

DIE LIEBLINGSGERICHE UNSERER GÄSTE

- täglich marktfrisch

Hühnerfilets am Rosmarinspieß gegrillt

mit Tomatenzucchinireis und grünem Salat



13,90

Rosa gebratene Lammfilets

mit Röstkartoffeln und Speckbohnen

16,90

Gegrillte Medaillons vom Landschwein im Speckmantel

mit Wickelnudeln, Pfefferrahmsauce und gemischtem Salat

16,90

Variation von gebratenen Edelfischfilets vom Grill

auf bunten Blattsalaten

15,90

Gebratene Scampispießchen auf Pestospaghetti

mit hausgemachtem Basilikumpesto und grünem Salat

14,90




Slow Food®
Gut, nachhaltig und fair.

Lieber Gast!

Wir sind seit 1998 Gründungsmitglied der Slow Food Bewegung in Tirol. Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit **dem AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches Erbe“** ausgezeichnet.

Rind, Kalb und Schwein: österr. Fleisch, u.a. von Metzgerei Ignaz Schmid, Natters und Fleischhof Oberland, Imst

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel (Tirol Milch, Sennerei Zillertal)

Freiland-Eier: Josef Peham, Naarn in Oberösterreich

Bio-Erdäpfel: Landwirtschaft Anton Post, Obermieming

Forellen: Forellenhof Dr.Oettl, Pettnau

Kalte Vorspeisen



Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen

mit steirischem Kernöl fein mariniert

7,90

Geräucherte Pettnauer Lachsforelle

mit Oberskren, Butter und Toastbrot

7,90

Hauchdünnes Carpaccio vom Rind

mit frisch gehobeltem Parmesan

8,90

„Caprese“, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

7,90

Pikantes Matjesfilet nach Hausfrauenart

7,90

Bunt gemischter Salat als Vorspeise oder Beilage

5,80

Suppen

Unser aktuelles Angebot an Suppen entnehmen Sie bitte der Tageskarte!

Think Global - Eat & Drink Local ! Durch Verwendung saisonaler Produkte regionaler Lieferanten und Bauern schützen wir die Umwelt und stärken die Tiroler Wirtschaft. Aus Überzeugung!



 ...einfach unwiderstehlich!

Ein kleiner Ausblick auf unsere Dessertkarte...

Schokomousse und **Tiramisu**, **Nougatknödel** und **Topfenknödel**, **Palatschinken** sowie **hausgemachte Strudel** und, und, und... alles hausgemacht!

Hauptspeisen



Gebackene Hühnerfilets

mit Preiselbeeren und gemischtem Salat

11,90

Gegrillter Rostbraten vom niederen Beiried

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat

14,90

Cordon Rouge vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat

14,90

Zart gegrillte Hühnerfilets

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat

11,90

Tiroler Gröstl vom feinen Tafelspitz,

im Pfandl zubereitet und serviert, mit Spiegelei und grünem Salat

*gerne servieren wir ein zweites Spiegelei!

11,90

Zwiebelrostbraten - unser Klassiker -

mit glacierten Zwiebeln und gemischtem Salat

14,90

Saftiges Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat

16,90



Hauptspeisen



Gegrilltes Schweinskotelett

mit hausgemachter Kräuterbutter und bunt gemischtem Salat 11,90

Filetspieß - Schweinsmedaillons vom Grill

mit Pommes frites, Kräuterbutter und gemischtem Salat 15,90

Feiner Gemüsereis

buntes Gartengemüse mit körnigem Basmati-Reis 8,90

Zarte Filetspitzen á la „Stroganoff“

mit Reis und gemischtem Salat 16,90

Spaghetti „Sardegna“

mit Pomodoro, Kapern, Oliven und Garnelen 12,90

Wiener Sinfonie

Gebackenes vom Landschwein und von der Pute
auf Kartoffel-Vogerlsalat 11,90

Aus Bächen, Flüssen und Weltmeeren

Zart gegrilltes Welsfilet

mit Butterkartoffeln und grünem Salat 13,90

Fein gebratenes Lachssteak auf bunter Salatvariation

mit unserer Knoblauch-Sauerrahmsauce als Dip 11,90

Delikate Scampispißchen vom Grill

auf Mandelreis mit grünem Salat 13,90

Gegrillte Scampis

auf Gemüse-Champignonreis 15,00

Gebackene Zanderfilets

mit bunter Salatschüssel, Dipsauce 12,90

Unsere Salate - frisch und knackig



***Salatschüssel**

viele verschiedene Salate mit zwei Eiern
und viel von unserem Hausdressing

8,90

Spanischer Salat, *mit Weinessig/Olivenöl Marinade*

mit Thunfisch, Shrimps, Zwiebeln und Oliven

9,90

Griechischer Bauernsalat, *Weinessig/Olivenöl Marinade*

mit exzellentem griechischen Feta und schwarzen Oliven

9,90

*** Unser beliebtes Hausdressing bieten wir Ihnen
auch in der praktischen 0,5 lt Glasflasche
zum Mitnehmen nach Hause an!**

***Gourmetsalat**

gegrillte Hühnerfiletstreifen auf feinen
Salaten mit Ei und frisch gerösteten Pilzen

10,90

***Salat Florida**

gegrillte Scampis auf bunten Salaten

15,90

Mozzarella

auf Tomaten mit frischem Basilikum

9,90

Beilagen Portionen

Reis, schön körnig

3,00

Butterkartoffeln mit Petersilie

3,00

Pommes frites, goldbraun

3,50

Gemüse aus der Pfanne

5,40

Kartoffel-Kroketten

3,50

Unsere Toastklassiker



Clubsandwich „St. Andrews“

Rindsfilet auf Blattsalat mit feiner Grilltomate

10,90

Toast Rasputin

2 gegrillte Schweinsmedaillons, viel grüner Salat,
Sauce American, Pfefferoni, Spargel und Speck vom Grill

9,90

Toast Tirol

Rindfleischfaschiertes mit gerösteten Zwiebeln,
Spiegelei und gemischtem Salat

9,90

Toast Hawaii

mit zartem Hühnerschnitzerl und viel grünem Salat
Sauce American und „klassischer“ gegrillter Ananas

8,90

Saures und Bodenständiges

Tiroler Grauer Käse mit Zwiebel, mariniert

7,90

Saure Wurst mit Zwiebel, mariniert

7,90

Zartes, saures Rindfleisch mit steirischem Kernöl

9,90

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen Hauptspeise

fein mariniert mit rotem Zwiebel und steirischem Kernöl

9,90

Brotkorb im Gedeck enthalten, Nachbestellung Brot

0,90

Liebe Gäste,

selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Essensgutscheine an!

Auf unserer Webseite www.burkia.at erhalten Sie eine Fülle an zusätzlichen Infos.
Wir freuen uns natürlich sehr über einen **Eintrag im Gästebuch!**

Falls Sie beim Besuch der Sportanlagen oder des Restaurants keinen freien Parkplatz 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 unserem Nachbarn, dem Hotelier August Penz.