

## *Griassn!*

*Lasst euch von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen.*

*Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir vorwiegend regionale Produkte!*

*Alle Speisen könnt ihr auch zum Mitnehmen telefonisch unter +43/5357/8222-13  
vorbestellen!*

### **Öffnungszeiten Restaurant:**

Montag, Mittwoch bis Samstag ab 15.00Uhr – Warme Küche 16.30 bis 20.30 Uhr

Sonn- und Feiertag ab 11.00Uhr - Warme Küche 11.00 bis 14.00 Uhr / 16.30 bis 20.30 Uhr

Dienstag Ruhetag

### Unsere Lieferanten aus der Region:

- ✓ Familie Moser „Kienbauer“ aus Aschau – Milch
- ✓ Firma Sinnesberger – Großhandel für Lebensmittel und Getränke  
(Tirol Milch – Käse, Joghurt, Milchprodukte)
- ✓ Biohof Marxen aus Westendorf – Hühnereier
- ✓ Ischia aus Kitzbühel – Obst und Gemüse
- ✓ Weinkellerei Waltschek aus Kirchberg – Fragen Sie nach der Weinkarte
- ✓ Stiegl Getränke & Service GmbH & Co. KG – Fass- und Flaschenbiere, Alkoholfreie Getränke
- ✓ BRAU UNION ÖSTERREICH AG – Flaschenbiere

*Guten Appetit*

*Elisabeth und Jürgen mit Team*

### Suppen

Rindssuppe (L) mit Einlage nach Wahl

Faden – Nudeln (AC), Grießnockerl (C), hausgemachte Frittaten (AC) € 4,50

Käse-Press-Knödel-Suppe (ACG) mit 1 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L) € 6,00

### Frische Salate

Steakfleisch – Salat mit gegrilltem Rindfleisch, Kräuterbutter (G) und Pizzabrot €15,50

Bachhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hühnerfilet (AC) €13,00

Fitness – Salat mit gegrillten Hähnchenstreifen und hausgemachte Kräuterbutter (G) €13,00

2 Stück Käse - Pressknödel (ACG) auf buntem Salat mit Sauerrahm €12,00

Bunter gemischter Salatteller  
klein € 5,00  
groß € 7,00



### Kalte Vorspeisen

Rindercarpaccio / Pesto / Rucola / Parmesan (G)	€10,50
Mozzarella/ Tomate/ Pesto/ Basilikum (G)	€ 9,50

### Aus der Pfanne und vom Grill

Rumpsteak(M) mit hausgemachter Kräuterbutter(G), Ofenkartoffeln(G), Speckbohnen	€22,50
Hausspieß (Schweinemedallions gefüllt mit Käse, in Speckmantel) mit buntem Gemüse und Pommes frites mit Kräuteröl (G)	€18,50
Schnitzel" Wiener Art" (ACG) vom Schwein oder Kartoffelsalat (M)	€14,50
Hühnerschnitzel in Kürbispaniere (ACG) mit Petersilienkartoffeln (G), Preiselbeeren	€15,50
Cordon bleu (ACG) gefüllt mit Schinken und Käse dazu mit Pommes oder Kartoffelsalat (M)	€16,50
Jägerpfandl (AGM) Schweinemedallions in Pilzsauce dazu Spätzle (ACG)	€18,50
Fritz-Pfandl: gegrilltes Hühnerschnitzel mit Spiegelei (C), dazu Röstkartoffeln und Gemüse (G)	€16,50
Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse, geröstete Zwiebel, im Pfandl serviert, dazu Salat (ACGL)	€13,00
Käse-Press-Knödel (ACG) mit 2 Stück und klarer Rindssuppe	€12,00

### OFENKARTOFEL

mit buntem Gemüse und Kräuterdip & Salatgarnitur (AG)	€10,50
mit Räucherlachs und Kräuterdip & Salatgarnitur (ADG)	€12,50

### AUF ANFRAGE, WENN ES DIE ZEIT ERLAUBT:

Kaiserschmarren (ACG) frisch in der Pfanne mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	€12,50
---	--------



