



herzlich willkommen

Wir sind Theresa und Stefan Köhle – gemeinsam mit unseren Töchtern Valentina Luisa und Isabella Maria begrüßen wir Sie herzlich im Hotel & Restaurant Das Köhle, mitten im Zentrum von Serfaus. Bei uns erleben Sie echte Tiroler Gastfreundschaft in familiärer Atmosphäre.

Was unser Hotel besonders macht?

Es ist die Mischung aus herzlicher Atmosphäre und durchdachtem Komfort: die zentrale Lage direkt an der U-Bahn und neben der Kinderskiwiese, stilvolle Zimmer, ein entspannender Wellnessbereich mit Infinity-Pool und ein Frühstück, das den Tag perfekt beginnen lässt. Am Abend verwöhnen wir Sie mit kreativer Küche – ob im Rahmen unserer Halbpension oder im Restaurant Köhles Kulinarium, wo alpine Wurzeln auf mediterranen Genuss treffen. Dazu kommen echte Herzlichkeit, persönliche Betreuung und Tiroler Lebensfreude – spürbar zu jeder Jahreszeit, für große und kleine Gäste.





schön, dass Sie bei uns sind!

Im **Köhles Kulinarium** erwartet Sie eine genussvolle Liaison aus **alpin-mediterraner Küche, italienischer Lebensfreude** und **Tiroler Herzlichkeit**.

Wir verbinden traditionelle Aromen mit kreativen Akzenten. Frisch und mit viel Liebe zubereitet.

HOTLINE:

+43 (0)681 20859547

FREE WLAN

Benutzer: *kulinarium*

Passwort: *serfaus*

Auskunft über mögliche **Allergene** in den Speisen erhalten Sie von unserem Serviceteam.

Bei **Gruppen ab 10 Personen** können wir nur eine Gesamtrechnung ausstellen. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!



BETRIEB
2026

*Bewusst Tirol
kennzeichnet Gastgeber:innen und
Verpflegungsbetriebe,
die nachweislich verstärkt regionale
Tiroler Lebensmittel verwenden.
Die Auszeichnung wird jährlich geprüft
und nur an Betriebe vergeben,
die einen festgelegten Anteil
ihres Lebensmittelbedarfs
aus Tirol beziehen.
Erkennbar an der
„Bewusst Tirol“-Münze.*

Öffnungszeiten

vom 18.06.2026 bis 09.10.2026

Montag bis Samstag
Sonntag Ruhetag

geöffnet von 15:00 bis 23:00 Uhr
Küche von 17:30 bis 21:30 Uhr

Pizza bis 22:00 Uhr

Samstag mittags Pizza
von 11:30 bis 13:30 Uhr



genuss mit haltung

In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche Auswahl an köstlichen Gerichten – von ofenfrischer Pizza und hausgemachter Pasta über raffinierte Secondi bis hin zu verführerischen Desserts. Unsere Speisekarte wandelt sich stetig – inspiriert von den Jahreszeiten, frischen Zutaten und neuen Ideen. Für jene, die lieber flexibel bleiben, gibt es zahlreiche Gerichte als Take Away zum Mitnehmen – ob auf das Zimmer oder in den kleinen Aufenthaltsraum – ideal für gemütliche Abende ganz nach Ihrem Geschmack.



*darf's ein
bisschen
mehr sein...*

restaurant köhles chefs table

prämiert mit **4 Hauben**

Köhles Chefs Table ist nicht nur das kleinste Restaurant in Serfaus, sondern auch eines der eindrucksvollsten. Küchenchef Lukas Neier serviert ein wechselndes Signature-Menü, begleitet von raffinierten Drinks, persönlichen Gesprächen und direktem Blick in die Küche.

Reservierungen gerne unter [+43 5476 6244](tel:+4354766244)
oder info@das-koehle.at



