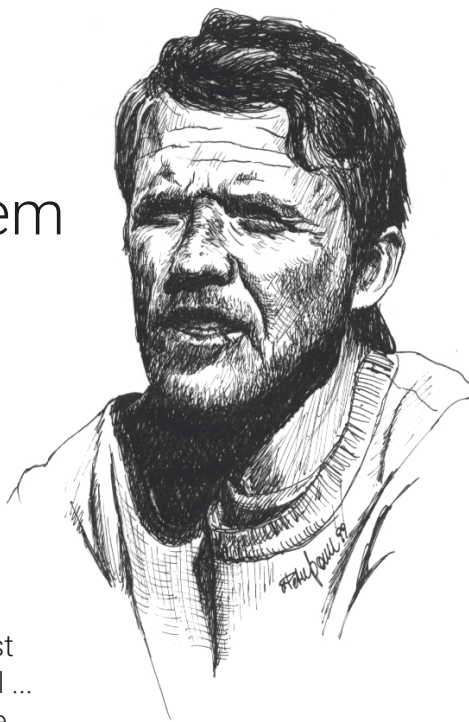


Grüß Gott

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

Warme 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 8,9

mit Käsecrouton

French onion soup with cheese croutons

Klare Rindssuppe 6,9

mit Nudeln oder Fritatten

Clear beef soup with noodles or sliced pancakes



Tomatencreme Suppe 8,5

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 6,9
ofenfrisches Knoblauchbrot (2. Stk)

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

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

16,9

Spaghetti Bolognese mit Rucola & Parmesan

Spaghetti with meatsauce with rocket salad and parmesan cheese

15,5

Spaghetti mit Garnelen und Cherrytomaten in Knoblauchrahmsauce

Spaghetti with prawns and cherry tomatoes in a creamy garlic sauce

19,9



Kichererbsencurry mit Blumenkohl und Basmati Reis

Chick pea curry with cauliflower and basmati rice

17,9

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 19,9 mit Pommes frites und Preiselbeeren

Breaded pork escalope vienna style with french fries & cranberries

Cordon Bleu 22,9 mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

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

Gebackenes Wildschweinschnitzel 24,5 mit Röstzwiebeln und Speck dazu Rahmkartoffel

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

Schweinebraten 19,9 mit Sauerkraut und Semmelknödel

Roast pork with sauerkraut and bread dumpling

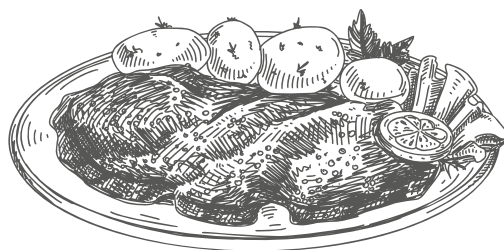
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat 18,9 (Bratkartoffel mit Zwiebel- mit klein geschnittenem Schweinsbraten und Semmelknödel)

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

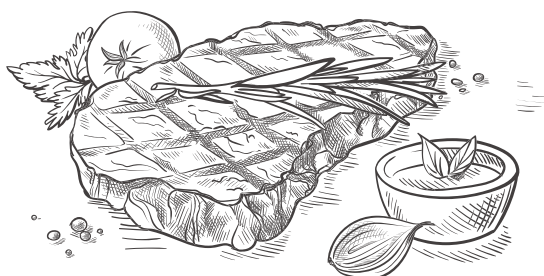


Zillertaler Käsespätzle 17,9 mit Röstzwiebeln

Homemade spaetzle with cheese, fried onion and chives



Beilagen/Änderungswünsche werden je nach Aufwand verrechnet



Grillspezialitäten

Grilled Specialities

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

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

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

Gegrilltes Hühnerfilet „Supreme“ 24,9
mit Röstgemüse und Kartoffelpüree
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
tomato sauce - cheese

12,9

Tirolese - Speck - Zwiebel - Pfefferoni - Champignon
bacon - onion - mild chili peppers - mushroom

16,5

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

16,5

Parma - Parmaschinken
parma ham

15,5

Crudo - Parmaschinken - Rucola - Parmesan
parma ham - rocket salad - parmesan cheese

16,5



Quattro Formaggi
Mozzarella - Österkron - Camembert - Pizzakäse
mozzarella - gorgonzola - camembert - pizza cheese

16,9

Capricciosa - Schinken - Artischocken - Oliven
ham - artichoke - olives

16,9

Della Casa
Spinat - Speck - Knoblauch - Ei
spinach - bacon - garlic - egg

17,5

..... *Unser Tipp*

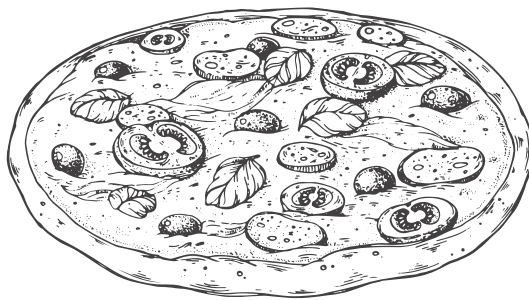
Calzone - geschlossene Pizza
Schinken - Champignon - Paprika
Calzone (closed) - ham - mushroom - peppers

16,5

Prosciutti Funghi
Kochschinken - Champignons
ham - mushroom

14,9





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 27,5
mit Speckbohnen und Bratkartoffel

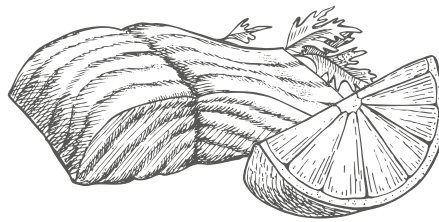
Rump steak in onion sauce, served with
green beans with bacon and roasted potatoes

Pfeffersteak „Madagaskar“ 41,9
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 26,5
und Salzkartoffeln

Grilled salmon with creamy leaf spinach and salted potatoes

Stilupper Bachforelle "Müllerin" 24,9
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

Grilled trout muller 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 Margaritha 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

Naturhühnerschnitzel 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 Schokoladensauce 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