



HOTEL

Pramstraller



... genussvoll
speisen.

2025

AUSZEICHNUNG

Hotel Pramstraller

in Mayrhofen

setzt auf

Tiroler Lebensmittel

und bietet damit seinen Gästen
einen besonderen Genuss aus der Region.

Anton Mattle
Landeshauptmann von Tirol

LH-Stv. OR Josef Geisler
Beiratsvorsitzender Agrarmarketing Tirol GmbH

BEWUSST TIROL
BETRIEB



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.

SUPPEN

SOUPS

Kräftige Rindfleischsuppe mit Frittaten

oder Backerbsen

Beef bouillon with shredded pancake or batter drops

€ 7, -

Tagessuppe

Soup of the day

€ 7, -

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen

Cream of tomato soup and whipped cream

€ 8, -

VORSPEISEN

STARTERS

Burrata mit Tomatenscheiben

an Balsamicoessig und Olivenöl, Paprikawürfel, Gebäck

Burrata and tomato slices with balsamic vinegar, olive-oil, sweet paprika

€ 15, -

Vorspeise des Tages

Starter of the day

€ 14, -

Gebackene Champignons

mit Sauce Tartare

Breaded deep fried mushrooms with tartare sauce

€ 16, -

Man soll dem *Leib*

etwas *Gutes* bieten,

damit die *Seele*

Rust hat, darin zu wohnen

Winston Churchill

NUDELN

PASTA

Spaghetti Bolognese € 13, -
mit Fleischsugo
Spaghetti with meat sauce

Cremige Spaghetti Giorgio € 21, -
mit Sahnesauce, Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln und Spinat
Spaghetti with cream sauce, tomatoes, mozzarella, onions and spinach

Penne Nudeln mit Shrimps € 22, -
cremige Sahnesauce, Lauch, Tomaten, Paprika, Zwiebel
Penne pasta with shrimps, cream sauce, leek, tomatoes, sweet peppers, onion

AUS DEM WASSER

FISH

Seehechfilet vom Grill € 28, -
an Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Grillgemüse
Grilled hake fillet with grilled vegetables, potatoes and sauce hollandaise

Buntbarschfilet vom Grill € 29, -
mit Mini Rösti, Sauce Choron und Salat vom Buffet
Cichlid fillet from the grill with mini rösti, Choron sauce and salad from the buffet

Gegrillte Lachsmedaillons € 32, -
auf Sauce Hollandaise mit Brokkoli und Reis
Grilled salmon medallions with broccoli, rice and sauce hollandaise

Essen ist ein *Bedürfnis*,

Genießen eine *Kunst*.

Francois de La Rochefoucauld

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Hauptgericht des Tages

wählen Sie zwischen einer Spezialität mit Fleisch, € 21, -
einem feinen Fischgericht oder € 21, -
einer vegetarischen Komposition € 19, -

Main Course of the Day; choose between a meat specialty, a fine fish creation, or a refined vegetarian composition

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Pommes frites € 20, -
Breaded pork escalope Vienna style with French fries

Cordon Bleu

vom Schwein mit Pommes frites € 22, -
Breaded pork escalope stuffed with cheese and ham, served with French fries

Mixed Grill

Pute, Schwein und Rind mit Pommes frites, Speck, € 27, -
Würstchen und Paprika
Turkey, pork and beef with French fries, bacon, sausage and sweet peppers

Champignonschnitzel

vom Schwein mit Reis € 25, -
Pork escalope with mushroom sauce and rice

Sportlertoast

Gegrilltes Truthahnschnitzel auf Toast mit Currysauce € 27, -
und Salat vom Buffet
Grilled turkey escalope on toast, curry sauce and salad from the buffet

Steaksandwich

2 verschiedene Fleischstücke (Rind- und Schweinefleisch) € 30, -
auf Toast mit kalten Saucen und Salat vom Buffet
2 steaks on toast (beef and pork), served with cold sauces and salad from the buffet

Knackige Salate

mit gebratenen Putenbruststreifen, € 24, -
2 verschiedenen Dressings und Gebäck
Garden fresh salad with grilled turkey strips, 2 dressings and bread