APERITIVI | KLASSIKER

Prosecco Rosé Spumante <i>1 Glas</i>	€ 6,30
Martini Bianco <i>5 cl Zitrone Eis</i>	€ 6,80
Wermut Edelspritzer <i>Miss Rósy weißer österreichischer Wermut Soda Zitrone Eis</i>	€ 8,70
Aperol Spritz <i>Aperol Prosecco Sodawasser Orange Eis</i>	€ 8,90
Limoncello Spritz <i>hausgemachter Limoncello Prosecco Minze Zitrone Eis</i>	€ 9,90
Hugo <i>Prosecco Holundersirup Sodawasser Limetten Minze Eis</i>	€ 8,90
Campari Orange Soda <i>Campari Orangensaft Sodawasser Orange Eis</i>	€ 9,80
Köhles Signature Drink <i>hausgemachter Limoncello Preiselbeerlikör kandierte Zitrone Soda Eis</i>	€ 12,90
Kinder Hugo <i>Alkoholfrei Holundersirup Sodawasser Limetten Minze Eis</i>	€ 6,30
Kinder Cocktail <i>Alkoholfrei Fruchtsaft wechselnde süße Kreationen</i>	€ 7,80

GIN APERITIVI | 4CL + 1 TONIC

Monkey 47 <i>Thomas Henry Orangenzeste Eis</i>	€ 15,40
The Illusionist <i>Dry Gin Thomas Henry Zitronenzeste Eis</i>	€ 15,90
Bombay <i>Red Bull Organics Tonic Zitrone Eis</i>	€ 12,50
Rose Gin <i>Brockmans Gin Fentimans Rose Lemonade Rosenblätter Eis</i>	€ 15,90



VORSPEISEN & SALATE

Focaccia	€ 4,90
<i>Olivenöl Tomatenbutter</i>	
Salate & hausgemachte Antipasti vom Buffet	klein € 10,90
<i>verschiedene Dressings Condiments</i>	groß € 15,80
Vitello Tonnato	€ 19,90
<i>Kalbsrücken Oliven Kapern Brotchips Thunfischsauce</i>	
Tomatensalat	€ 13,40
<i>Oliven Burrata</i>	
Calamari Fritti	€ 18,30
<i>frittierte Tintenfischringe geräucherte Paprikamayonnaise</i>	
Gemüsesulz	€ 12,80
<i>Vogelsalat Kernöl-Vinaigrette</i>	
Pflücksalat	
<i>Kräuter dressing Gurken Tomaten Radieschen gegrillte Paprika</i>	
<i>wahlweise mit Garnelen</i>	€ 19,80
<i>wahlweise mit Hühnerbrust</i>	€ 19,80
<i>wahlweise mit überbackenem Ziegenkäse</i>	€ 17,70

EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

Lukas Neier

Beef Tatar	€ 25,10
<i>Rinderfilet Senfkaviar Wildkräutersalat hausgemachtes Kartoffelbrot Wachtelei</i>	
<i>wahlweise als Hauptspeise</i>	€ 37,80

SUPPEN & SORBET

Tomatensuppe	€ 7,30
<i>Rosmarin-Croûtons Basilikumöl</i>	
Kraftbrühe	€ 7,30
<i>Wurzelgemüse Frittaten</i>	
Tagessuppe	€ 7,50
Tagessorbet	€ 4,90



HAUPTSPEISEN

Spaghetti Napoli	€ 15,60
<i>Tomatensauce Cherrytomaten frischer Rucola Parmesan</i>	
Linguine Arrabbiata	€ 16,90
<i>Tomatensauce Chili Parmesan</i>	
wahlweise mit Garnelen (5 Stk.)	€ 28,90
Spaghetti Vongole	€ 22,60
<i>Muscheln Petersilie Weißwein</i>	
Linguine Tartufo	€ 25,80
<i>Sommertrüffel Parmesan</i>	
wahlweise mit gebratenen Garnelen (5 Stk.)	€ 37,80
Risotto	€ 19,80
<i>Karfiol Petersilie</i>	
Ravioli	€ 20,60
<i>Pecorino Rucola-Pesto</i>	
Linguine Wildragout	€ 24,40
<i>Pilze Cranberries</i>	
Beef Tatar	€ 37,80
<i>als kalte Hauptspeise Rinderfilet Senfkaviar Wildkräutersalat</i>	
<i>hausgemachtes Kartoffelbrot Wachtelei</i>	
Ofen-Süßkartoffel	€ 18,90
<i>Bergkäse Nusscrumble</i>	
Maishendlbrust	€ 24,30
<i>Pilzrisotto Rahmsauce</i>	

