

Herzlich Willkommen

Typisch österreichische Gastfreundschaft, die Verbundenheit mit unserer Region und offen für die Inspirationen der weiten Welt. Was seit den 50er Jahren durch die

Familie Hundsbichler begonnen und über die Jahre der Weiterentwicklung vom Bauernhof zum vier Sterne Hotel geprägt hat, darauf dürfen Sie auch heute noch vertrauen.

Die Qualitäten unseres Hauses werden durch das gediegene Ambiente, dem aufmerksamen Service, der wohlschmeckenden Küche und dem edlen Tropfen aus dem Weinkeller abgerundet.

Unsere Stuben und der große Garten laden zum Verweilen, entspannen und genießen ein. Hier vergisst man gerne den Alltag und die Hektik und lässt sich von unserem Serviceteam rund um Tochter Katharina gerne verwöhnen.

Mit viel Leidenschaft zum Kochen verwöhnt Sie Küchenchef Walter Stippler und unser Sohn Lorenz und deren Team mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten. Besonders die Produkte aus unserer Hofmetzgerei, dem Bauerngarten und der Almkäserei Junsberg in Tux, schmecken „oafach guat“.

Großen Wert legen wir auf ausgesuchte Produkte, echte und ehrliche Qualität und den persönlichen Kontakt zu unseren Lieferanten.

Die Landwirtschaft Edenlehen - wird von Sohn Michael und Schwager Franz das ganze Jahr mit viel Aufmerksamkeit und Achtsamkeit betreut. Wir produzieren reines Heu auf unseren Wiesen in Mayrhofen, am Geislerhof in Tux auf 1645m. und auf der Junsalm in Tux auf 2000m. Die unverfälschte Qualität der Milch ist unverkennbar. Unsere Kühe verbringen den Sommer auf der Junsalm in Tux. Die gesamte Milch wird in der Bergkäserei „Stoankasern“ zu Bergkäse, Tilsiter, Almbutter und Buttermilch verarbeitet.

Edenlehen Wiesen Hühner - unsere Hühner geben täglich ihr bestes um die wohlschmeckenden Eier zu produzieren :-))

Hofmetzgerei Edenlehen - wir schlachten Kühe, Rinder, Kälber, Schweine, Hof-Masthühner aus unserem Edenlehen Stall



Gebratenes Wildhendl Suprême

aus eigener Aufzucht

Demi Glace | Kräuter | Gemüse
Pesto | Pastinake | Kartoffelspalten

*Unsere aktuelle
Empfehlung*

Lammragout

aus heimischer Zucht

handgemachte Butterspätzle
Paprika | Rosenkohl | geröstete Pilze

Aus der Vorspeisenküche

Carpaccio vom Almochsen

Eingelegte Pfifferlinge | Pesto | Bergkäse | Frisée

Pikantes Beef Tartar

im Markknochen serviert

getoastetes Weißbrot | mariniertes Feldsalat

Hof-Heumilchbutterröllchen | gebeiztes Hof-Ei

Vorspeise

Hauptspeise

Hausgeräuchertes Osso Collo

vom heimischen Hirsch

Pekannüsse | Heumilchsahne

Feigen | Zupfsalat

Gebackener Kalbskopf

Sauce Tartar | Kartoffel-Vogerlsalat | Kernöl

Vorspeise

Hauptspeise

Wintersalat

Croutons | karamellisierter Hofkäse | Kresse

Kräuter dressing | Honignüsse

Heiße Suppen

Mango-Hühnerschaumsuppe

Curry | Kokos | Gamberettitascherl

Klare Rindsuppe

Kalbsmilzschmitte | Sherry | Gemüse

Original Zillertaler Graukassuppe

Hof-Graukäse | Schwarzbrotcroutons

Klare Rindssuppe

Fadennudeln oder Frittaten

Spezialitäten

aus der Hofmetzgerei

Gebratenes Jungschweinefilet

Rahmchampignons | Blätterteighaube
Karotte | Blattspinat
Gemüsecreme | Kartoffelspalten

