese

**Capricciosa** - Schinken - Artischocken - Oliven 16,9  
ham - artichoke - olives

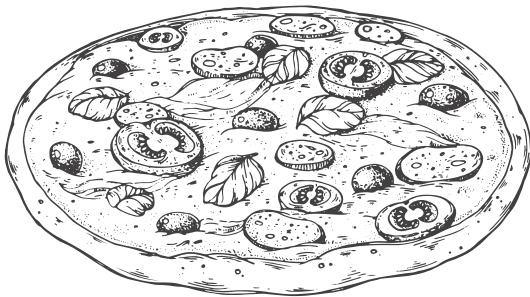
---

**Della Casa** 17,5  
Spinat - Speck - Knoblauch - Ei  
spinach - bacon - garlic - egg

*Unser Tipp*

**Calzone** - geschlossene Pizza 16,5  
Schinken - Champignon - Paprika  
Calzone (closed) - ham - mushroom - peppers

**Prosciutti Funghi** 14,9  
Kochschinken - Champignons  
ham - mushroom



### Burratina

17,9

Burrata - Rucola - Kirschtomaten - Pesto  
burrata - rocket salad - cherry tomatoes - pesto

### Quattro Stagioni

16,9

Thunfisch - Shrimps - Schinken - Oliven - Champignon  
tuna - shrimps - ham - olives - mushroom



### Vegetaria - Gemüse

15,9

vegetables

### Salame - Salami

13,9

salami sausage

### Tonno - Thunfisch - Zwiebel

15,9

tuna - onion

### Diavolo - Salami - Pfefferoni - Knoblauch

15,9

salami sausage - mild chili peppers - garlic

### Hawaii - Kochschinken - Ananas

14,9

ham - pineapple



### Funghi - Champignon

13,9

mushroom

### Bergsteiger Pizza - Speck - Ei

15,9

bacon - egg

### Extras

werden nach Aufwand verrechnet

### Kleine Pizza / small pizza

minus 1,0

# Das Beste vom Rind

## Beef Dishes

### Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Bratkartoffel

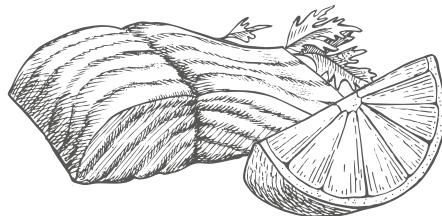
Rump steak in onion sauce, served with green beans with bacon and roasted potatoes

### Pfeffersteak „Madagaskar“ dazu Speckbohnen und Pommes frites

Pepper steak “Madagaskar” served with green beans with bacon and French fries

# Fischgerichte

## Fish Dishes



### Lachsfilet vom Grill mit Rahmblattspinat und Salzkartoffeln

Grilled salmon with creamy leaf spinach and salted potatoes

### Stilupper Bachforelle “Müllerin” mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

Grilled trout miller with parsley potatoes and almond butter

Beilagen/Änderungswünsche werden je nach Aufwand verrechnet

# Kinderkarte Dishes for kids

**Asterixteller** 12,9

Ein kleines Wienerschnitzel  
vom Schwein mit Pommes frites  
Small pork wiener schnitzel with french fries

**Schneewittchen** 8,9

Kleine Portion Spaghetti mit Bolognese Sauce  
Spaghetti with meat sauce

**Rapunzel** 8,9

Ein Paar Frankfurter Würstl mit Pommes frites  
Sausage with french fries

**Mini Baby Margarita** 8,5

Mini Pizza mit Tomatensauce und Käse  
Small margherita pizza

**Mini Baby Hawaii Pizza** 8,9

Mini Pizza mit Tomatensauce,  
Käse, Schinken und Ananas  
Small pizza with ham and pineapple

**Pumba** 6,5

Ein ganzer Teller  
mit leckeren Pommes  
French fries

**Aladin** 12,9

Naturhähnerschnitzel mit Brokkoli und Püree  
Natural chicken with broccoli and puree



# Desserts



**Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus\*** 15,5

Chopped sweet omelette with raisins  
and applesauce

**Kirschschmarren\*** 15,5

Cherry omelette

**2 Stk. Eispalatschinken mit Vanilleeis  
und Schokokoladensauce mit Sahne** 12,9

2 pcs. Pancake with vanilla ice-cream,  
chocolate sauce and whipped cream

**Apfelstrudel mit Vanillesauce** 7,9

Apple strudel with vanilla sauce

**Schokoladen Soufflè  
mit Walnusseis** 10,9

Chocolate soufflé with walnut ice-cream

**Coupe Dänemark** 8,9

**Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne**  
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

**Heiße Liebe** 8,9

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne**  
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

**Affogato al caffè** 5,9

**1 Kugel Vanilleeis mit Espresso**  
One scoop of vanilla ice cream with espresso

\* da wir unseren Kaiser- und Kirschschmarren frisch zubereiten beträgt  
die Zubereitungszeit mind. 25 Minuten