EMPFEHLUNGEN UNSERES KÜCHENCHEFS

Lukas Neier

Tiroler Saiblingsfilet
Kohlrabi | Kartoffelschnitte

€ 23,50



NEU:
*holzkohle
grill*



SIGNATURE GRILL DISHES VOM HOLZKOHLEGRILL

Rib-Eye Steak <i>Österr. Rind ca. 300g medium</i>	€ 36,00
Filetto di Manzo <i>Rinderfilet ca. 250g medium</i>	€ 42,00
Bavette <i>aus der Flanke ca. 300g</i>	€ 32,00
Kalbskotelette <i>mit Knochen ca. 300g rosa gebraten</i>	€ 27,00
Schweinerücken <i>Duroc Schwein ca. 250g</i>	€ 23,00
Putensteak <i>Kräutermarinade ca. 250g</i>	€ 19,00
Oktopustentakel <i>2 Stk.</i>	€ 18,00
Knoblauchgarnelen <i>5 Stk.</i>	€ 12,00

ZWEI METHODEN | EIN ERGEBNIS
SOUS VIDE TRIFFT HOLZKOHLE
LEGENDÄR



BIG CUT für 2 Personen

Côte de Boeuf € 98,00
Hochrippe | ca. 800g | medium

Wählen Sie Ihre persönliche
Beilage zu den Grillgerichten

<i>Pommes</i>	€ 5,40
<i>Süßkartoffelpüree</i>	€ 5,40
<i>Rosmarin-Kartoffeln</i>	€ 5,90
<i>Kartoffelgratin</i>	€ 5,90
<i>Bratkartoffel</i>	€ 5,90
<i>Grillgemüse</i>	€ 5,40
<i>Babyleaf-Salat</i>	€ 5,90
<i>Trüffelpommes</i>	€ 6,90

<i>Kräuterbutter</i>	€ 1,80
<i>Trüffelmayonnaise</i>	€ 2,20
<i>Pfeffer-Rahmsauce</i>	€ 2,60
<i>Chimichurri</i>	€ 2,60



*kinder
gerichte*





KINDERGERICHTE

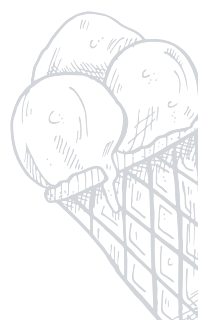
Murmeli Kinder Pizza <i>Tomaten Mozzarella Schinken</i>	€ 10,50
Spaghetti mit Tomatensauce	€ 9,80
Schnitzel mit Pommes <i>vom Schwein</i>	€ 12,60
Fischstäbchen / Hühnernuggets <i>mit Pommes</i>	€ 11,90
Gegrilltes Hähnchen <i>mit Gemüse</i>	€ 14,20
Grillwürstel <i>mit Pommes</i>	€ 11,10

Portion:

<i>Nudeln</i>	€ 4,90
<i>Pommes</i>	€ 5,40
<i>Gemüse</i>	€ 5,40
<i>Süßkartoffelpüree</i>	€ 5,40
<i>Kartoffelgratin</i>	€ 5,90
<i>Trüffelpommes</i>	€ 6,90

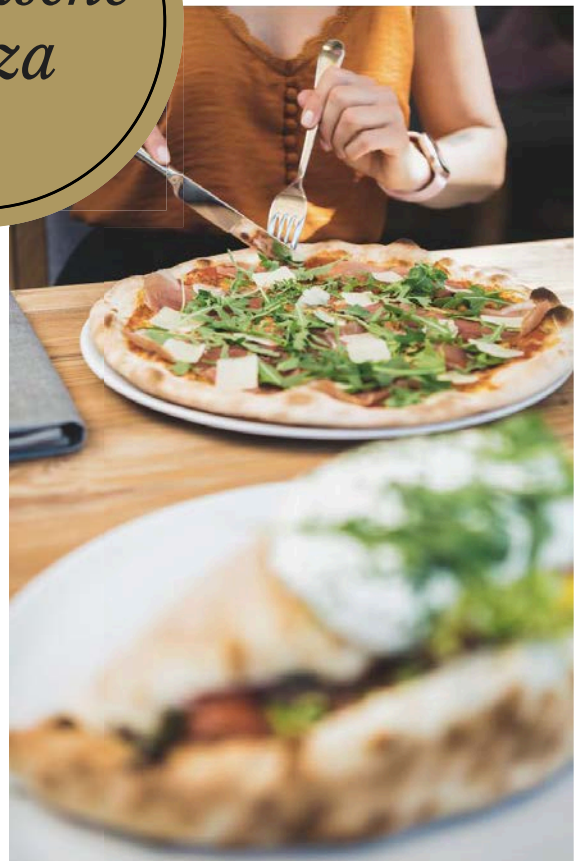
hausgemachtes Himbeer-Stieleis <i>mit Smarties</i>	€ 3,90
---	--------

Eis
Fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte!





