

Griass enk

und herzlich Willkommen im Theresia!

Ein Ort für genussvolle Stunden in heimeliger Atmosphäre inmitten der Zillertaler Bergwelt – ein Stück Zillertaler Gemütlichkeit.

Wir sind stets bemüht regionalen Zutaten zu verwenden und damit traditionelle wie auch internationale Gerichte zu kreieren.–

Dazu ein passender Aperitif, ein kühles Bier oder aber ein erlesener Wein gepaart mit Zillertaler Herzlichkeit runden unser Angebot ab. – Damit sie ein paar unbeschwerte, genussvolle Stunden verbringen können.

Unsere Produkte werden ausschließlich von heimischen Produzenten bzw. Lieferanten bezogen:

- Fleischwaren – Metzgerei Gasser (Mayrhofen)
- Selch- und Wurstwaren – Hörtnagl (Innsbruck)
- Milchprodukte – Sennerei Zillertal (Mayrhofen)
- Eier – Innerpenzinghof (Ramsberg)
- Obst & Gemüse – Ischia (Innsbruck)
- Getränke – Eder Getränke (Mayrhofen)
- Wein – Klausner (Wiesing)
- Bier – Stiegl Brauerei (Niederlassung Wörgl)
- Bauernschnaps – Michael Troppmair (Schwendau), Sigfried Flörl (Ramsau), Daniel Klocker (Aschau)



Eure Gastgeber Paul, Petra, Doris und Willi Gruber

Aperitifs

Pfiff

0,2l Bier € 3,60

Virgin Mule

Ginger Beer | Soda | Limette € 7,50

Aperol Spritz

Aperol | Soda | Prosecco € 7,50

Ginger Spritz

Ginger Beer | Soda | Prosecco € 7,50

Himbeer Spritz

Himbeersirup | Soda | Prosecco € 7,50

Rossini

Erdbeersirup | Soda | Prosecco € 7,50

Martini e Tonic

Martini Bianco | Tonic | Soda € 8,50

zum Starten

Kleiner **gemischter Salat** € 7,00

Großer bunter Salatteller

Großer gemischter Salatteller, Balsamicodressing € 9,50

- mit 5 Stk. gebratenen Black Tiger Garnelen € 20,50
- mit Putenstreifen € 15,00

Cesar's Salad

Knackige Blattsalate, French Dressing, Pinienkerne, Parmesan, Croutons und Knusperspeck € 13,00

- mit 5 Stk. gebratenen Black Tiger Garnelen € 24,00
- mit Putenstreifen € 18,00

Würziges **Beef Tatar** mit Toast und Butter € 19,00
als Hauptspeise € 24,50



Klare **Rindsbouillon** mit **Frittaten** € 7,00

Tomatencremesuppe

mit Croutons und Sahnehaube € 7,50

Herzhafte **Zillertaler Graukassuppe**

mit Röstzwiebel und Croutons € 7,50

löffelweise

Herzhafte **Zillertaler Käsespätzle**
mit Röstzwiebel und Salat € 15,00

Tiroler Schmankerl Trio
Press-, Spinatknödel und Zillertaler Krapfen
auf Rahmkraut € 16,00



Zanderfilet auf Pastinakencreme,
dazu Kartoffelblattln und Wurzelgemüse € 26,00

Feine **Tagliolini** in Rahmsauce
mit Räucherlachs und Gemüse € 17,50



Vegane **Nudel-Bowl**
mit hausgemachtem Tomatenpesto, Schalotten, getrockneten
Tomaten, Oliven, Chili, Knoblauch und Rucola € 16,00

Veganer **Pilz-Burger**
mit karamellisierten Zwiebeln, Burgersauce
und Blattsalat, dazu Pommes frites € 18,00

Österreichisches **Rinderfiletsteak** (250g)
an Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Kroketten € 39,50

Grillteller

Gegrilltes Rinder-, Schweine- und Putenfilet
mit Speckbohnen und Pommes frites € 28,50

Steaksandwich

Rinder- und Schweinefilet
auf Toast mit zweierlei Saucen und Salat € 24,00

BBQ- Beef- Burger

mit würziger Sauce, Salat, Tomaten, Speck und Pommes € 21,50

Gebratene **Kalbsleberscheiben** „Tiroler Art“
mit Speck, gebackenen Zwiebelringen sowie Apfelscheibe,
dazu Gemüse und Reis € 23,50



Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Preiselbeeren, Zitronenspalte und Pommes frites € 23,50
oder vom Schwein € 19,50

Cordon Bleu vom Kalb

mit Preiselbeeren, Zitronenspalte und Pommes frites € 24,50
oder vom Schwein € 20,50

Theresienplatte (für 2 Personen)
lassen Sie sich überraschen € 65,00

Geschmortes **Hirschragout**
in Wacholder-Preiselbeersauce, dazu Spätzle,
Brokkoli und Blaukraut € 23,50

Jäger- Bowl
Rinderfiletgeschnetzeltes in Jägersauce
mit Preiselbeerbirne und Spätzle € 29,00

Hauspfandl
Gratinierte Schweinefilets mit Brokkoli und Butterreis € 25,00



Hausgemachte **Mandel- Zimtwaffel**
mit Vanilleeis, Himbeerragout und Sahne € 9,00

Hausgemachter **Cheesecake** mit Passionsfruchtsorbet € 9,00

oder werfen Sie einen Blick in unsere neue **Eiskarte**



Liebe Gäste,
Falls Sie eine Lebensmittelallergie bzw. Unverträglichkeit haben,
so sprechen Sie uns an. Wir geben gerne Auskunft
über etwaige Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen.

1969 eröffnete Theresia Gruber mit ihrem Mann Hans das „Cafe Theresia“



Nach einer ersten Speisesaalerweiterung 1972 wurden 3 Jahre später auch einige Zimmer ergänzt und das Cafe umbenannt in „Gasthof Theresia“.



Im Jahre 1988 übernahm Sohn Willi mit seiner Frau Doris. Noch im selben Jahr erweiterten sie das Haus um einen Essraum, eine Sauna, ein Dampfbad, ein Solarium und einen Fitnessraum.

5 Jahre später folgte eine neue Küche sowie 1998 die Aufstockung um einige Zimmer.

1999 renovierte man den alten Saal und folglich vergab die Sterne- Kategorisierung den 4. Stern und die Umbenennung zum Hotel.

2003 wurde ein neuer Gang in Richtung Sauna sowie eine neue Terrasse angebaut.

Geschichte



5 Jahre später erwarben Willi und Doris ein Nebenhaus und bauten es im selben Jahr zum Appartementhaus um.

2013 gestalteten wir der Eingangsbereich mit Bar, Rezeption und Wintergarten komplett neu.

Im Jahre 2018 folgte der bis dato größte Umbau – Es kam ein neues Nebenhaus mit 17 Zimmern, Schwimmbad, Ruheraum, Fitnessraum, Massageraum und erweiterter Terrasse hinzu.



Ein Jahr später wurde der Saunabereich erneuert und renoviert, sowie die Toiletten modernisiert.

2022 folgte ein Zubau mit neuem Speisesaal, Buffet, Küche, Personalraum und 2 neuen Personalzimmern.

Außerdem installierten wir im Zuge der Energiekrise eine Grundwasser- Wärmepumpe sowie eine Photovoltaikanlage.

