



Erlebnisrestaurant
LA VITA
GASTLICHKEIT ERLEBEN...

Gastlichkeit, Atmosphäre und Erholung finden Sie in unserem Restaurant „La Vita“ und im Hotel Pramstraller. Unsere Küche ist stets bemüht, Sie mit einer Auswahl von Spezialitäten und Getränken zu verwöhnen.

Ob in der gemütlichen Tiroler Zirbenstube, im Restaurant „La Vita“ oder in unserem gemütlichen Gastgarten, überall in unserem Hause sind wir stets bemüht Sie zu bewirten.

Für unsere jüngeren und jung gebliebenen Gäste bereiten wir gerne auch kleinere Portionen zu. (Abzug € 1,00)

Wir wünschen Ihnen und Ihren Freunden einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hotel und würden uns freuen Sie wieder begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Pramstraller mit Team

Enjoy the warm atmosphere and hospitality of our Restaurant „La Vita“ and Hotel Pramstraller. We are looking forward to serving you with our range of delicious specialities and fine selection of beverages.

Choose from dining in our traditional Tyrolean lounge, or in the Restaurant „La Vita“ or in the hotel garden. We will do our very best to make you feel at home.

We reduced portions of our meals for those with small appetites. (Discount of € 1,00)

We wish you and your friends a pleasant stay in our hotel, and would be delighted to welcome you again another time.

Family Pramstraller with team.

Lieber Gast!

*Bitte Informieren Sie unsere ServicemitarbeiterInnen wenn Sie eine **Allergie** oder **Unverträglichkeit** für bestimmte Zutaten vorweisen. Weitere Informationen finden Sie auf der letzten Seite.*

SUPPEN UND VORSPEISEN

SOUPS AND STARTERS

Frittatensuppe

Backerbsensuppe

Beef bouillon with shredded pancake, or noodles or batter drops

€ 4,90

Tomatencremesuppe mit Knoblauchtost

Cream of tomato soup with garlic toast

€ 5,90

Graukäsesuppe mit Kräuterbrotwürfel

Cheese soup with bread croutons

€ 5,90

Frischkäse und Tomatenscheiben an

Balsamicoessig und Olivenöl, Zwiebel

White cheese and tomato slices with Balsamico vinegar, olive-oil

€ 9,90

Geräuchertes Forellenfilet mit Toastbrot,

Butter und Kren

Fillet of smoked trout with toasted bread, butter and horseradish

€ 11,90

SALATE

SALADS

Gegrillte Lachsstreifen

auf Salaten der Saison

Grilled salmon slices on a bed of seasonal salads

€ 21,90

Knackige Salate

mit gebratenen Putenbruststreifen

Garden fresh salad with grilled turkey strips

€ 17,90

Zu diesen Salaten servieren wir Ihnen 2 verschiedene Dressings und frisches Gebäck

Salads are served with a choice of 2 dressings and fresh bread rolls

Salat vom Buffet

Salad from the buffet

€ 5,90

NUDELN

PASTA

- Spaghetti Bolognese** € 8,90
mit Fleischsugo
Spaghetti with meat sauce
- Tiroler Hütten Penne** € 9,90
mit Sugo, Zwiebeln, Speck, Paprika, Champignon, Käse
Penne with meat sauce, onions, bacon, bell pepper, mushrooms, cheese
- Penne Arrabiata (scharf)** € 9,90
mit Speck, Zwiebel, Paprikawürfel, Knoblauch
Penne with bacon, onions, sweet peppers, garlic (very spicy)
- Spaghetti Giorgio** € 13,90
mit Blattspinat, Tomatenwürfel, Knoblauch und Frischkäse
Spaghetti with spinach leaves, chopped tomato, garlic and mozzarella cheese

AUS DER ASIATISCHEN KÜCHE

ASIAN CUISINE

- Wok-Gemüse im Reising (scharf)** € 17,90
Wok vegetables with rice (hot)
- Wok-Gemüse mit Putenfleisch im Reising (scharf)** € 18,90
Wok vegetables with turkey and rice (hot)

*Es ist besser
zu genießen
und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man
nicht genossen hat.*
Boccaccio