*ofenfrische
pizza*





PIZZA CLASSICA

Margherita	€ 12,90
<i>Tomatensauce Mozzarella Oregano</i>	
Cipolla	€ 14,80
<i>Tomatensauce Mozzarella Zwiebel Oregano</i>	
Funghi	€ 14,80
<i>Tomatensauce Mozzarella Champignons Steinpilze Oregano</i>	
Salami	€ 15,90
<i>Tomatensauce Mozzarella Salami Oregano</i>	
Prosciutto	€ 15,90
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Oregano</i>	
Prosciutto Funghi	€ 16,80
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Oregano</i>	
Hawaii	€ 16,80
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Ananas Oregano</i>	
Capricciosa	€ 17,70
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Artischocken Oliven Oregano</i>	
Diavola	€ 16,80
<i>Tomatensauce Mozzarella scharfe Salami Chili Oregano</i>	
Quattro Formaggi	€ 15,90
<i>Tomatensauce vier verschiedene Käsesorten Oregano</i>	
Quattro Stagioni	€ 17,70
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Salami Gorgonzola Champignons Artischocken Oregano</i>	
Calzone	€ 16,80
<i>Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Oregano</i>	



Vesuvio € 17,70
*Tomatensauce | Mozzarella | scharfe Salami
Basilikumpesto | Oregano*

Tonno € 17,70
Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebel | Oregano

Pizza Napoletana € 14,80
Tomatensauce | Sardellen | Oliven | Kapern

PIZZA SPECIALE

Don Camillo € 19,80
*Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami
frische Tomaten | Spinat | Sauerrahm | Oregano*

Pizza della Casa € 19,80
*Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami
Champignons | Spiegelei | Oregano*

Parma € 19,80
*Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola
Parmesan | Oregano*

Melone e Parma € 19,80
*Tomatensauce | Mozzarella | Melone | Parmaschinken | Rucola
Mascarpone | Oregano*

Burrata Mortadella € 21,20
*Tomatensauce | Mozzarella | Burrata | Mortadella
Pistazien | Oregano*

Americana € 19,80
*Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Hühnerstreifen
Paprika | Zwiebel | Barbecue Sauce | Oregano*

Scampi € 19,80
Tomatensauce | Mozzarella | Scampi | Knoblauch | Oregano

Frutti di Mare € 19,80
*Tomatensauce | Mozzarella | hausmarinierte Meeresfrüchte
Knoblauch | Oregano*



Pizza dello Chef	€ 19,80
<i>Tomatensauce Mozzarella Bauchspeck Zwiebel Spinat Spiegelei Knoblauchrand Oregano</i>	
Pizza Insalata	€ 17,60
<i>Tomatensauce Mozzarella Champignons grüner Salat Paprika Mais Oliven rote Zwiebel wahlweise mit Schinken</i>	

PIZZA BIANCA

Weißer Pizza ohne Tomatensauce

Italia	€ 14,80
<i>Mozzarella Rucola frische Cherrytomaten Oregano</i>	
Tiroler	€ 18,70
<i>Mozzarella Sauerrahm Speck Zwiebel Almkäse Oregano</i>	
Feige Gorgonzola	€ 16,80
<i>Mozzarella Sauerrahm Feigen Gorgonzola Oregano</i>	
Pizzabrot	€ 6,90
<i>hausgemachtes Knoblauchöl Oregano</i>	

EINE KLEINE PIZZA IST UM € 2,00 GÜNSTIGER!

