

DIE LIEBLINGSGERICHE UNSERER GÄSTE

- täglich marktfrisch

Hühnerfilets am Rosmarinspieß gegrillt

mit Tomatenzucchinireis und grünem Salat ^{A-L-M-O}



18,90

Rosa gebratene Lammfilets mit Kräuterbutter

mit Röstkartoffeln und Speckbohnen ^{G-O}

21,90

Gegrillte Medaillons vom Freilandschwein im Speckmantel

mit Wickelnudeln, Pfefferrahmsauce und gemischtem Salat ^{A-C-G-L-M-O}

20,90

Variation von gebratenen Edelfischfilets vom Grill

auf bunten Blattsalaten ^{D-M-O}

20,90

Gegrilltes Lachssteak in Veltlinsauce

mit Petersilerdäpfeln und grünem Salat ^{A-D-G-M-O}

19,90

Gebratene Scampispißchen auf Pestospaghetti

mit hausgemachtem Basilikumpesto und grünem Salat ^{A-B-C-H-M-O}

18,90



Liebe Gäste!

Alle Speisen und Getränke enthalten nicht nur Spuren von Liebe und Leidenschaft sondern auch von Freude und Hingabe zu unserem Beruf, den wir aus überzeugter Berufung ausüben. Schön, wenn wir Sie das spüren lassen dürfen.

Christian Burkia mit Team

GUT – SAUBER - FAIR

Seit 1998, als Gründer der **Slow Food** Bewegung in Tirol, vertrete ich die Philosophie zur Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. saisonaler abgestimmter Angebote. Dafür wurden wir mit **dem AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches Erbe“** ausgezeichnet. Ebenso bekennen wir uns zu Produkten der **Tiroler Genuss Regionen**.

Österr. Rind, Kalb und Schwein: u.a. von Metzgerei Ignaz Schmid, Natters sowie Fleischhof Oberland, Wedl, Metro;
Milch und Milchprodukte: aus Tirol bzw. Österreich mit AMA-Gütesiegel (Tirol Milch, Sennerei Zillertal); **Eier**
Bodenhaltung: Josef Peham, Naarn in OÖ; **Erdäpfel:** heimische Landwirtschaft; **Forellen** und **Saiblinge:** Fischerei Dr. Angerer, Leutasch; **Gemüse:** je nach Saison: aus heimischer Landwirtschaft u.a. Nordtirol

Kalte Vorspeisen



*als Hauptspeise

Geräucherte Pettnauer Lachsforelle

mit Oberskren, Butter und Toastbrot ^{A-C-D-F-G-O}

10,90 *16,90

Hauchdünnes Carpaccio vom Rind

mit frisch gehobeltem Parmesan ^{G-O}

11,90 *17,90

„**Caprese**“, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum ^{G-O}

10,90 *14,90

Pikantes Matjesfilet nach Hausfrauenart ^{C-D-F-G-O}

10,90 *14,90

Bunt gemischter Salat als Vorspeise oder Beilage, mit/ohne Ei ^{C-M-O}

7,90 *13,90



Unser aktuelles Angebot an Suppen entnehmen Sie bitte der Tageskarte!



Eine kleine Vorschau in unsere Dessertkarte...

Schokomousse und **Tiramisu**, **Nougatknödel** und **Topfenknödel**, **Palatschinken** sowie unsere **Kuchen & Strudel** und, und, und... alles hausgemacht! ^{*A-C-E-F-G-H-O-P}

Hauptspeisen



Gebackene Hühnerfilets

mit Preiselbeeren und gemischtem Salat A-C-G-M-O

16,90

Gegrillter Rostbraten vom niederen Beiried

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat G-M-O

19,90

Cordon Rouge vom Grill vom Freilandschwein

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat G-M-O

19,90

Zart gegrillte Hühnerfilets

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat G-M-O

16,90

Tiroler Gröstl vom feinen Tafelspitz,

im Pfandl zubereitet und serviert, mit Spiegelei und grünem Salat

*gerne servieren wir ein zweites Spiegelei! C-M-L-O

15,90

Zwiebelrostbraten - unser Klassiker -

mit glacierten Zwiebeln und gemischtem Salat M-O

20,90

Saftiges Rumpsteak vom Grill - 250g

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat G-M-O

22,90



★★★★★ 4,5 von 5
Ausgezeichnet/Hervorragend
- Genussspecht -

FEINSCHMECKER
Das Magazin der Tiroler Tageszeitung

Gault & Millau
l'expert gourmand

**ÖSTERREICHISCHER
SOMMELIERVERBAND**

Christian Burkia
Diplom-Sommelier
Geprüfter Olivenölexperte



KURIER edition €6,-

Tafelspitz
2012

PLUS
DAS BESTE
RESTAURANT

freizeit

falstaff
RESTAURANT
GUIDE

ÖSTERREICH'S BESTE RESTAURANTS
2019

tripadvisor

Restaurant Burkia - Essen bei Freunden

WELCHES IST IHR FAVORITEN RESTAURANT?

