

ANNA'S STUBN

casual dining

Speisekarte

Gehoben
bodenständig

Mit Anna's gut essen

Benannt nach unserer legendären Wirtin und Oma Anna, die das Haus von 1953 bis 1995 als erste Frau in 28. Generation führte – mit viel Herz, guter Küche & einer Stimme, die bis heute unvergessen ist. Ihre Gastfreundschaft lebt in diesen Räumen weiter – in jedem Lächeln, jedem Gericht und jedem Moment.

Unsere Küche ist, wie der Pachmair selbst: GEHOBEN bodenständig. Seit 1453 ist unser Haus ein Ort für alle – damals wie heute. Regional verwurzelt, Althergebrachtem ehrend und dennoch weltoffen für Neues. Schön, dass du da bist – und guten Appetit!

- Vegetarisch
- Vegan
- Empfehlung
- I love Tirol
- Klimateller

Unser Team informiert dich gerne über Allergene in unseren Speisen.

Aus der Region. Mit Verantwortung.

Unsere Heimat schmeckt man. Deshalb vertrauen wir auf Menschen aus der Region, die unsere Leidenschaft für Qualität teilen. Wie der Metzgerei Wegscheider, Wagyu Tirol, Erlebnissennerei Zillertal, Bäckerei EZEB oder auch Zillertal Bier.

Unser Fleisch stammt zu 100 % aus Österreich, bevorzugt aus Tirol. Unsere Eier kommen mindestens aus Freilandhaltung, Fisch und Garnelen aus nachhaltigem Fang und verantwortungsvoller Zucht.

Mit viel Herz für unsere Heimat, Respekt vor der Natur und dem Ziel des Österreichischen Umweltzeichens möchten wir nicht nur heute begeistern, sondern auch an morgen denken.

Denn guter Geschmack beginnt mit guten Entscheidungen.

Monats-
karte

Kartoffel-Trüffelsuppe

verfeinert mit
Kräutercroutons

€ 8,90

Hirschragout

mit Zopfknödel, Apfelrotkraut
& Preiselbeeren

€ 26,90

Gebackene Apfelringe

mit Zimtsahne & Vanilleeis

€ 10,50

Vorspeisen
& Snacks

Karamellisierter Ziegenkäse

auf Apfel-Radieschen-Salatgarnitur
mit Ahorn-Dill-Senf-Dressing

€ 16,50

Tartar vom Seesaibling

mit Kartoffelrösti, Salatgarnitur
& Ahorn-Dill-Senf-Dressing

€ 22,50

Carpaccio vom Zillertaler Wagyu Rind

mit Trüffelöl, Parmesanspänen,
Salatgarnitur & 4 Scheiben Brot

€ 29,90

Bruschetta

4 Stück mit Cherrytomaten
& sonnengetrockneten Tomaten
sowie Oliven & frischen Kräutern

€ 14,50

Trüffelpommes

mit Parmesanspänen,
Spinat & Trüffelmayo

€ 9,90

Tiroler Tris

Vorspeisenportion
vom Spinatknödel,
Schlutzkrapfen & Käsenocke
mit brauner Nussbutter, Bergkäse
& abgeschmolzenen Tomaten

€ 15,50

Suppen
& Knackiges

Karotten-Ingwercremesuppe

mit Grissini

€ 8,50

All-Time Classic!

Anna's Suppenteller

Rindsuppe mit Würstel, Rindswürfel, Nudeln & Gemüsestreifen

€ 11,50

Große Salatschüssel

mit Blattsalaten, Gurke, Kirschtomate, Mais, Karotte & Ahorn-Dill-Senf-Dressing

dazu 4 Stück Garnelen

€ 24,50

Bauernstyle mit Röstkartoffel, Speckwürfel & Ei

€ 16,90

dazu 3 Stück Kaspressknödel

€ 16,50

Zillertaler Graukassuppe

verfeinert mit Kräutercroutons

€ 10,50

Thai Kokos-Curry Suppe

mit 2 Stück Garnelen

€ 12,90

Steirischer Backhendlsalat

Salat mit Kartoffel-Pflücksalat, Ahorn-Dill-Senf-Dressing & Kürbiskernöl

€ 22,50

Pasta
& aus dem Wasser

Die ganz normalen Nudeln

Spaghetti Bolognese

€ 15,90

Räucherlachs-Pasta

Conchiglie Rigate mit Weißwein-Dillrahmsauce & Räucherlachs

€ 20,50

Pecorino-Trüffelpasta

Pappardelle mit feiner Pecorino-Trüffelsauce, Blattspinat & sautierten Tomaten

€ 23,50

Lachsforelle meets Garnele

gegrillte Lachsforelle mit 2 Stück Garnelen, Rösti, Spinat & Mangoschaum

€ 29,50

Forelle "Saltimbocca-Art"