AUFPREIS EXTRA

*Knoblauchrand, Zwiebeln, Knoblauch, Mais, Pfefferoni, Oliven,
Kapern, Paprika, Basilikum Pesto, Brokkoli, Ananas, Sauerrahm,
Ei, Rucola, Käse, Champignons, Cherrytomaten, Spinat,
getrocknete Tomaten, Artischocken* € 1,10

*Schinken, Parmaschinken, Salami, scharfe Salami, Mortadella,
Thunfisch, Sardellen, Bauchspeck* € 2,20

Bitte haben Sie Verständnis, dass Hauptspeisen und Pizzen
nicht immer gleichzeitig serviert werden können.



desserts





DESSERTS

Beerenschnitte <i>Zitrone Melisse</i>	€ 11,80
Tiramisu <i>Früchte Beeren</i>	€ 10,70
Käseteller <i>ausgesuchte regionale Käsesorten Chutneys Brot</i>	€ 19,60
Kulinarium Sorbetvariation <i>Dreierlei hausgemachte Sorbets</i>	€ 12,60
Sorbetto Frizzante <i>hausgemachtes Heidelbeersorbet Rosé</i>	€ 8,90
Affogato <i>Espresso 1 Kugel Vanilleis</i>	€ 6,90

UNSER SIGNATURE DESSERT

Schoko-Pekannuss-Brownie € 12,90
Tonkabohne | Passionsfrucht

Eis
Fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte!



*getränke
karte*





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonade (verschiedene Sorten) <i>Cola Cola Zero Fanta Sprite Spezi Almdudler Eistee Pfirsich Eistee Zitrone</i>	0,33 l	€ 4,90
Holunder Soda	0,50 l	€ 5,90
Bitter Lemon	0,20 l	€ 5,90
Ginger Ale	0,20 l	€ 5,90
Römerquelle Mineralwasser <i>prickelnd still</i>	0,33 l	€ 4,60
Römerquelle Mineralwasser <i>prickelnd still</i>	0,75 l	€ 7,70
Limetten-Minze AQUA	0,50 l	€ 5,50
Limetten-Minze AQUA	1,00 l	€ 6,90
Kinder Hugo <i>Holundersirup mit Soda, Minze, Eis</i>	0,30 l	€ 6,30

SÄFTE

Rauch Fruchtsäfte <i>Apfelsaft Multivitamin Mango Orange Marille Johannisbeere</i>	0,20 l	€ 4,90
Rauch Fruchtsäfte <i>mit Wasser gespritzt</i>	0,30 l	€ 5,20
Rauch Fruchtsäfte <i>mit Wasser gespritzt</i>	0,50 l	€ 5,80
Rauch Fruchtsäfte <i>mit Sodawasser gespritzt</i>	0,30 l	€ 5,30
Rauch Fruchtsäfte <i>mit Sodawasser gespritzt</i>	0,50 l	€ 5,90
Skiwasser (Rauch Original)	0,30 l	€ 3,90
Skiwasser (Rauch Original)	0,50 l	€ 4,90



BIER VOM FASS

Zillertal Premium Pils	0,3 l	€ 5,50
Zillertal Premium Pils	0,5 l	€ 6,60
Radler naturtrüb	0,3 l	€ 5,50
Radler naturtrüb	0,5 l	€ 6,60
Zillertal Premium Weißbier "hell"	0,3 l	€ 5,90
Zillertal Premium Weißbier "hell"	0,5 l	€ 7,30

BIER

Zillertal Hefe "dunkel"	0,5 l Fl	€ 7,50
Franziskaner "hell" alkoholfrei	0,5 l Fl	€ 6,90
Stiegl alkoholfrei	0,5 l Fl	€ 5,90

SPEZIALBIER

Tyroler Imperial mit Ungerste aus Fiss	0,33 l Fl	€ 6,30
Zillertal Schwarzbier Premium Class	0,33 l Fl	€ 5,90



QUALITÄTSWEINE IM GLAS

WEISSWEIN

Die Wildblume Grüner Veltliner <i>Kremstal DAC Franz & Barbara Zederbauer Palt Niederösterreich</i>	€ 6,60
Small Hill White Hauswein Köhle WR, SB, MU <i>Leo Hillinger Jois Burgenland</i>	€ 6,80
Chardonnay <i>Marca Trevigiana IGT Le Contesse Vazzola Venetien</i>	€ 6,50

SCHAUMWEIN

Spumante	€ 5,90
Prosecco	€ 5,90

ROSÉWEIN

Small Hill Rose ZW, PN, SL <i>Leo Hillinger Jois Burgenland QW</i>	€ 6,90
---	--------

ROTWEIN

Zweigelt <i>Franz & Barbara Zederbauer Palt Niederösterreich</i>	€ 6,90
Small Hill Red Hauswein Köhle ME, PN, SL <i>Leo Hillinger Jois Burgenland Österreich</i>	€ 6,90
Chianti L'Alano <i>Graf Toggenburg - Poggio Rozzi Tavernelle Val di Pesa Toskana</i>	€ 6,80

WEIN GESPRITZT € 5,60
0,1l | Schuss Soda | Rot- oder Weißwein süß/sauer

FLASCHENWEINE
Fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte!