HAUPTSPEISEN

MAIN DISHES

Zillertaler Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€ 19, -
Small flour dumplings fried with cheese and onion, fried onions	
Gemüseschnitzel	€ 24, -
an Pilzsauce und Grillgemüse, dazu Kartoffeln	
Vegetable burger with mushroom sauce and grilled vegetables, potatoes	
Wok-Gemüse im Reiring (scharf)	€ 21, -
Wok vegetables with rice (hot)	
mit Putenwürfel	€ 26, -
with turkey meat (hot)	
mit Black Tiger Garnelen	€ 29, -
with Black Tiger Prawns (hot)	
Rumpsteak	€ 34, -
mit Pommes frites und Kräuterbutter	
Rump steak with French fries and herb butter	
Zwiebelrostbraten	€ 34, -
mit Butterspätzle und Röstzwiebel	
Grilled beef steak, onion sauce and small flour dumplings, fried onions	
Gefüllte Putenroulade	€ 32, -
mit Gemüse und Speck, Penne Nudeln und Tomatenessenz	
Stuffed turkey roulade with vegetables and bacon, Penne pasta, tomato essence	
Schweinemedallions im Sesammantel	€ 32, -
mit Mini Rösti, Grillgemüse und Champignonsauce	
Pork medallions in sesame coating, mini hash browns, grilled vegetables and mushroom sauce	

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

Boccaccio

BEILAGEN

SIDE DISHES

Reis	€ 5, -
Kartoffeln	€ 5, -
Butterspätzle	€ 6, -
Grillgemüse	€ 6, -
Pommes frites	€ 6, -
Mini Rösti	€ 6, -
1 Salat vom Buffet	€ 7, -

SAUCEN

SAUCES

Cocktailsauce	€ 2, -
Currysauce	€ 2, -
Sauce Tartare	€ 2, -
Champignonsauce	€ 3, -
Zwiebelsauce	€ 3, -
Sauce Hollandaise	€ 3, -
Sauce Choron	€ 3, -

Lieber Gast!

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

Dear Guest,

*please notify our service team if you have any **food allergies** or **ingredient intolerances**.*

DESSERT

DESSERT

Eiskaffee	€ 7,90
<i>Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers</i>	
Classic Vanilla-Choc	€ 7,90
<i>Vanille- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Schlagobers garniert</i>	
Eispalatschinke	€ 7,90
<i>Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis, mit Schokoladensauce feinst garniert</i>	
Erdbeer Solo	€ 4,90
<i>Fruchtiges Erdbeereis auf einem Knusperbett von Müsli und Joghurt</i>	
Kaffee Schoko Solo	€ 4,90
<i>Süßes Trio aus feinem Kaffeeis, Schlagobers und Browniestückchen</i>	
Schwede	€ 4,90
<i>Schokoladeneis auf einem Bett aus Schlagobers und Butterkekse, mit Eierlikör getoppt</i>	
Hausbecher	€ 8,90
<i>Verschiedene feinste Eissorten, mit Früchten und Schlagobers</i>	
Espresso & Eis	€ 5,90
<i>Vanilleeis und Espresso – eine köstliche Kombination</i>	
Eisknödel im Knuspermantel	€ 5,90
<i>Cremiges Vanilleeis umhüllt mit gerösteten Nüssen und Biskuit, mit feiner Schokosauce garniert</i>	
Eisschokolade	€ 7,50
<i>Gekühlte Trinkschokolade mit köstlichem Vanilleeis und Schlagobers</i>	
Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 6,90
<i>und Schlagobers</i>	
Gemischtes Eis mit Schlag	€ 6,60
Gemischtes Eis ohne Schlag	€ 5,70
<i>Der klassische Eisgenuss: drei Kugeln köstliches Eis mit oder ohne Schlag</i>	
Kaiserschmarrn	€ 13,90
<i>Goldbraun gebackener Teig, verfeinert mit Rosinen. Ein „kaiserlicher“ Genuss</i>	