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

- Wiener Schnitzel vom Schwein** € 14,90
mit Pommes frites
Breaded pork escalope Vienna style, with French fries
- Cordon Bleu** € 15,90
mit Salzkartoffeln
Breaded pork escalope stuffed with cheese and ham, boiled potatoes
- Zillertaler Käsespätzle** € 11,90
Small egg dumplings fried with cheese and onion
- Zwiebelrostbraten** € 19,90
mit Butterspätzle
Grilled beef sirloin on onion sauce and small flour dumplings
- Mixed Grill** € 19,90
mit Pommes frites
Mixed grill with French fries
- Champignonschnitzel** € 16,90
mit Reis
Pork escalope with mushroom sauce and rice
- Gemüseschnitzel** € 12,90
mit Tomatensauce und Kartoffeln
Vegetable burger with tomato sauce and potatoes
- Sportlertoast** € 16,90
Gegrilltes Truthahnschnitzel
auf Toast mit Currysauce und Salat vom Buffet
Grilled turkey escalope on toast, served with a curry sauce and salad from the buffet
- Steaksandwich** € 19,90
2 verschiedene Fleischstücke (Rind- und Schweinefleisch)
auf Toast mit kalten Saucen und Salat vom Buffet
2 steaks on toast, served with cold sauces and salad from the buffet

AUS DEM WASSER

FISH

Garnelenspieße vom Grill € 21,90
auf Reissockel mit Sauce Hollandaise
und Salat vom Buffet

Shrimp skewers from the grill with rice, sauce hollandaise and salad from the buffet

Buntbarschfilet vom Grill € 20,90
mit Dillsauce, Kartoffeln und mediterranes Gemüse

Perch fillet with mediterranean vegetables, potatoes and dill sauce

Gegrillte Lachsmedaillons € 24,90
mit Sauce Hollandaise, Brokkoli und Reis

Grilled salmon medaillons with broccoli, rice and hollandaise sauce

DESSERTS

DESSERT

Kaiserschmarren € 10,90
mit Apfelmus oder Preiselbeeren

Sweet, chopped omelette with raisins, apples puree or cranberries

Moosbeerschmarren (Heidelbeerschmarren) € 13,90

Sweet, chopped omelette with blueberries

Man soll dem *Leib*

etwas *Gutes* bieten,

damit die *Seele*

Rust hat, darin zu wohnen

PIZZA

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce, Käse und Pizzagewürz belegt.

All pizzas are topped with tomato sauce, cheese and pizza seasoning

Margherita Tomatensauce, Käse tomato sauce, cheese	€ 8,90
Diavolo (sehr scharf) Salami, scharfe Pfefferoni salami, hot peppers (very spicy)	€ 11,50
Roma Champignons, Schinken, Tomatenscheiben mushrooms, ham, tomato slices	€ 11,50
Gemüsepizza verschiedenes Gemüse assorted vegetables	€ 11,50
Calzone Pizzatasche mit Schinken, Champignons Calzone pizza filled with ham and mushrooms	€ 11,50
Käsepizza verschiedene Käsesorten, Paprikawürfel assorted cheeses, sweet peppers	€ 12,50
Pizza „La Vita“ Lassen Sie sich überraschen House speciality – “Pizza La Vita”	€ 12,50

PIZZA

Capricciosa <i>Schinken, Champignon, Artischocken</i> ham, mushrooms, artichokes	€ 11,50
Siciliana <i>milde Pfefferoni, Zwiebel, Salami</i> mild chilli peppers, onions and salami	€ 11,50
Spinaci <i>Blattspinat, Knoblauch, Parmesan</i> leaf spinach, garlic and parmesan cheese	€ 11,50
Zillertaler <i>Speck, Blauschimmelkäse, Mais, Zwiebel</i> bacon, blue cheese, sweet corn, onions	€ 11,50
Hawaii <i>Schinken, Ananas, Mais</i> ham, pineapple, sweet corn	€ 11,50
Tonno <i>Zwiebel, Thunfisch, Paprikawürfel</i> onions, tuna, diced sweet peppers	€ 12,50
Francesco <i>Schinken, Schafskäse, Oliven, Zwiebel, Knoblauch</i> ham, feta cheese, olives, onions, garlic	€ 12,50
Verde <i>Pizzatasche mit Schinken, Champignon, mit frischen Salat und Joghurtdressing</i> Pizza filled with ham, mushrooms and fresh salad with a yoghurt dressing	€ 13,50