Kalbsleber „Tiroler Art“ vom hofeigenen Milchkalb

Handgemachte Butterspätzle
knuspriger Rauchspeck | bunter Salatteller

Osso Bucco (Stelzenscheibe vom Hofkalb)

Rotweinsauce | Rosengemüse
cremiger Polenta | hausgemachter Lardo

Original Zillertaler Almburger

(100 % Rindfleisch vom Zillertaler Almrind)
Weizen-Brötchen | Junser Bergkäse
Tomaten | geschmorte Zwiebel | Speck
Rucola | Pommes Frites | Dip-Saucen

Geschmorte Kalbsackerl

Portweinjus | Pastinakencreme | Strudelteig
Gemüse vom Markt | Rosmaringnocchi

Gefüllte Rindsroulade vom hofeigenen Almochsen

Dijonsensauce | Gemüseallerlei | feine Nudeln

Wiener Backhendlsalat

Gemischter Salat | gebackene Hühnerbruststreifen
Kürbiskernölmarinade | Preiselbeeren

Feine Hauptspeisen

Tris aus der Hofmetzgerei

Geschmortes Rindsschulterscherzl
gebackenes Kalbsbries | Blutwurstbrot | Gemüse
Pastinakencreme | Rotkraut | Kartoffelspalten

Gebratene Medaillons von der Goldforelle

(Fischzucht Moser in Aschau)
Weißweinsauce | Salzzitrone
Karotten-Selleriegemüse | Langkornreis

Gegrilltes Rumpsteak vom Angus

Demi Glace | geröstete Kräuterseitlinge
Gemüse der Saison | gebackene Kartoffelpaunzen

Gebratenes Rinderfilet

Pfeffersauce | Kroketten
knackiges Gemüse | rosa Pfeffer

Wiener Schnitzel vom Hof-Milchkalb

Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln
bunter Salatteller

Alm Cordon Bleu vom Jungschwein

Almkäse | hausgemachtem Schinken
Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln | bunter Salatte

Zwiebelrostbraten

vom heimischen Angusrind

Prinzessbohnen | Röstkartoffeln

Edenlehen Grillteller

Hühnerfilet | Rinderfilet | Schweinefilet
Bergpfeffersauce | Pommes Frites | Speckbohnen
Kräuterbutter | Cocktailsauce

Vegetarische Schmankerl

Hausgemachte Schlutzkrapfen

braune Nuss-Butter | Schnittlauch
Parmesan | Blattsalatteller

Zillertaler Käsespätzle

Hof-Graukäse | Junsberger Bergkäse
Röstzwiebel | bunter Salatteller
im Kupferpfandl serviert

Pasta Garganelli

Kürbisconfit | Brokkoli | Belper Knolle
bunter Salatteller

Bunte Gemüseplatte

Röstkartoffeln | feines Gemüse
Spiegelei vom Hof-Huhn

„Edenlehen Duett“

Holzkechtkrapfen, Pressknödel

Rahmsauerkraut | Rucola | braune Butter



Kindertisch

Klare Rindssuppe

Nudeln oder Frittaten

Wiener Schnitzel

Pommes frites

Grillteller

Gemüse | Pommes frites

Spaghetti Bolognese

Rahmschnitzel

Gemüse | Spätzle

Fischstäbchen

Kartoffeln

Grillwürstel

Pommes Frites



Desserts

Kürbis-Kartoffel Maultaschen

Zwetschkenparfait | Marzipan
Nüsse | Sahne

Schoko Dreierlei (Glutenfrei)

