

*Ein herzliches „Grüß Gott“ in*

*HeLeni's Brasserie*



Liebe Gäste,  
vom 22. April bis 04. Juli 2019 geben sich das **Gourmet Restaurant „HeLeni“** und die **Brasserie „ChezMarie“** die Hände und verwöhnen Sie mit einem täglich wechselndem Tagesmenü und den „a la Carte“ Gerichten.



Genießen Sie die feine Küche von  
**Marcus Duchardt, Mario Herrmann, Steve Ronneberger und dem HeLeni Team**

Wir achten stets auf **frische, regionale Zutaten**. Ganz bewusst bieten wir eine **kleine und feine Auswahl** an Gerichten. Diese werden ständig dem **bunten Markt an frischen Lebensmitteln** – wann immer es geht in **regionaler Bioqualität** – angepasst.

**Viel Freude wünschen**

*Familie Binder-Egger  
und das Ziller Seasons-Team*



## Seasons Drinks

<b>„HeLeni’s Hausgemachte Limo“</b>	€ 5
<b>„Schnittige Heidi“</b> ( <i>attraktive Heidi</i> ) Prosecco mit Holunderblütensirup, 0,1 l	€ 5,5
<b>„Gina“</b> Gin Tonic mit Heusirup und Apfel	€ 8
<b>„Traubensaft“ 1/8 l</b> aus Trauben vom Martinerhof	€ 5

## Offene Weine

### Weißwein 1/8

<b>Riesling vom Löss</b> Weingut Vorspannhof - Mayr, Kremstal, Niederösterreich	€ 7
<b>Grüner Veltliner Stangl</b> Weingut Heinz Weixelbaum, Strass/Kamptal	€ 6,5
<b>Sauvignon Blanc „Hochsulz“</b> Skoff, Südsteiermark	€ 9

### Rotwein 1/8

<b>Rubin Carnuntum Zweigelt</b> Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn	€ 6,5
<b>Vulcano</b> Weingut Iglar, Mittelburgenland	€ 9
<b>Chianti Classico DOCG</b> Fattoria le Fonti, Toskana	€ 8

### Süßwein 0,1 l

<b>Traminer Auslese</b> Weingut Kracher, Burgenland/Neusiedlersee	€ 9,8
--	-------

*Für weitere Getränkeempfehlungen reichen wir Ihnen selbstverständlich gerne unsere Wein- und Getränkekarte!*

## *Ein herzliches „Grüß Gott“ im HeLeni*

### **Als Gedeck servieren wir**

- \* **Täglich frisch gebackenes Brot nach eigenen Rezepten**  
aus Bio-Mehl von der Wieshofer Mühle
- \* Gehobelte **Zillertaler Bauernbutter**
- \* **Feines Olivenöl** aus dem Douro-Tal in Portugal  
von unserem Cousin Thomas Egger
- \* Frisch gezogene **Kresse aus dem Töpfchen**
- \* **Fleur de Sel**

*HeLeni's Speisen wechseln täglich und monatlich.*

*Beständig bleibt:*

#### **„Kühl & frisch“**

Hausgemachte Sorbets / Eis

pro Kugel

€ 2,5

*(C, E, G, H, O)  
(vegetarisch)*

#### **„HeLeni`s Käseteller“**

3 Stück Käse

€ 8,5

5 Stück Käse

€ 12,5

## Entrées

<b>Maries Suppe auf Empfehlung</b>	€ 7,5
	(G, L, O)
<b>Gemischter Salat der Saison</b>	
mariniertem Gartengemüse   Kresse	€ 8
	(G, L, O)
<b>Carpaccio vom Tiroler Rind</b>	
Kartoffelbiskuit   Kerbelmayonnaise	€ 12
	(A, C, D, G, L, O)
<b>ZillerSeasons „Croque Monsieur“</b>	
Bergkäse   Saunaschinken   Gemischter Salat	€ 12
	(A, C, G, L, O)

## Plats principaux

<b>ZillerSeasons Kalbsburger</b>	
180 g Kalbs-Patty aus dem Zillertal   Weißweinkrautsalat   Dijonsenf   Tomatenmarmelade   Steakfries	€ 18
	(A, G, L, O)
<b>Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb</b>	
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat   Beilagensalat	€ 25
	(A, C, G, L, O)
<b>Marie's „Duke Salad“</b>	
Gebratene Entenbrust   Walnüsse   Bunter Salat   French Dressing   Eingelegtes Gemüse	€ 23
	(A, G, L, O)

## Hausgemachte Schlutzkrapfen

Graukas | Kartoffeln | Schnittlauch | Braune Butter

€ 14

(A, C, G, L, O)

## Hirschfrikandeau aus der Eigenjagd

Rahmkraut | Semmelknödel

€ 25

(A, C, G, L, O)

## Marie's Rinder-Tafelspitz Wiener Art

Apfel-Kren | Rösti | Rahmspinat

€ 26

(A, C, G, L, O)

## Steaks

### Kalbssteak

200 g vom Tiroler Kalb

Kräuterbutter | 1 Beilage nach Wahl

€ 28

(G, L)

### Rib-Eye

300 g vom Tiroler Rind

Kräuterbutter | 1 Beilage nach Wahl

€ 32

(G, L)

*Wir bereiten Ihr Steak auf Wunsch sehr gerne:*

*english | rare | medium rare | medium | medium well | well done*

## Garnitures

<b>Beilagensalat der Saison</b> <small>(A, C, G, L, O)</small>	€ 5
<b>Gemischtes Gemüse</b> <small>(G, L)</small>	€ 5
<b>Steakfries</b>	€ 4,5
<b>Kleine Kratoffeln aus dem Ofen</b>	€ 4,5
<b>Süßkartoffelpommes</b> <small>(L)</small>	€ 5

## Sauces

<b>BBQ Sauce</b> <small>(G, L, O)</small>	€ 2,5
<b>Bratensauce</b> <small>(G, L, O)</small>	€ 2,5
<b>Kräutercremedip</b> <small>(G, L, O)</small>	€ 2,5

## Dessert délicieux

<b>American Cheesecake</b>	
Himbeersorbert	€ 8
	<small>(A, C, G, L, O, H)</small>
<b>Vanilleflan</b>	
Pistazieneis	€ 8,5
	<small>(A, C, G, L, O, H)</small>
<b>Fondue au Chocolat</b>	
Belgische Milkschokolade   frische Früchte   hausgemachte Marshmallows   Kuchen	für 1 Person € 12 für 2 Personen € 16
<b>Eisblumen</b>	pro Kugel € 2,5

## *Mittwoch ist Krapfentag!*

Jeden Mittwoch kredenzt Ihnen unser Küchenteam hausgemachte Zillertaler Krapfen nach dem Originalrezept von Eva Kreidl. Dazu gibt's einen Becher „Küblmilch“.

Wir bitten um Vorbestellung, spätestens einen Tag im Voraus.

3 Zillertaler Krapfen	€ 6
6 Zillertaler Krapfen	€ 12
12 Zillertaler Krapfen	€ 24

### Für unsere Zillertaler Krapfen verwenden wir:

„Blattlang“: halb Weizen- und halb Roggenmehl, Milch, Wasser, Salz

Fülle: Speckige Erdäpfel, Zillertaler Topfen, Zillertaler Graukas, viel Schnittlauch, Salz

Die Krapfen werden im Butterschmalz in der Pfanne „herausgepresst“.