

Herzlich Willkommen im

Lifeüberl

Gmüatlich sitz`n und guat ess`n!

Täglich durchgehend warme Küche von 11:00 bis 20:00 Uhr.

In den Bergen scheinen der Himmel näher, die Luft klarer,
die Uhren langsamer und die Gedanken freier als anderswo zu sein...

Willkommen am Zaglauhof – Willkommen Daheim!

Teile deinen schönen Moment auch mit uns!

 **Instagram** [zaglauhof.werfenweng](https://www.instagram.com/zaglauhof.werfenweng)

Aperitif zum Start

Glas Prosecco, La Jara
Kleines Zipfer Urtyp 0,3l
Glas Wermut, Guglhof

Gerne geben wir Ihnen persönliche Weinempfehlungen.

Alles rund um den Zaglauhof
finden Sie hier:



Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit..

...Backerbsen

...Nudeln

...Hausgemachten Frittaten

Hausgemachte Kaspressknödelsuppe

Leberknödelsuppe nach Oma Barbaras Rezept

Wiener Suppentopf mit Rindfleischwürfel vom Zaglauhof,
frischem Gemüse und Nudeln

Zaglauer Würstelsuppe

Rindssuppe mit Nudeln und Frankfurter Würstel

Hausgemachte Gulaschsuppe vom Zaglauer Almochsen
mit Gebäck

Grün und knackig

Bunter Salatteller

Salat Liftstüberl Blattsalatvariation
mit Hausdressing dazu gegrillte Hühnerbruststreifen

Almsalat Blattsalatvariation
mit Hausdressing dazu knusprige Kaspressknödel

Spezialitäten vom Zaglauer Rind

Hausgemachte Rindfleischsulze in Essig und Öl
mit Schwarzbrot
mit österreichischen Bratkartoffeln

Hausgemachtes Chilli con Carne mit Gebäck

Rindsgulasch
dazu hausgemachte Spätzle

Steaktoast Beiriedschnitte auf getoastetem Schwarzbrot
mit Zwiebel, Zucchini, Spiegelei und kleinem Salat

Burgunderbraten
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit österreichischen Bratkartoffel

Rindsroulade mit Petersil-Erdäpfeln und Blaukraut

Beuscherl vom Zaglauer Rind
mit hausgemachten Serviettenknödel

Spaghetti Bella Italia

Pomodoro mit Tomatensauce

Bolognese mit Fleischsauce vom Zaglauer Rind

Mediterrane mit mediterranem Gemüse, Olivenöl und Knoblauchchips

Vom Zaglauer Hokkaidokürbis

Hausgemachtes Kürbis-Curry

à la Mama mit Basmatireis *vegan*

Hausgemachte Kürbislaiabchen

mit Petersil-Erdäpfel, Sauerrahmdip und buntem Salatteller

Hausmannskost im Pfandl serviert

Feine Pongauer Kasnockn

mit buntem Salatteller

Tiroler Gröstl

mit Spiegelei und buntem Salatteller

Das, was nicht fehlen darf...

Hausgemachte Spinatknödel auf buntem Gemüse

mit Nussbutter und 6 Monate gereiftem Bergkäse

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites oder Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren

Cordon bleu vom Schwein

mit Pommes frites oder Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren

Grillspieß Pepperl Fleisch von Schwein, Rind und Huhn

dazu Speckfisolen, Kräuterbutter und Pommes frites

Pizzen

Pizza Margherita Käse, Tomaten, Oregano

Pizza Salami Käse, Tomaten, Salami, Oregano

Bauernpizza Käse, Tomaten,

Schinken, Salami, Paprika, Pfefferoni, Oregano

Für Naschkatzen

Affogato al caffè

kleiner Espresso mit Vanilleeis

Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Schlagobers

mit Vanillesauce

mit Vanilleeis und Schlagobers

Hausgemachter warmer Topfenstrudel mit Schlagobers

mit Vanillesauce

mit Vanilleeis und Schlagobers

Hausgemachter Mohr im Hemd warmer Schoko-Nuss-Kuchen

mit Schokosauce und Schlagobers

mit Schokosauce, Schlagobers und einer Kugel Vanilleeis

Köstlicher Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Zaglauer-Zwetschkenröster oder Apfelmus

Topfen-Nougat-Knöderl

mit Zucker-Zimtbrösel und Vanilleeis

Espresso Martini Cocktail

... auf Vorbestellung

Ripperl im Reindl

mit handgedrehten Semmelknödel,
Erdäpfel, Karotten, Zwiebel und Sauerkraut

Abends | ab 4 Personen

Rosa Steak vom Rinderfilet à 250g

mit Erdäpfelgratin, Speckfisolen
und Pfeffersauce

Abends | ab 4 Personen