lauwarmer Schoko-Nusskuchen
Milkschokoladeneis | Schokosauce | Sahne

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet

Frische Früchte | Sahne

Kaiserschmarrn

Rum-Rosinen | Preiselbeeren | Apfelmus

Apfelstrudel Deluxe

Sahne | Vanilleeis | Früchte

Topfenstrudel Deluxe

Sahne | Vanilleeis | Früchte



Eisbecher

Coup Edenlehen

Feine Eissorten | Früchte | Sahne

Heiße Liebe

Vanilleeis | warme Himbeeren | Sahne

Eispalatschinken

Vanilleeis | Schokoladensauce
Mandelsplitter | Sahne

Eiskaffee gerührt

Vanilleeis | gekühlter Kaffee | Sahne

Espresso & Eis

Vanilleeis | Espresso

Caramellino

Caramelleis | Schokoladeneis
Caramelsauce | Sahne

Stracciatellabecher

Stracciatellaeis | Eierlikör | Sahne



Weitere Zulieferanten:

Rind / Schwein / Kalb

Metzgerei Edenlehen
Bauern aus der Region Zillertal
Metzgerei Kammerlander / Kaltenbach

Wildbrett / Lamm

Jagdrevier Junsberg / Tux-Zillertal
Regional Österreich

Puten / Hühnerfleisch

Landwirtschaft Edenlehen
Eisendle

Fisch

Schlegeis Fischerei Kröll Richard
Fischzucht Moser Aschau

Milch und Käse

Landwirtschaft Edenlehen
Erlebnissenerei Zillertal / Mayrhofen
Demeterbäuerin Gitti vom Lengauhof / Ginzling

Brot und Gebäck

Edenlehen Küche
Bäckerei Bacher / Mayrhofen

Obst / Gemüse / Kräuter

Bauerngarten & Obstgarten Edenlehen
Braunegger KG / Kaltenbach
Wechselberger Stockach / Schwendau
Familie Kapeller / Mieming

Weitere Produkte die zugekauft werden suchen wir gewissenhaft aus um die Qualität zu wahren und möglichst lange Transportwege zu vermeiden.

Wir wünschen einen guten Appetit

sowie angenehme Stunden im

Hotel Edenlehen!

Herzlichst

Familie Hundsbichler





Natur die man schmeckt.
**HOFLADEN
EDENLEHEN**



HOF-KÄSEREI | HOF-METZGEREI | HOF-IMKEREI



**NACHHALTIG · NATUR
REGIONAL · TIERWOHL**

- Freiland Eier von glücklichen Wiesen-Hühnern ♥ · Junsberger Bergkäse auf 2.000 m produziert und in Ruhe gereift · Frischer Topfen & Joghurt, unsere Edenlehen Hof-Butter und Hof-Milch, die im 24h-SB-Milch-Automaten erhältlich ist!
- Weitere Käse-Spezialitäten, die in unserer neuen Hof-Käserei vom Chef des Hauses mit viel Passion zum Handwerk kreiert werden! · Viele, prämierte Wurstspezialitäten wie z.B. Landjäger, Pfefferbeißer, Haussülze, Schinkenspeck, Frankfurter, Leberkäse unserer Hof-Metzgerei Edenlehen · Mit viel Liebe hausgemachte Knödelsorten, Marmelade, Eiernudeln, Apfelsaft, Apfelessig, Bauernbrot sowie unser hofeigener Honig · Je nach Saison sind zudem unser Gartenkräutersalz, Holundersaft und weitere Schmankerln bei uns im Hofladen erhältlich!



Geschenksidee

Gutschein vom Hof Edenlehen im Wert von € 10,- oder € 20,-
erhältlich an der Rezeption im Hotel Edenlehen

Wir freuen uns über euren Besuch - Die Familie Hundsbichler samt Team

Hinter dem Bauernhaus Edenlehen · Selbstbedienung · 7 Tage die Woche · 24 Stunden
Edenlehen 676 · 6290 Mayrhofen · T. 05285 62300

