

Mountain & Soul

DAS LIFESTYLE HOTEL

AUF 'N TISCH ZUM TEILEN

Vegetarisch auf'n Tisch für Zwei

Aubergine – Hummus

Oliven Tapenade

Cottage Cheese – griechischer Schafskäse

Halb getrocknete Tomaten

Ciabatta, Grissini, Rosmarin – Fleur de sel. Knäckebrot

Trüffelpommes

mit Parmesan und Trüffelmayonnaise

VORSPEISEN

2 hausgemachte Frühlingsrollen

mit Salatgarnitur, Sweetchili- und Soyasauce

Aubergine – Hummus, Olivenöl, mediterranes Gebäck

Flammkuchen

- vegetarisch: mit Cherry Tomaten, Pesto, Mozzarella,
Oliven und Rucola

- herzhaft: mit Speck, Zwiebel, Käse und Rucola

Carpaccio vom Thunfisch

mit Avocado-Tartar, Wasabi, Sesam Cracker

Bruschetta vom Ciabatta Brot

mit Tomaten, Avocado und Rucola

Beef Tatar

vom österreichischen Premium Rind, pikant mariniert,
dazu Toast und Butter

- als Vorspeise

- als Hauptspeise

SOULKITCHEN SUPPEN

Sauerrahm-Junglauch Suppe
mit Brot Croutons

Thai Suppe
- mit Hühnchen und Asia-Gemüse
- mit Shrimps und Asia-Gemüse

SOULKITCHEN SALATE

Salat Mediterrane
mit Wolfsbarsch, Garnelen und Zander, Mangochutney

Caesar Salat - Soulkitchen Style
gemischte Blattsalate mit gebratenen Hühnerbruststreifen,
gehobeltem Parmesan und Soulkitchen-Dressing

Zickiger Salat
im Parmaschinken-Mantel gebratener Ziegenkäse
auf verschiedenem Grünzeug mit Früchten, Nüssen
und Balsamico Dressing

Mountain Steaksalat
rosa gebratenes Beiried auf gemischten Blattsalaten
mit Balsamico Dressing und Senfdip

Kleiner Salatteller

SOULKITCHEN CURRY

Butter Chicken Curry mit Reis (scharf)
cremiges Masala Curry mit Zwiebeln, Tomaten
und Kokosnuss

Indisches Süßkartoffel Curry mit Reis (vegan, scharf)
Süßkartoffelstücke in einer kräftigen Kokosnuss-Sauce
mit Kichererbsen und Spinat

Beef Madras Curry mit Reis (scharf)
Zarte Rinderfiletstücke in einer Madras-Sauce mit kleinen Zwiebeln
und Senfsamen

Thai Curry mit Reis (scharf)
- vegetarisch
- mit Hühnchen

Wir empfehlen Ihnen zu unseren Currys Naan Brot

MOUNTAIN KIDS

Frankfurter Würstel
mit Pommes

Tagliatelle Bolognese

Chicken Nuggets
mit Pommes

HAUPTSPEISEN

Große Ofenkartoffel

- vegetarisch mit mediterranem Gemüse und Salat Bouquet
- mit Pulled Pork und knackigem Rotkrautsalat

Soulkitchen Thai-Nudeln (scharf)