STEAK

STEAK

- Schweinerückensteak** € 17,90
mit Pfeffersauce und Butterspätzle
Pork steak with pepper sauce and small flour dumplings
- Truthahnsteak** € 19,90
auf Tomatensauce mit Reis
Turkey steak on tomato sauce and rice
- Rumpsteak** € 21,90
mit Pommes frites
Rump steak with french fries
- Filetsteak** € 29,90
auf Champignonrahmsauce und Mini Rösti
Fillet steak on a creamy mushroom sauce, served with *mini hashbrowns*
- Pfeffersteak** € 29,90
auf Pfeffersauce und Potato Wedges
Steak with pepper sauce, served with Potato Wedges
- Rip Eye Steak 350g** € 29,90
mit Kräuterbutter und Pommes frites
Rib eye steak 350g with herb butter and french fries
- Steaktoast** € 21,90
Lady Rumpsteak
auf Toast mit kalten Saucen und Salat vom Buffet
Beef steak on toast, served with cold sauces and salad from the buffet

Lieber Gast!

*Bitte Informieren Sie unsere ServicemitarbeiterInnen wenn Sie eine **Allergie** oder **Unverträglichkeit** für bestimmte Zutaten vorweisen.*

EXTRA BEILAGEN

EXTRA SIDE DISHES

Knoblauchtoast Garlic toast	€ 1,00	Brokkoli Broccoli	€ 3,50
Reis Rice	€ 3,50	Grüne Bohnen Green beans	€ 3,50
Pommes frites French fries	€ 3,50	Mediterranes Gemüse Mediterranean vegetables	€ 3,90
Kartoffel Boiled potatoes	€ 3,50	Potato Wedges Potato Wedges	€ 3,90
Butterspätzle Small egg dumplings	€ 3,50	Röstkartoffeln Roasted potatoes	€ 3,90
Mini Rösti Mini hash browns	€ 3,50	Salat vom Buffet Salad from the buffet	€ 5,90
Kroketten Croquettes	€ 3,50		

EXTRA SAUCEN

EXTRA SAUCES

Tomatensauce Tomato sauce	€ 2,00
Champignon Sauce Creamy mushroom sauce	€ 2,00
Pfeffersauce Pepper sauce	€ 2,00
Sauce Hollandaise Hollandaise Sauce	€ 2,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Sodawasser 0.2l	€	1,90	
Sodawasser 0.5l	€	2,90	
Tiroler Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi – 0.2l	€	2,60	
Tiroler Cola, Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi – 0.5l	€	4,90	
Jugendgetränke:			
Skiwasser 0.5l	€	3,70	
Holundersaft 0.5l	€	3,70	
Fruchtsaft pur 0.2l:	€	3,20	
Apfel, Orangen, Johannisbeer, Multivitamin, Marille, Mango			
Fruchtsaft gespritzt 0.3l:	€	3,40	
Apfel, Orangen, Johannisbeer, Multivitamin, Marille, Mango			
Fruchtsaft gespritzt 0.5l:	€	4,20	
Apfel, Orangen, Johannisbeer, Multivitamin, Marille, Mango			
Bitter Lemon 0.2l	€	3,20	
Tonic Water 0.2l	€	3,20	
Coca Cola 0.33l	€	3,20	
Coca Cola Zero 0.33l	€	3,20	
Eistee Pfirsich 0.33l	€	3,20	
Almrausch 0.33l	€	3,20	
		0.33 l	0.75 l
Mineralwasser			
Belebend	€	3,20	€ 5,20
Still	€	3,20	€ 5,20

Mayrhofner Bergquellwasser Karaffe € 1,90

Das kostbare Gut -eiskalt, frisch und direkt vom Berg.

