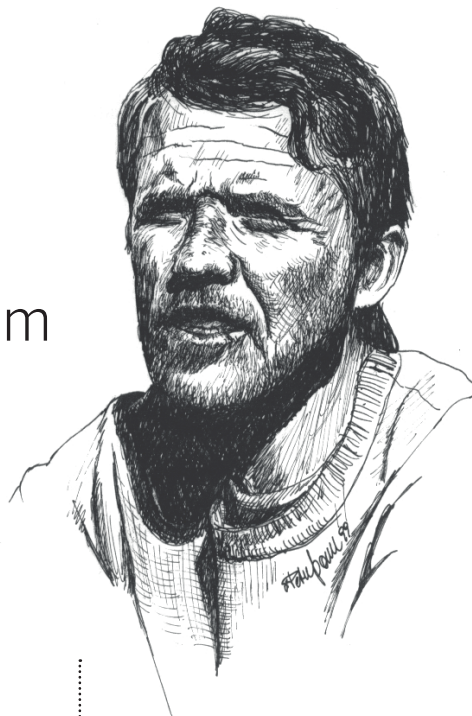


Grüß Gott

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 8.848m 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 Toast und Butter
Smoked trout with horseradish cream, toast 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
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



Zillertaler Kaspessknödelsuppe

Traditional cheese dumpling soup

8,9

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Onion soup with cheese croutons

8,9

Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Fritatten

Clear beef soup with noodles or sliced pancakes

6,9



Tomatencreme Suppe

Cream of tomato soup

8,5

Feine Toasts

von 11:30 bis 17:00 Uhr

Delicious toasted sandwiches

“Himalaya Toast” Schinken-Salami-

Tomaten-Zwiebeln-Käse mit Salatgarnitur

Ham-salami-tomato-onion-cheese toast with salad garnish

13,9

Hawaii Toast mit Ananas mit Salatgarnitur

Ham and cheese with pineapple toast with salad garnish

11,5

Schinken-Käsetoast mit Salatgarnitur

Ham and cheese toast with salad garnish

10,9



Knackige Salate

fresh salads



**Bunter Blattsalatteller mit Zerggl
(Kaspressknödel) und Joghurtdressing** 18,5
Leaf salad with traditional cheese dumplings and yoghurt dressing

**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 chickenfillet



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

Pasta



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

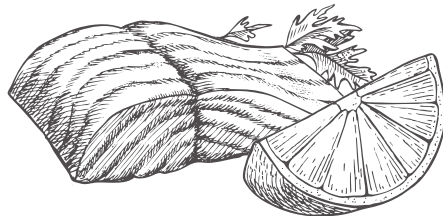
Spaghetti mit Garnelen und Cherrytomaten in Knoblauchrahmsauce

Spaghetti with prawns and cherry tomatoes in a creamy garlic sauce

19,9

Fischgerichte

Fish dishes



Lachsfilet vom Grill mit Rahmblattspinat und Salzkartoffeln

Grilled salmon with creamy leaf spinach and salted potatoes

26,5

Stilupper Bachforelle "Müllerin" mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

Grilled trout muller with parsley potatoes and almond butter

24,9

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 Petersilkartoffel und Preiselbeeren

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

Gebackenes Wildschwein 24,5 mit gerösteten Zwiebeln und Speck dazu Rahmkartoffel

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

Schweinebraten 19,9 mit Sauerkraut und Semmelknödel

Roast pork with sauerkraut and bread dumpling

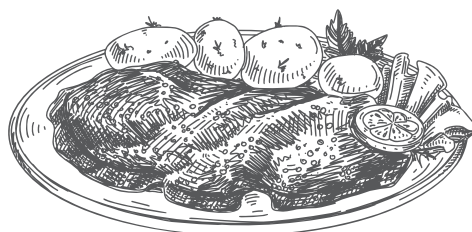
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat 18,9 (Bratkartoffel mit Zwiebel- mit klein geschnittenem Schweinsbraten und Semmelknödel)

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

Zwiebelrostbraten 28,5
mit Speckbohnen und Bratkartoffel
Rump steak in onion sauce, with bacon and
green beans served with roasted potatoes

..... *Unser Tipp*

Das Beste vom Rind

Beef Dishes

Pfeffersteak "Madagaskar" 41,9
dazu Speckbohnen und Pommes frites
Pepper steak "Madagaskar"
with bacon and green beans and french fries

