

Herzlich Willkommen...

in der Golfvilla

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Die unmittelbare Nähe zum 1929 erbauten, ältesten Golfplatz Tirols ist verantwortlich für die Namensgebung unseres Hauses. Seit über 50 Jahren fühlen wir uns verpflichtet Ihnen, unseren Gästen nur das Beste aus Küche und Keller zu bieten und Ihnen eine unvergessliche Zeit in unserer Region zu ermöglichen.

Wir sind ein Familien Betrieb und auch die vierte Generation steht schon bereit um unser Haus und unsere Geschichte noch für die nächsten Generationen zu erhalten, natürlich müssen auch wir mit der Zeit gehen und uns verändern, jedoch sollten wir niemals unsere Wurzeln vergessen und Traditionen und Bräuche pflegen und erhalten.

Das spiegelt sich auch in unserer neuen Linie wieder, es ist uns wichtig das Handwerk in der Küche nicht aussterben zu lassen daher wird bei uns alles mögliche selbst und per Hand gefertigt. Frische und Regionale Zutaten sind für uns essentiell, um daraus sowohl Moderne als auch Klassische Gerichte zu kreieren.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit in unserem Haus

Martin, Birgit, Martin jun. mit Sylvia, Johanna und Julian mit Team

Unsere Philosophie....

Die Qualität unserer Lebensmittel ist unser höchstes Anliegen, wir suchen sie mit Bedacht aus und sind sehr glücklich dabei herausragende Lieferanten zu haben die es uns ermöglichen Ihnen immer frische und ausgefallene Produkte anzubieten.

Wir legen Wert auf das Handwerk

Nahezu alles das Sie auf unserer Karte finden ist selbstgemacht Brote, alle Beilagen, Eis Sorbet usw daher werden Sie bei uns auch keine Geschmacksverstärker, Hefeextrakte, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe finden.

Bio Lebensmittel und Nachhaltige Produkte

*Über 70% unserer Lebensmittel stammen aus Biologischen Anbau Gemüse, Obst, Eier, Gewürze und Fleisch
hierbei arbeiten wir z.b mit regionalen Klein Bauern und der Firma Vonatur zusammen*

Rindfleisch

Beim Rindfleisch für unsere Steaks suchen wir immer besondere Stücke ob von unserem Tiroler Black Angus, Dry Aged Stücke, oder auch mal etwas Exotisches die aktuellen Steaks finden Sie immer auf unserer Tages Empfehlung. Für unser Beef Tatar jedoch verwenden wir ausschließlich heimisches Bio Rind

Frischer Fisch

In unserer Tageskarte finden Sie immer frischen Fisch im Ganzen oder als Filet, aus dem Meer oder einem See das kommt immer darauf an was zurzeit gerade unseren Ansprüchen gerecht wird!

Neue und Uralte Gemüsesorten

Wir versuchen Ihnen laufend vergessene oder neuentdeckte Gemüsesorten anzubieten wie Violette Kartoffeln, Lila Karotten, Chioggia und andere Rüben, verschiedenes Baby Gemüse und vieles mehr. Sollten Sie auf unserer Karte Speisen oder Begriffe finden die Sie noch nie gehört haben scheuen Sie sich nicht zu fragen, genau dafür sind wir da!

Sein Sie uns nicht Böse

Wir wollen Ihnen einen schönen und entspannten Abend bereiten. Sollte es manchmal etwas dauern, seien Sie uns nicht Böse wir wollen alles so schön und frisch wie möglich für Sie zubereiten und verzeihen Sie uns wenn mal ein Gericht nicht mehr verfügbar ist, das ist der Frische geschuldet

der Biohof Lumperer



seit **1991** ist der Hof der Familie Lutz in Fritzens Tirol eine anerkannte biologische Landwirtschaft. Margret und Anton Lutz, haben ihren Kinder vorgelebt, welchen Wert es hat eigene Lebensmittel zu produzieren und auf einem Bauernhof aufzuwachsen.

Heute besteht das Team am Biohof Lumperer aus vielen verschiedenen Charakteren – mit einem gemeinsamen Wunsch – etwas durch die Produktion von **LEBENSMITTELN** zu verändern.

Somit wird **Vielfalt und Nachhaltigkeit** bei uns am Hof **GROSS** geschrieben. Jede Saison hat ihren Reiz und unsere Umgebung versorgt uns mit dem was wir brauchen.

Durch die ökologische Wirtschaftsweise wollen wir unsere Böden für nächste Generation erhalten und die Biodiversität auf unseren Flächen fördern.