5

CERTIFICATE OF EXCELLENCE
FOR THE YEAR 2012

WIRTSCHAFTS
HAUS
FÜHRER
2019

1000 handverlesene Lokale
2.000 Lokale, 4000 Adressen, 100000 Bewertungen
Lokale und gastronomische Unternehmen

300
Bester
Wein

Tafelspitz: „...legendär in Innsbruck. Gerichte mit Kultstatus...“
Falstaff: „...leichte, gesunde Gerichte. Tolle Weinkarte!...“
Alacarte: „...in großen Portionen und überzeugender Qualität...“
Wo isst Österreich: „...Lieblingstreffpunkt der Innsbrucker...“
Tripadvisor: „Kurz gesagt : „Vom Essen, Trinken bis zum Service einfach EXZELLENT“ ★★★★★“

Hauptspeisen



Filetspieß - Schweinsmedaillons vom Grill mit Pommes frites, Kräuterbutter und gemischtem Salat G-M-O	19,90
Feiner Gemüsereis buntes Gartengemüse mit körnigem Basmati-Reis G-F	14,90
Zarte Filetspitzen á la „Stroganoff“ vom Rinder Entrecôte, mit Reis und gemischtem Salat A-G-L-M-O	21,90
Spaghetti „Sardegna“ mit Pomodoro, Kapern, Oliven und Garnelen A-B-C-G-L-O	16,90
Wiener Sinfonie Gebackenes vom Landschwein und vom Huhn auf Kartoffel-Vogelersalat A-C-G-L-O	16,90

Aus Bächen, Flüssen und Weltmeeren

Zart gegrilltes Welsfilet mit Butterkartoffeln und grünem Salat D-G-M-O	17,90
Fein gebratenes Lachssteak auf bunter Salatvariation mit unserer Knoblauch-Sauerrahmsauce als Dip D-G-M-O	19,90
Spaghetti mit geschnetzeltem Lachsfilet und pomodori secchi und grünem Salat A-D-G-M-O	18,90
Gegrillte Scampispießchen auf Mandelreis mit grünem Salat B-G-H-M-O	17,90
Gegrillte Scampis auf Gemüse-Champignonreis B-F-G	18,90
Gebackene Zanderfilets mit bunter Salatschüssel, Dipsauce A-C-D-G-L-M-O	17,90

Unsere Salate - frisch und knackig



Dazu servieren wir ohne Verrechnung helles und dunkles Gebäck *A-F-N

***Salatschüssel**

viele verschiedene Salate mit zwei Eiern
und viel von unserem Hausdressing ^{C-M-O}

13,90

Spanischer Salat *mit Weinessig/Olivenöl Marinade*

mit Thunfisch, Garnelen, Zwiebeln und Oliven ^{B-C-D-O}

16,90

Griechischer Bauernsalat *Weinessig/Olivenöl Marinade*

mit exzellentem griechischen Feta und schwarzen Oliven ^{G-O}

13,90

*** Unser beliebtes Hausdressing ^{*M-O} bieten wir Ihnen
in der praktischen Halbliter Glasflasche
für zu Hause oder als ideales Geschenk an.
Fragen sie unser Service!**

***Gourmetsalat**

gegrillte Hühnerfiletstreifen auf feinen
Salaten mit Ei und frisch gerösteten Pilzen ^{C-F-M-O}

15,90

***Salat Florida**

gegrillte Scampis auf bunten Salaten ^{B-M-O}

19,90

Mozzarella

auf Tomaten mit frischem Basilikum ^{G-O}

14,90

Beilagen Portionen

Reis, schön körnig ^G

4,00

Petersilkartoffeln ^{G-L}

4,00

Pommes frites, goldbraun

4,00

Gemüse aus der Pfanne ^{G-L}

6,50

Kartoffel-Kroketten ^{A-G}

4,00

Unsere Toastklassiker

Clubsandwich „St. Andrews“

Rindsfilet auf Blattsalat mit feiner Grilltomate A-F-G-O-L



16,90

Toast Rasputin

2 gegrillte Schweinsmedaillons, viel grüner Salat,
Sauce American, Pfefferoni, Spargel und Speck vom Grill A-C-F-G-L-O

14,90

Toast Tirol

Rindfleischfaschirtes mit gerösteten Zwiebeln,
Spiegelei und gemischtem Salat A-C-F-G-M-O

14,90

Toast Hawaii

mit zartem Hühnerschnitzel und viel grünem Salat
Sauce American und „klassischer“ gegrillter Ananas A-C-F-G-O

13,90



Gerne stellen wir Ihnen unsere Essensgutscheine in praktischer Kreditkartenform in jeder gewünschter Höhe aus! Mit hochwertigem Geschenkskuvert!

FOLLOW US ON FACEBOOK!



Falls Sie bei einem Besuch bei uns keinen freien Parkplatz mehr vorfinden, dürfen wir Sie auf die **USI-Parkplätze** gegenüber verweisen oder Ihnen **zusätzlich Parkplätze** gegenüber dem Sporthotel PENZ anbieten. Wir bedanken uns hierfür herzlich bei unseren freundlichen Nachbarn, der Hoteliersfamilie Nina und August Penz.

Saures und Bodenständiges mit hellem und dunklem Gebäck A-F-N

Tiroler Grauer Käse mit Zwiebel, mariniert G-O 11,90

Saures Rindfleisch vom Tafelspitz, mit steirischem Kernöl C-L-O 12,90

Brotkorb im Gedeck enthalten, **Nachbestellung Brotkorb** A-F-N 1,50

ALLERGEN ÜBERSICHT gem. Anhang II LMIV

Allergeninformation gemäß Lebensmittel Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch/Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere