

Hotel Kollerhof

das kleine Hotel mit Herz

... und die "1. Pinseria" im Ennstal

Küche:

SOMMER: Mittwoch bis Sonntag

WINTER: Mittwoch bis Montag

von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr, bzw. Pinsa bis 20.30 Uhr

Speisen gerne auch zum Abholen!

+43 (0)3686/4308

info@kollerhof.at

Hotel Kollerhof 8966 Aich-Assach 34 Telefon: +43 (0)3686/43 08

E-Mail: info@kollerhof.at

www.kollerhof.at

www.mountainbikereisen.at

Pinsa Margherita.

Extrazutat: je € 0,50

Pinsa Margherita	€ 9,80	
Tomaten/Mozzarella		
Pinsa Romana classico€ 10,50		
Tomaten/Mozzarella/Bauernschinken/Champignons		
Pinsa Salami € 11,20		
Tomaten/Mozzarella/Salami/Paprika	WAS IST EINE "PINSA" ?	
Pinsa parma Italia€ 12,90	Die Pinsa-Herstellung reicht	
Tomaten/Mozzarella/Parmaschinken/Rucola/Parmesan	alte Rom zurück. Der Nar	
Pinsa Al Tonno€ 13,90	stammt vom lateinischen '	
Tomaten/Mozzarella/Thunfisch/Zwiebel/Oliven	"pinsere" ab, das "zerdrücker "zerquetschen" bedeute	
Pinsa Diavolo (on fire) € 12,90	zerquetschen bedeute	
Tomaten/Mozzarella/Salami/hot Jalapenos/Paprika/Chili	Was unterscheidet den P	
Pinsa Formaggi€ 13,90	vom Pizza-Teig?	
Tomaten/Mozzarella/Parmesan/Gorgonzola/Gouda	Er besteht aus 3 Sorten M	
Pinsa Max´ s Hero € 13,50	Weizen-, Soja- und Reism Dieser braucht weniger Hef	
Tomaten/Mozzarella/Speck/Mais/Zwiebel/Knoblauchöl/	weniger Gluten und ruht bis	
Pfefferoni	Stunden im Kühlschrank. I	
Pinsa Bettina´s Hero 13,50	macht den Teig extra luftig	
Tomaten/Mozzarella/Salami/Schafkäse/Gorgonzola/Rucola	sehr gut verdaulich!	
Pinsa Sohan´s Hero 13,90		
Tomaten/Mozzarella/Pulled Pork/Mais/Zwiebel/Paprika		
Pinsa Capriciosa	€ 13,90	
Tomaten/Mozzarella/Schinken/Champignons/Artischocken/Ol	iven/Sardellen	
Pinsa "der Ennstaler"	€ 13,90	
Tomaten/Mozzarella/Salami/Speck/Österzola/Schafkäse/Zwiebel		
Pinsa Verdura		
Tomaten/Mozzarella/frisches Gemüse/Oregano		

vegetarisch

scharf

Suppen

Bauern Cordon Bleu.....

Klare	Suppe
-------	--------------

bis ins

Wort

insa

ehl: ehl.

e, hat zu 120

Das

und

" oder

mit Frittaten	€ 4,90
mit hausgemachten, gebackenem Leberknödel	€ 5,20
Tagessuppe / Cremesuppe€ 4,9	00 / € 5,60

Hauptspeisen

Buuci ii coi doii bicu
gefüllt mit geröstetem Speck, Zwiebeln und Champignons
Kirchturm Cordon Bleu € 16,50
gefüllt mit Schinken, Schafkäse-Topfencreme, und Kräutern, in Kürbiskernpanier
Pikantes Cordon Bleu 17,50
gefüllt mit Salami, Gorgonzola und Pfefferoni in einer Chili-Cornflakespanier
Assacher Schnitzel € 15,50
mit Steirerkäse paniert
(Kochbuch: Steirische Bäuerinnen, Rezept vom Chef Max)
Steirerschnitzel € 15,50
mit Senf und Kren paniert
Und des beste Wiener Schnitzel € 13,90
Beilagen: Kartoffel oder Pommes gibt's sowieso bei uns

Unser Fleisch ist vom Vulcano-Schwein!

Salat

	Thunfischsalat€ 16,50
	gemischte Blattsalate mit Thunfisch, Paprika, Oliven, Zwiebel und hausgemachtes
	Hummus Dressing
	Griechischer Salat
	mit Schafkäse, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebel, Oliven, Oregano und
	Schwarzbrotcroutons
	Salat Burrata Italiano€ 16,50
	gemischte Blattsalate, Tomaten, mild-sahniger Burrata (Büffelmozzarella),
	Parmaschinken, grober Pfeffer, Balsamico Creme, mit Pinsabrot
	"ich glaub', ich werd fit" Salat€ 14,90
	gebratene oder gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat mit Joghurt-
	Kräuterdressing und Preiselbeeren
	Herzhafter Bauernsalat € 13,90
1	gemischter Salat mit Minz-Walnuss Pesto, gebratenem Speck, Kartoffel und Zwiebel
	Kleiner gemischter Salat€ 4,90

Süsses + Kaffee

Probieren Sie zum Abschluss unsere hausgemachten Mehlspeisen!!

Geburtstage, Hochzeit, Taufe, Firmung,
Weihnachten oder einfach nur so feiern!

Auf Vorbestellung gestalten wir individuell Eure Feiern, mit köstlichen Menüs und kreativer Tischdekoration.

Wir freuen uns auf Euch Die Kollet's und Mitarbeiter!