Das Tiroler Black Angus Rind



- *Black Angus Biorind vom Franzenhof in Radfeld*
- *Fleisch zart gefasert mit ausgewogener Fettmarmorierung*
- *Schlachtung im Alter von 16-20 Monaten*
- *365 Tage Freilandhaltung*
- *Oktober- Mai Freilaufstall mit Wiese am Franzenhof in Radfeld*
- *Mai-September Alpung auf der Buchackeralm auf 1.500m bei Angerberg/Wörgl, freier Weidegang Tag & Nacht*
- *Mutterkuhhaltung (d.h. Kälber bei der Mutterkuh, in Herde integriert) kein Milchbetrieb -> Milch ist fürs Kalb*
- *überschaubare artgerechte Größe im Herdenbetrieb mit ca. 25-35 Angusrinder + 1 Stier*
- *Schlachtung bei Fa. Obermoser in Söll (Tirol)*
- *kurze Transportwege im Viehanhänger (max. 2 Angus pro Transport)*
- *keine Kraftfutterzusätze, keine Medikationen, kein Mastbetrieb!*
- *Gefüttert wird ausschließlich mit 50% Weidegang & 50% Heu, Gras- und Maissilage*
- *geboren und aufgewachsen in Tirol*



Am besten vorher...

*Klare Rindsuppe mit Knochen und Fleisch vom Tiroler Black Angus
mindestens 70h gekocht und nur das drin was rein gehört...*

mit Nocken vom hausgeräucherten Bauch Speck 9,80

mit Grießnockerl 9,60

mit Achentaler Kaspressknödel 10,60

Cremesuppe vom Marchfeld Spargel

mit Estragon Croutons und Petersilien Öl 11,90

angeräucherte Cremesuppe vom Tiroler Bio Kartoffeln und Graukas

mit gerösteten hausgeräucherten Speck 11,80

Kleiner Blattsalat Salat mit allerlei Bio Gemüse 8,80

Ein Stück knuspriges Knoblauchbrot 3,80

handgeschnittenes mariniertes Beef Tatare vom heimischen Premium Rind...

mit hausgemachten Tomaten-Kräuter Focaccia, geräucherten Salzflocken, gebeiztem Bio Ei Dotter

Balsamico Zwiebeln, Radieschen und Kapern als Vorspeise 19,90

als Hauptspeise 34,60

Ganz scheinbar Gesund....

mild fruchtiges Kichererbsen-Gemüse Curry...

*Mango/Ananas/Mandarine/Saubohnen/Wasserkastanien/Karotte/Paprika
Bambus/Kichererbsen/Erbsen*

mit Erdnüssen, gedämpften Bao Brot und Minz Joghurt

20,80

"Pimp my Curry" mit gebackenen Hühnchen Pakora

23,80

Gegrillte Hühnerstreifen und gebratener Paprika...

*auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, geraspelten Karotten, Radieschen,
aus biologischem Anbau in Tirol,*

dazu geröstete Brotwürfel und Bio Apfel-Balsam Dressing

20,90

in Kürbiskern Mantel gebackene Hühnerstreifen...

*auf bunten Blattsalaten mit Tomaten, geraspelten Karotten, Radieschen,
aus biologischem Anbau in Tirol*

dazu Bio Apfel-Balsam Dressing mit steirischem Kernöl und Kernen

20,90

Guad´ s aus da Heimat....

*Würzige heimische Schweinsripperl nach altem Hausrezept...
mit Kräutertopfen gefüllte Ofenkartoffel und Senfragout*

24,70

Unsere Kasspatzel´n...

mit herzhaften Bergkas aus der Engalm und Röstzwiebeln dazu ein Schüsserl Blattsalat

18,80

*im Butterschmalz geschwenktes Wiener Schmitzel vom heimischen Kalb ...
mit Baby Kartoffel, Zitrone und Preiselbeeren*

29,90

Platte vom hausgeräucherten Speck...

*„Seit vielen Jahren produzieren wir unseren eigenen Speck ganz klassisch nur im Winter ein Monat
gebeizt und über Buchenholz und Wacholder Stauden mindestens ein Monat fein geräuchert.“*

*Schopf, Karee, Bauch und Schinken Speck mit Brot von der Bäckerei Adler, Bio Butter von der
Engalm, hausgemachte Chutneys, Kren und vielem mehr*

24,60

*Unseren Speck und Honig können Sie auch gerne als Mitbringsel bei uns erwerben.
Außerdem hausgeräuchertes Salz, verschiedene Liköre und Käse aus der Engalm*

Zum Schluss was Süß....

Variation von Minz und Schokolade, lassen Sie sich überraschen 11,90

Apfel-Rosinen Crumble mit hausgemachtem Zimteis (ca.20min Zubereitungszeit) 10,70

unser Frühlings Tipp...

Panna Cotta mit Garten Rosmarin...

dazu Spargel-Honig Salat und karamellisierte Nüsse 11,90

Selektion vom heimischen Käse...

mit zweierlei hausgemachten Chutneys, Bio Butter aus der Engalm und Gebäck 19,90

*Allerlei hausgemachte Sorbets und Eis finden Sie in unserer Eiskarte,
unser Service-Team informiert Sie gerne*