



NACH DER „EARLY MORNING“ RUNDE

Ham & Eggs € 6,20

Bacon & Eggs € 6,20

Golfer Omelette

2 Eier, Zwiebel, Schinken, Käse € 7,80

Vitamin Omelette

2 Eier, Paprika, Champignons, Cocktailtomaten, Kräuter € 7,80

„Lui's Spezial Croissant“

Gebratener Schinken, Eierspeise, Käse, Salat € 7,60

Gebäck, Semmel € 1,20

Frankfurter/Debrecziner

Senf, Kren, knusprige Semmel € 5,80

Klassische Essigwurst

Rote Zwiebel, Tomaten, gekochtes Ei € 9,80

Unsere Weinempfehlung

2019 Rosé de St. Tropez Cep d'Or

Les Maîtres Vignerons se Saint Tropez – Côtes de Provence

Rosé de St. Tropez 2019 mit einem Bouquet von Blüten und Früchten, die sich am Gaumen zu einem jugendlichen und schwungvollen Wein vereinen.

Als Aperitif-Wein, zu Fisch- oder Geflügelgerichten

0,75 l.....€ 29,00



VORSPEISEN

Marinierter Blattsalat

Bärlauchvinaigrette, Jungzwiebel, Süsskartoffel, Buchenpilze (Vegan).....€ 14,60

Beef Tatar

*gehacktes Rinderfilet, Wachtel-Spiegelei,
Portweinzwiebel, Toastbrot€ 18,80*

Kleines Kalbsrahmbeuschel

knusprige Semmel€ 13,80

SUPPEN

Bärlauchschaumsüppchen

Knusprige Garnelen Papaya-Peperonicocktail.....€ 7,40

Tafelspitzbouillon

Wurzelgemüse, Frittaten oder Leberknödel€ 5,80

Hausgemachte Gulaschsuppe

knusprige Semmel€ 7,80

Aperitif-Empfehlung

Wild Berry Lillet

Rosélillet, Soda, Wild Berry Tonic, Eis

Muskateller Spritzer

Gelber Muskateller, Soda, Eis

Lemon Tonic Spritz

Fever Tree Lemon Tonic, Soda, Limette, Eis

Mei Dschin Tonic

Mei Dschin, Mediterranean Tonic, Eis, Limette



KLASSIKER

Kalbsrahmgulasch

Butter-Spätzle, Sauerrahm € 19,80

Wiener Schnitzel vom Schwein..... € 15,80

Wiener Schnitzel vom Kalb € 24,80

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone

„Tillysburger-Golferschnitzel“

Kartoffel-Mayosalat € 18,80

KNACKIGE SALATE

Blattsalatschüssel € 4,20

Caesar Salatschüssel € 4,20

Ausgelöstes Backhendl

Vogelsalat, Kernöl, Kartoffelsalat..... € 16,40

Caesar Salat

Klassisch € 9,80

Caesar Salat

gegrillte Hühnerbrust € 15,60

Knoblauch-Ciabatta € 4,80

Wir sind auch in der ruhigen Zeit des Jahres für Sie da.

Für Ihre Weihnachtsfeier bieten wir ein klassisches Ambiente mit bis zu 160 Sitzplätzen.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie gerne mit einem schönen Menü und den besten Weinen Österreichs

Für Ihr persönliches Angebot und Menüvorschläge stehen wir Ihnen jederzeit unter:

Telefon: 07223 828735

E-Mail: hello@golfrestaurant-tillysburg.com

gerne zur Verfügung.



ALLES PASTA

	Vorspeise	Hauptspeise
Tagliatelle aglio e olio <i>Bärlauch, grüner Spargel (Vegan)</i>	€ 10,20	€ 14,60
Spaghetti <i>Bolognese, Parmesan</i>	€ 9,80	€ 14,80

FLEISCH ODER FISCH

Geschmortes Schulterscherlz(CultBeef) <i>Gnocchi, Rahmlinsen</i>	€ 21,80
Faschierte Laibchen <i>Kartoffelpüree, glasierte Karotten</i>	€ 14,80
„Der Frühlingshafte-Tillys-Burger“ <i>180g Rindfleisch, Frühlingszwiebel, gegrillter Spargel</i> <i>Tomaten, Käse, Bärlauchsauce, Pommes</i>	€ 17,80
Gebratenes Lachsforellenfilet <i>Zucchini-Schalottensautee, Bärlauch-Risotto</i>	€ 23,60

Lieferanten für die besten Zutaten:



Sie fragen sich, wo Ihr Fleisch herkommt? Wo und wie die Tiere gehalten und mit was sie gefüttert wurden, wie lange der Lebertransport war und ob Sie der Werbung überhaupt noch Glauben schenken können? Am besten direkt beim Bauern einkaufen, aber geht das überhaupt? Wir sagen, JA! Streng nach dem Motto „Wissen, wo das Fleisch herkommt“ wurde die neue Fleischmarke „OBERIO Hofgenau“ entwickelt!

Die OBERIO Hofgenau Fleischlinie steht für 100 % regionale, hochwertige und gentechnikfreie Fleischqualität

Aus Eferding

GRABMAYR

Das Unternehmen ist im Großhandel mit Obst, Gemüse und Südfrüchten tätig. Bei den Kunden ist die Firma Grabmayr für hervorragende Frische und Qualität geschätzt.



EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN
aus Italiens Feinschmeckerküche

Qualitalia bietet ein exklusives Sortiment an hochwertiger italienischer Feinkost an.

Wir beliefern österreichweit Hotellerie, Gastronomie, Cateringunternehmen und Delikatessengeschäfte. Unsere ausschließlich hochwertigen Produkte erhalten wir von speziell ausgewählten Produzenten. Mit eigener Kühllogistik werden diese aus Italien abgeholt und an Sie geliefert.

Die Backmulde – Hofkirchen im Mühlkreis

Tag für Tag, in Handarbeit mit natürlichen Zutaten entsteht hier eine feine Auswahl an Brot, Gebäck und Mehlspeisen





DAS SÜSSE DANACH

Palatschinken mit Rum

Marillen- oder Preiselbeermarmelade (je Stück) € 3,60

Palatschinken

Marillen- oder Preiselbeermarmelade (je Stück) € 3,20

Täglich frische Mehlspeisen & Torten

EIS KLASSIKER

Eiskaffee € 7,70

Coupe Danmark € 7,80

Heiße Liebe € 8,80