BIER

Bierspezialitäten vom Faß:

Zillertal Pils vom Fass	0.2l	€ 2,90
hellgolden, schlank,	0.3l	€ 3,40
angenehm spritzig, edel gehopft	0.4l	€ 4,00
Zillertal Radler	0.2l	€ 2,90
hellgelb, fruchtig spritziges	0.3l	€ 3,40
Zitronenaroma, erfrischend	0.4l	€ 4,00
Zillertal Weißbier vom Fass	0.2l	€ 3,20
hell mit feiner Hefe - Bernsteinfarben,	0.3l	€ 3,70
fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb	0.5l	€ 4,60

Bierspezialitäten aus der Flasche:

Zillertal Märzen	Fl. 0.5l	€ 4,40
goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig		
Zillertal „Dunkel“	Fl. 0.5l	€ 4,60
kastanienfarben, voller, leicht karamellisierender Geschmack		
Zillertal Radler – naturtrüb	Fl. 0.5l	€ 4,40
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch		
Zillertal Weißbier dunkel	Fl. 0.5l	€ 4,60
mit feiner Hefe - Kastanienfarben, voll und fuchtig im Geschmack, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma		
Paulaner Hefeweißbier	Fl. 0.5l	€ 4,60

Alkoholfreie Biere:

Clausthaler Alkoholfrei	Fl. 0.5l	€ 4,60
Paulaner Weizen Alkoholfrei	Fl. 0.5l	€ 4,60

WEISWEIN OFFEN

Grüner Veltliner Klostergang 1/8l € 3,40
Qualitätswein Österreich

Gelbgrün bis hellgelb, fruchtig, feinwürzig, vegetabile Noten, pfeffrige Würzigkeit, spritzig, frisch und lebendige Säure. Qualitätswein aus Niederösterreich.

Plattenburger halbtrocken 1/8l € 3,40

Milder, voller Landwein. Goldgelb, würziger Extraktreichtum, fruchtig und kräftiges Aroma mit harmonischer Geschmacksfülle.

Riesling Weingut Rabl Langenlois Kamptal 1/8l € 3,40

Hellgelb, feinfruchtig, eleganter vielschichtiger Duft nach Steinobst wie Marille und Pfirsich. Zitronen, Grapefruit, Mango, spritzige, stahlig fruchtige Säure, mineralische Noten im Abgang.

Sauvignon Blanc Classic 1/8l € 4,90

Weingut Muenzenrieder Apetlon, Neusiedlersee

Reife Stachelbeere, Holundernote; satter Fruchtbogen, herzhaft Würze, saftiger Abgang

Chardonnay Seestern 1/8l € 4,90

Weingut Mad Oggau Leithaberg, Burgenland

Gelber Apfel, Exotische Früchte, Ananas, ausgewogene Fruchtaromatik, perfektes Säurespiel, saftige Stilistik mit kräftigem Hintergrund

Oberzick 1/8l € 4,90

Weingut Wurzinger Apetlon, Neusiedlersee

Ein Cuvée aus Welschriesling, Sauvignon Blanc, Muskateller. In der Nase Holunderblüten, Pfirsich und Stachelbeeren; duftig und fruchtig. Am Gaumen intensive Frucht und Aromatik; Pfirsich und auch zarte Muskatnote. Leicht und gefällig mit enorm viel Frucht. Trinkspaß pur!

ROSÈ OFFEN

Rosè 1/8l € 3,40

frischer, fruchtiger Rose aus Langenlois

ROTWEIN OFFEN

Nachfalter Rot Weingut Rabl Langenlois Kamptal 1/8l € 3,40

Rubinrot, hoher Extraktgehalt, vollmundig und würzig nach Himbeere, Kirsche, Kakao. Samtig und harmonisch.

Blauer Zweigelt 1/8l € 3,40

fruchtig, feinwürzig, kräftig, trocken

Zweigelt All Red 1/8l € 5,90

Weingut Allacher Gols, Neusiedlersee

Dunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, violette Reflexe, in der Nase intensive Edelholzwürze, dunkle Beeren von Brombeeren bis Cassis, Gewürze klingen an. Am Gaumen kraftvoll, saftiges, süßes Fruchtspiel, elegant, gut integrierte Holznote; dunkle Beerenfrucht im Nachhall, Zwetschken und Nougat im Rückgeschmack.

„WEIL GUTER WEIN FREU(N)DE MACHT“



Nimmst Du täglich *Einen Tropfen*,
wird *Dein Herz* stets freudig klopfen,
wirst im Alter *wie der Wein*,
stets begehrt und heiter sein.

SPRITZER

Weißwein oder Rotwein gespritzt- sauer € 3,60

Weißwein oder Rotwein gespritzt- süß € 3,60

Sommerspritzer Weißwein gespritzt- sauer € 3,40

Aperol- Spritz mit Wein € 4,60

Aperol- Spritz mit Sekt € 4,90

La Vita Spritzer € 5,90