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-Zwiebeln-Pfefferoni-Champignon

bacon-onion-mild chili peppers-mushroom

16,5

Insalata - geschlossene Pizza

mit Schinken-frischem Salat und Joghurtdressing

Calzone (closed) with fresh salad-ham and yoghurt dressing

16,5

Parma - mit Parma Schinken

with parma ham

15,5

Crudo - mit Parma Schinken und Rucola

with parma ham and rocket salad

16,5



Quattro Formaggi

Mozzarella-Österkron-Camembert-Pizzakäse

mozzarella-gorgonzola-camembert and pizza cheese

16,9

Capricciosa - mit Schinken-Artischocken-Oliven

ham-artichoke-olives

16,9

Della Casa

mit Spinat Speck Knoblauch und Spiegelei

bacon-spinach-garlic-fried egg

16,9

Unser Tipp

Calzone - geschlossene Pizza

mit Schinken-Champignon-Paprika

Calzone (closed) with ham-mushroom-peppers

16,5

Prosciutti Funghi

mit Kochschinken und Champignons

ham and mushroom

14,9





Burratina

17,9

Burrata - Rucola - Kirschtomaten - Pesto

burrata - rocket - cherry tomatoes - pesto

Quattro Stagioni

16,9

Thunfisch-Shrimps-Schinken-Oliven-Champignon

ham-mushrooms-olives-seafood-tuna



Vegetaria - mit Gemüse

15,9

with vegetables

Salame - mit Salami

13,9

with salami sausage

Tonno - Thunfisch und Zwiebel

15,9

tuna - onion

Diavolo - Salami-Pfefferoni-Knoblauch

15,9

salami sausage-mild chili peppers-garlic

Hawaii - Kochschinken-Ananas

14,9

ham-pinapple



Siziliana - Champignons

13,9

mushrooms

Bergsteiger Pizza - mit Speck und Ei

15,9

with bacon and egg

Extras

werden nach Aufwand verrechnet

Kleine Pizza / small pizza

minus 1,0

Kinderkarte Dishes for kids



Asterixteller

12,9

Ein „grooooßes“ kleines Wienerschnitzel
vom Schwein mit Pommes frites und Ketchup
Small wienerschnitzel with french fries

Schneewittchen

8,9

Kleine Portion Spaghetti mit Bolognese Sauce
Spaghetti with Bolognese Sauce

Rapunzel

8,9

Ein Paar Frankfurter Würstl mit Pommes frites
Sausage with french fries



Mini Baby Margaritha

8,5

Eine Mini Pizza mit Tomatensauce und Käse
Small margherita pizza

Mini Baby Hawaii Pizza

8,9

Auch eine 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 Gemüse und Püree
Natural chicken with vegetables and puree



Desserts



Kaiserschmarren mit Rosinen und Apfelmus* 15,5
Chopped sweet omelette with raisins
and applesauce

Kirschscharren* 15,5
Cherry omelette

**2 Stk. Eispalatschinken mit Vanilleeis
und Schokoladensauce** 12,9
2 pcs. Pancake with vanilla ice-cream
and chocolate sauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce 7,9
Apple strudel with vanilla sauce

**Schokolade 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

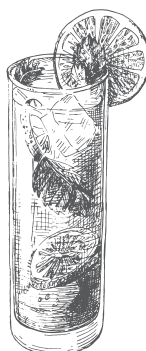
Affogato al caffè 5,9
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso
One scoop of vanilla ice cream with espresso

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

Warme Getränke

Espresso	3,0
Doppelter Espresso	5,2
Tasse Kaffee	3,8
Capuccino oder Latte Macchiato	4,4
Heiße Schokolade mit Sahne	4,9
Heiße Naturzitrone	3,8
Tee (verschiedene Sorten)	3,8
Tee mit Rum	5,9
Grog aus 4cl Rum	6,9
1/4l Glühwein	6,9
Jägertee	7,5
Irish Coffee	8,9

Alkoholfreie Getränke



Montes Mineralwasser still oder prickelnd, 0,3l	3,7
Montes Mineralwasser still oder prickelnd, 0,7l	6,9
Coca Cola, Fanta, Spezi oder Sprite, 0,3l	4,2
Coca Cola, Fanta, Spezi oder Sprite, 0,5l	5,4
Coca Cola Zero, 0,3l	4,5
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft 0,3l	4,0
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft gespritzt, 0,3l	3,8
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Orangensaft gespritzt, 0,5l	4,9
Bitter Lemon, Tonic Water	4,2
Almdudler, 0,3l	4,5
Preiß Gelber Muskateller Traubensaft 0,25l	4,8
+ 0,25l Karaffe Soda	0,7
Soda Zitrone, 0,3l	3,5
Soda Zitrone, 0,5l	4,5
Skiwasser oder Hollundersaft, 0,3l	3,5
Skiwasser oder Hollundersaft, 0,5l	4,5

Aperitifs & Gespritzte

Martini rosso, bianco	5,5
Ramazotti 2cl	4,5
Campari Soda oder Orange	7,0
Aperol Spritzer	8,5
Hugo	8,5
Weiß oder Rot gespritzt	4,7
Sherry medium	4,9
Glas Prosecco	4,9

Biere

Trumer Pils vom Fass, 0,3l	4,8
Trumer Pils vom Fass, 0,5l	6,0
Franziskaner Hefeweizen, 0,3l	5,0
Franziskaner dunkel oder helles Hefe, 0,5l	6,2
Radler, 0,3l	4,8
Radler, 0,5l	6,0
Hirter Morchel Dunkelbeer, 0,5l	6,0
Trumer Alkoholfrei, 0,5l	6,0
Erdinger Weißbier Alkoholfrei, 0,5l	6,2