WEIN DER WOCHE € 5,50 PRO GLAS

PREMIUM WEIN DER WOCHE € 8,80 PRO GLAS

Bitte beachten Sie unser zusätzliches Angebot an offenen Weinen der Woche!



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Espresso	€ 3,70
Macchiato Espresso mit Milchschaum	€ 3,90
Verlängerter	€ 4,30
Cappuccino	€ 5,20
Großer Brauner Doppelter Espresso	€ 5,20
Caffè Corretto Espresso mit Grappa 2 cl	€ 9,40
Bombardino Espresso Eierlikör 2 cl und Sahne	€ 7,70
Affogato Espresso 1 Kugel Vanilleeis	€ 6,90

MILCHGETRÄNKE

Heiße Schokolade ohne Sahne	€ 4,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,60

TEE

Sonnentor Bio Tee (Tasse) <i>Schwarztee, Klassik, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminze, Kamille, Früchtetee, Waldbeere, Hagebutte</i>	€ 4,20
--	--------

FÜR KÜHLE TAGE

Stamperl Rum	€ 4,40
Jägertee	€ 6,40
Glühwein	€ 6,50
Heiße Zitrone	€ 4,40



EDLE-DESTILLATE

GRAPPA MARZADRO

Distilleria Marzadro, Nogaredo | Italien

La Trentina Tradizionale	2 cl	€ 5,90
La Trentina Morbida Barrique	2 cl	€ 7,80
Le Diciotto Lune	2 cl	€ 9,80
Le Diciotto Lune Botte Porto	2 cl	€ 10,90
Giare Amarone	2 cl	€ 11,90

GRAPPA BERTA *Italien*

Bric del Gaian Moscato	2 cl	€ 15,80
Elisi Tre Uve	2 cl	€ 10,90

LIKÖRE / BRÄNDE

Maass roter Williamsbrand	2 cl	€ 9,70
Maass Tiroler Bergmarille	2 cl	€ 10,50
Kössler Zwetschkenbrand im Eichenfass	2 cl	€ 9,70
Kössler Spenling Wildpflaume	2 cl	€ 10,90
Maass Johannisbeerlikör	2 cl	€ 6,70
Maass Weichsellikör	2 cl	€ 6,70
Maass Preiselbeerlikör	2 cl	€ 6,70
Maass Moosbeerlikör	2 cl	€ 6,70

Turabauer Maass, Prutz (15 km von Serfaus)
Christoph Kössler, Stanz (30 km von Serfaus)



GIN | TONIC

Monkey 47	4 cl	€ 12,90
Brockmans Gin	4 cl	€ 13,20
Malfy Gin	4 cl	€ 12,60
Bombay Gin	4 cl	€ 9,10
The Illusionist	4 cl	€ 13,90
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 5,90
Fentimans Rose Lemonade	0,2 l	€ 5,90

COGNAC

Hennessy Cognac VS	2 cl	€ 7,30
Courvoisier XO	2 cl	€ 16,70

WHISKEY

Bushmills Black Bush Irish Whiskey	4 cl	€ 8,30
Talisker Old Single Malt 10 Years	4 cl	€ 12,60
Bruichladdich Scottish Barley	4 cl	€ 14,50
Knob Creek Kentucky Straight Bourbon	4 cl	€ 12,40

RUM

Bacardi Carta Blanca	4 cl	€ 7,30
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 YO	4 cl	€ 13,30
Ron Zacapa Centenario 23	4 cl	€ 16,10



SCHNÄPSE | LIKÖRE

Amaretto	2 cl	€ 4,40
Ramazotti	2 cl	€ 4,80
Averna	2 cl	€ 4,80
Limoncello	2 cl	€ 4,80
Williams	2 cl	€ 4,80
Obstler	2 cl	€ 4,80
Nussschnaps	2 cl	€ 4,80
Zirbenschnaps	2 cl	€ 4,80
Marillenschnaps	2 cl	€ 4,80
Sambuca	2 cl	€ 4,40
Jägermeister	2 cl	€ 4,80
Baileys Irish Cream	2 cl	€ 4,80
Bombardino Eierlikör	2 cl	€ 4,80