Beste Qualitätsweine

Weißweine im Glas (1/8) serviert

Welschriesling DAC Klassik

Südsteiermark / Strauß

saftig feine Apfelfrucht, Citrus, lebhaft frische Säure

Grüner Veltliner DAC Classic

Weinviertel / Niederösterreich / Norbert Bauer

frische elegante Aromatik nach Grapefruit und Apfel

Riesling vom Löss DAC

Kremstal / Niederösterreich / Vorspannhof Mayr-Dross

offene Rieslingfrucht nach Pfirsich und Marille

Weißburgunder

Carnuntum / Niederösterreich / Reeh

exotische Früchte, nussig, elegant

Keller Katze Weiss „Miss Mary“

Seewinkel / Burgenland / Wurzingler

lieblicher Cuveé aus Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller

Trockenbeerenauslese

Südsteiermark / Gamlitz / Strauss

Fruchtig, Nektar, blumig, feiner Abgang, Perfekter Dessertbegleiter

Eiswein

Niederösterreich / Wachau / Gruber Röschitz

Tropenfruchtanklänge, Honig, Marille, Rosinen, Ananasnote

Rotweine im Glas (1/8) serviert

Blaufränkisch

Neusiedlersee / Burgenland / Leberl

Brombeere, dunkle Weichsel und Cassis,

Zweigelt

Carnuntum / Niederösterreich / Lager

Kräftiges Rubingranat, zarte Kirschfrucht

Merlot

Neusiedlersee / Burgenland / Wendelin

dunkle Johannisbeeren, saftig, zarte Extraktsüße

St. Laurent

Neusiedlersee / Burgenland / Schneider

Schwarze Johannisbeeren im Barrique gereift

Merlot „Lovely“

Neusiedlersee / Burgenland / Scheiblhofer

Lieblicher Wein, süße Merlotnote

Bellarosé

Niederösterreich / Baumgartner

trockener Blaufränkischer Rosé, würzig, feines Tannin,

Trumer Bier vom Fass

Pils

0,2 l

0,3 l

0,5 l

Radler/Zitrone

0,2 l

0,3 l

0,5 l

Zillertal Bier vom Fass

Pils

0,3 l

0,5 l

Radler/Zitrone

0,3 l

0,5 l

Franziskaner Hefeweizen

Vom Fass

0,3 l

0,5 l

Hefeweizen dunkel

0,5 l Flasche

Weizen Cola

0,3 l

0,5 l

Weizen Bull

0,3 l

0,5 l

Bierspezialitäten

Zillertaler Radler naturtrüb

0,3 l

Zillertaler Schwarzbier

0,3 l

Trumer „Freispiel“ alkoholfrei

0,3 l

Erdinger alkoholfrei

0,5 l

Bier mit Picon

0,3 l

0,5 l

Bier mit Cynar

0,3 l

0,5 l

Alkoholfreie Getränke

Edenlehen Hofquellwasser

0,25 l Fl.

0,70 l Fl.

prickelnd/ still

Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite

0,3 l

0,5 l

Coca Cola light oder zero

0,3 l

Almdudler

0,3 l

Rauch Eistee Pfirsich

0,3 l

Bitter Lemon/Tonic Schweppes

0,2 l

Fentimans Tonic/Indian Tonic

0,2 l

Fever-Tree Ginger Ale

0,2 l

Midis Ingwer/Zitrone

0,3 l

Naturtrüber Apfelsaft (Obstpresse Marzrhofen)

pur

0,3 l

0,5 l

gespritzt mit Soda

0,3 l

0,5 l

Apfel, Orangen, Vitamin, Johannisbeere Mango,

Weichsel, Cranberry, Ananas, Maracuja

pur

0,3 l

0,5 l

gespritzt mit Soda

0,3 l

0,5 l

Warme Getränke

Tasse Kaffee
Kanne Kaffee



Espresso
doppelter Espresso
Espresso Macchiato
Espresso mit Vanilleeis und Sahne

Cappuccino mit Milchschaum
Cappuccino mit Sahne

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

Lumbumba (Kakao mit Rum)

Irish Coffee

Teespezialitäten

Tasse Tee
Verschiedene Schwarztee, Kräutertee, Früchtetee

Tee mit Zitrone
Tee mit Rum

Heiße Zitrone