Schnäpse

	2cl
Obstler / Marille	4,0
Birne / Zirbe / Enzian / Meisterwurz	4,2
Williams mit Birne	4,6

Spirits

	4cl
Wodka	7,9
Gordon`s Gin	7,9
Hendriks Gin	8,9
Gin Mare	8,9
Diplomatico Rum	9,5

Bitters

2cl

Underberg	4,2
Fernet	4,2
Jägermeister	4,2

Liköre

2cl

Baileys Irish Cream	4,2
Eierlikör	4,2
Tia Maria	4,2
Grand Marnier	4,4

Weinbrände & Cognacs

2cl

Asbach Uralt, Scharlachberg	4,2
Remy Martin	6,9
Metaxa	4,2

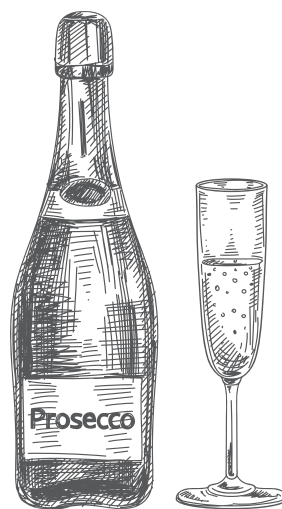
Whiskies

4cl

Tullamore Dew	8,0
Chivas Regal	8,5
Ballantines	7,5
Jack Daniels	7,5
Jameson	7,5

Sekt & Champagner

Henkell Trocken, 0,75l	42,0
Schlumberger Sparkling, 0,75l	49,0
Moët & Chandon Champagner Brut Impérial, 0,75l	109,0



Offene Weine 1/8 l

Weißwein

Grüner Veltliner

4,8

Baumgartner, Niederösterreich

Apfel und Pfeffer mit feiner Harmonie

Riesling

5,2

Rabl, Langenlois, Kamptal

fruchtig, lieblich feine Eleganz

Chardonnay

6,2

Gregor Schup, Thermenregion

rassig, sehr balanciert trotz seiner Kraft, mineralisch und präzise, feine Tropenfrucht

Santarella Moscatel DOP

5,2

Bodegas Murviedro, Valencia/Spanien

helles Goldgelb, fruchtig, süß, erfrischend

Roséwein

Bellarose

5,0

Baumgartner, Niederösterreich

trocken, frisch, blumig, rassig

Rotwein

Blauer Zweigelt

5,0

Landler, Burgenland

violette Farbe, fruchtiger Duft, harmonischer Abgang

Merlot Reserve

6,8

Münzenrieder, Apetlon, Neusiedlersee

dunkles Rubingranat, rote Kirsche in der Nase, leichte Schokoladennoten, feine Tannine

Weißweine und Rosé

0,75 l



Grüner Veltliner Steinfeder

34,0

Domäne Wachau, Dürnstern, Wachau

fruchtig, Zitrusaromatik, grüner Apfel, frischer Pfeffer

Chardonnay

36,0

Gregor Schup, Thermenregion

rassig, sehr balanciert trotz seiner Kraft, mineralisch und präzise, feine Tropenfrucht

Sauvignon Blanc

36,0

Goldenits, Tadten, Neusiedlersee

Stachelbeeren mit filigraner Struktur, eleganter

Abgang mit leichter Würze

Unser Tipp

Weißburgunder - Pinot blanc

38,0

Weixelbaum, Straß, Kamptal

Wiesenkräuter in der Nase, saftige Apfel und

Birnenfrucht, eleganter Abgang mit Honignoten

Rosé Tetuna

32,0

Goldenits, Tadten, Neusiedlersee

erfrischend am Gaumen, Beerenfrucht in der Nase, mittlerer Abgang

Rotwein

0,75 l



Heideboden Rot – Cuvée

36,0

BZ | ME | CS | BF

Hannes Reeh Andau, Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, in der Nase Waldbeeren
dezent Holztouch, feines Tannin

Rubin Carnuntum – Zweigelt

38,0

Markowitsch, Göttelsbrunn Carnuntum

Rubinrot mit violetter Rand, in der Nase dezenter
Duft nach Kirschen und Gewürzen

Big John – Cuvée

44,0

BZ | CS | PN

Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

dichtes Violett mit rubinroten Rändern,
in der Nase fruchtig

Valpolicella Classico DOC

34,0

Corvina, Rondinella

Fratelli Bolla Verona, Venetien

helles Rubinrot, erinnert an Kirschen
und Bittermandeln

Pinot Noir

42,0

Schup, Guntramsdorf, Thermenregion

Am Gaumen kraftvoll nach Himbeeren und Cassis,
präsen Tannine, eleganter Abgang, französisch ausgebaut

Merlot Reserve

38,0

Münzenrieder, Apetlon, Neusiedlersee

dunkles Rubingranat, rote Kirsche in der Nase,
leichte Schokoladennoten, feine Tannine