mit knackigem Asia-Gemüse gebraten, in Soja-Chili-Sauce

- vegetarisch
- mit gebratenen Hühnerbruststreifen
- mit Garnelen

Saftige Hühnerbrust

gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten

im Parmaschinken-Mantel, dazu Gemüse-Rahm-Tagliatelle

Soulkitchen Burger

mit Cheddar Köse, Tomaten, Relish, Salat und Pommes

Pulled Pork Burger

mit BBQ Sauce, Apfelringe, Cheddar Käse und Pommes

Hot Stone

Rinderrücken mit Ofenkartoffel, Pommes, Kräuterbutter, Senfdip

- mit Trüffelpommes

BBQ-Teller

gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn mit 3erlei Dip,

dazu Steakhouse Pommes und ein kleiner Salat

„Fischers Fritze“ Feuriger Wolfsbarsch

Chilli-Spaghetti mit Wolfsbarsch, Spinat, Pinienkerne und Parmesan

- ohne Fisch

SÜSSE VERFÜHRUNG

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis

Schoko-Brownie
mit Vanilleeis und Beerenragout

Tiramisuschnitte
mit Beerenragout

Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade

Soulkitchen Crêpes
mit Nougatcreme und Bananen gefüllt,
dazu Mangoeis

Banana Soulboat
Banane, Vanilleeis, Schokosauce und Sahne

Heiße Liebe
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne

Coup Denmark
Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

Stracciatellerbecher
Stracciateller Eis mit Bananen, Eierlikör und Sahne

Gerührter Eiskaffee

Kugel Zironensorbet
- mit Prosecco

Mountain&Soul

DAS LIFESTYLE HOTEL

KAFFEEGENUSS

Espresso
Doppelter Espresso
Tasse Kaffee
Cappuccino mit Milchschaum
Cappuccino Flavour (Schoko, Zimt, Karamell)
Cappuccino mit extra Espresso-Shot
Latte Macchiato
Espresso Macchiato

SOULKITCHEN TEES

Eilles Tee Diamonds im Riesenbecher

- Beeren
- Asam Special broken
- Pfefferminz
- Kamille
- Green Leave

SCHOKO & CO.

Heiße Milkschokolade

- mit Sahne
- mit Rum (38%)
- mit Baileys

Weißer Schokolade "Bio Bianco"

Mountain&Soul

DAS LIFESTYLE HOTEL

ALKOHOLFREIES

Coca-Cola
Coca-Cola light
Fanta
Sprite
Spezi
Almdudler
Eistee Pfirsich
Mineralwasser (laut oder leise)
Mineralwasser (laut oder leise)
Holler Saftl
Soda Zitrone
Schweppes Tonic/Bitter Lemon

PURER FRUCHTGENUSS

Apfelsaft naturtrüb
Multivitamin
Orangensaft
Johannisbeersaft
Mangosaft
Cranberry
Ananas

Gespritzte Fruchtsäfte
(auch ohne Kohlensäure)

MINDMOVERS

Red Bull
Ginger Beer (spicy ginger lemonade)

Mountain & Soul

DAS LIFESTYLE HOTEL

HOPFEN & MALZ

Zillertaler Pils
Zillertaler Pils
Zillertaler Radler
Zillertaler Radler naturtrüb
Zillertaler Tyroler (Imperial Zwickl)
Zillertaler Schwarzes
Zillertaler Dinkel Weizen
Schneider Weisse original
Schneider Weisse original

Placebo Weizen (Schneider Weisse alkoholfrei)
Weizen mit Cola oder Sprite
Weizen mit Red Bull

LIQUID STARTERS

Campari Orange
Campari Soda
Martini Bianco
Aperol Spritzer (Weißwein, Soda, Aperol)
Veneziano (Prosecco, Soda, Aperol)
Soulkitchen Spritz (Prosecco, Soda, Maracuja)
Lillet Berry (Lillet, Berrytonic und Prosecco)
Mountain Spritz (Heidelbeer-Ingwerlikör, Bitter Lemon, Soda)

Glas Prosecco
- mit Aperol
- mit Mango oder Holler

Hugo (Prosecco, Soda, Hollunder)

Sanbitter soda (alkoholfrei)
Sanbitter orange (alkoholfrei)

Flasche Prosecco

Mountain&Soul

DAS LIFESTYLE HOTEL

SOULDROPS

Obstler, Willi, Nuss, Marille, Zichna

Prinz

- Alte Marille
- Alter Williams

Edelbrände von Hannes Dengg

- Roter Williams
- Weichsel
- Meisterwurz

SOULDROPS – BITTERS

Ramazotti

Averna

Jägermeister

WHISKEY

Red Label

Talisker 10 years (strong)

Lagavulin 16 years (medium)

Dalwhinnie 15 years (mild)

Mountain & Soul

DAS LIFESTYLE HOTEL

LONGDRINKS

Vodka mit Red Bull
Cuba Libre
Bacardi Cola
Whiskey Cola | Apfelsaft
Vodka Lemon
Moscow Mule (Vodka, Gingerbeer, Gurke)
Red Angel (Vodka, Cranberry, Limette)
Hendricks Gin Tonic
Brockmans Gin Tonic
Gin Mare Tonic
Z44 Gin Tonic
Bombay Gin Tonic
Caipirinha
Mojito
Pina Colada

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut
Moët & Chandon Ice Imperial
Ruinart Brut
Ruinart Rosé
Louis Roederer Brut