gegrilltes Forellenfilet umhüllt mit Prosciutto Crudo & frischem Salbei, auf cremigem Safranrisotto, dazu Grillgemüse & feiner Weißwein-Limettenschaum

€ 28,90

Nudelgerichte auch glutenfrei möglich!
Aufpreis: + € 1,50

Kl. grüner Salat: + € 6,90
Kl . gemischter Salat: + € 7,50

Traditionelle
Hauptgerichte

Almgeheimnis

klassischer Grillteller
mit Rind, Schwein, Huhn,
Würstel & Speckscheibe
dazu Pommes, BBQ-Sauce
& Kräuterbutter

€ 34,90

All-Time Classic!

Schnitzel Wiener Art

vom Schwein mit Pommes
oder Kartoffel-Pflücksalat

€ 19,90

oder vom heimischen BIO-Kalb:
Aufpreis: + € 12,90

Zwiebelrost-braten

vom heimischen Rind
(Filet 200g) mit Rösti,
Speckbohnen, Röstzwiebel
& Zwiebelsauce

€ 36,90

Zillertaler Kasspatzln

mit Röstzwiebel on top

€ 18,90

Tiroler Tris

Spinatknödel, Schlutzkrapfen
& Käsenocken mit brauner
Nussbutter, Bergkäse
& abgeschmolzenen Tomaten

€ 18,90

Trendy
Hauptgerichte

BBQ Spareribs

mit Rosmarin-Mini-Kartoffeln, Coleslaw Salat & Dip-Sauce

€ 25,90

Falafel Liebe

Hausgemachte Falafel mit Grillgemüse & Tzatziki

€ 20,50

Smash Burger

Rinder-Patty, Speck, Camembert, Salat, rote Zwiebel, BBQ-Sauce & Pommes

€ 25,90

Gemüse-Kokos Curry

mit Jasminreis & Maraschinofrüchten

€ 19,90

Filetsteak

vom heimischen Rind (250g) mit Steakpommes, Pfeffersauce, BBQ-Dip & Kräuterbutter

€ 45,90

Vegan Crispy Chicken Burger

veganes Patty, karamellisierte Zwiebel, Tomaten, Salat, BBQ-Sauce & Pommes

€ 24,50

Burger auch glutenfrei möglich!
Aufpreis: + € 1,50

Kids

Mickey-Mouse

kleines Schnitzel Wiener Art
vom Schwein mit Pommes

€ 12,90

Heidi

kleine Portion
Kaiserschmarrn
mit Apfelmus

€ 12,90

Mary Poppins

kleine Portion Spätzle
mit Rahmsauce

€ 11,50

Super Mario

kleine Portion
Spaghetti mit Bolognese
oder Tomatensauce*

€ 11,50

Super Mario auch glutenfrei möglich!
Aufpreis: + € 1,50

Desserts

Affogato al caffè “Anna’s Art”

Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso, verfeinert mit Sahne & frischen Früchten

€ 7,50

Tiramisu

im Glas serviert, garniert mit frischen Früchten

€ 8,90

Kaiserschmarrn

außen crunchy & innen weich, serviert mit Apfelmus & Zwetschgenröster

€ 16,50

Warmes Schokosoufflé

mit Salz-Karamell-Eis, Waldbeerragout, Sahne & frischen Früchten

€ 12,50

Dreierlei Sorbet

Zitronensorbet, Himbeersorbet sowie Passionsfrucht-Mangosorbet auf Beerenspiegel

€ 9,90

New York Cheesecake

mit Waldbeerragout, Crumble & frischen Früchten

€ 10,90

Warmer Apfelstrudel

mit Sahne & Vanilleeis oder Vanillesauce

€ 10,50

Siehe auch Dessert auf unserer Monatskarte!