### Hausgemachte Pizza

„ Margherita “: Tomaten, Mozzarella (AG)	€ 9,50
"Diavolo": Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, Salami (AG)	€12,00
„Salami “: Tomaten, Mozzarella, Salami (AG)	€11,50
"Tyrolienne": Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch (AG)	€13,00
"Spinat“: Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schafskäse (AG)	€12,00
"Calzone": gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon (AG)	€12,50
"Charlie": Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignon, Pfefferoni, scharf (AG)	€13,00
"Charly Special": Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni Gorgonzola (G), scharf (AG)	€13,50
"Pizza Ugei": Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Paprika, Pfefferoni(g)	€13,00
Prosciutto“: Tomaten, Mozzarella, Schinken (AG)	€11,00
"Tonno“: Tomaten, Mozzarella, Thunfisch (ADG)	€ 12,00
"Frutti di Mare“ „: Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte (ABGR)	€13,50
"Hawaii“: Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (AG)	€11,00
"Formaggi“: Tomaten, 4 Käsesorten (AG)	€11,00
"Salmone": Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola	€13,50



## Desserts

<b>Moosbeer-Nocken mit</b> 1 Kugel Zitroneneis (ACG)	€ 7,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> (ACFGHL)	€ 5,50
mit Sahne (D)	€ 6,00
mit Vanillesauce (CG) oder Eis (G)	€ 6,50
<b>Eis – Palatschinken</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	€ 8,50
<b>Früchtebecher</b> (G) (Gemischtes Eis mit Früchten der Saison und Fruchtsauce)	€ 7,00
<b>Eiskaffee</b> (G) (Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis)	€ 6,00
<b>Eisschokolade</b> (G) (Trinkschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis)	€ 6,00
<b>Heiße Liebe</b> (G) (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	€ 6,50
<b>Coup Danmark</b> (G) (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce)	€ 6,00
<b>Smarties - Becher</b> (AG) (2 Kugeln Eis, Vanille/Schokolade/Smarties)	€ 4,50
Dekorhippen (ACEFGH) – Sahne (G)	



## Aperitif

Aperol Spritz (0,25l) (O) mit Weißwein € 4,80	Aperol Spritz mit Sekt	€ 5,80
Aperol Rose (0,25l) (O) mit Syrah Rose € 5,80	Aperol Royal (0,25l)	€ 6,00
Hugo (Weiß gespritzt mit Hollundersirup) (O)		€ 4,80
Helga (Weiß gespritzt mit Himbeersirup) (0,25l) (O)		€ 4,80
Mirtillo Spritz (0,25l)		€ 5,80
Mirtillo on the Rocks (4cl)		€ 4,80
Campari Soda (0,3l)		€ 5,00
Campari Orange (0,3l)		€ 6,00
Kir Royal – Sekt mit Heidelbeerlikör		€ 5,80
Limoncello Spritz (0,25l) (Limoncello, Prosecco, Soda)		€ 7,00
Lillet Fizz 5cl Lillet blanc 10cl Sodawasser, Zitrone		€ 5,80
Lillet Buck 5 cl Lillet blanc, 10cl Ginger Ale, Zitrone		€ 6,80
Lillet Berry 5 cl Lillet blanc, 10 cl Wild Berry Tonic, Frozen Berries		€ 7,50
Lillet Magic 8cl Lillet blanc, 15cl Apfelsaft, Zitronensaft		€ 7,50
Glas Sekt		€ 4,00
Sekt Orange		€ 4,50

## Longdrinks

Erdbeer-Bacardi, Bacardi Cola oder Whiskey Cola	€ 7,50
Wodka Orange, Wodka bull, Wodka Lemon, Anabull (5cl Wodka, Ananassaft, Redbull)	€ 7,50
Malibu Orange	€ 7,50
Passoa (Passionsfrucht Likör) mit Tonic Water	€ 7,00
Passoa (Passionsfrucht Likör) mit Soda Wasser	€ 6,00
Mojito (Rum, Soda, Limette, Minze)	€ 7,50
Gin Tonic mit Zitrone	€ 7,00
Gin Melon (4 cl Gin, Watermelon)	€ 7,00
Gin Brixx mit Thomas Henry Tonic Water	€12,00



### **Hauswein – Weingut Waltschek (CGO)**

Grüner Veltliner / Zweigelt (1/8 l)	€ 3,50
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/4 l)	€ 7,00
Grüner Veltliner / Zweigelt (1/2 l)	€ 14,00
Gespritzter rot, weiß, Tiroler Spritzer	€ 3,50
Sommerspritzer	€ 3,00

### **Bier vom Fass (A)**

Stiegl Hell (Pfiß 0,2 l)	€ 2,80
Stiegl Hell (0,3 l) / Radler/sauer (0,3 l)	€ 3,80
Stiegl Hell (0,5 l) / Radler/sauer (0,5 l)	€ 4,30
Stiegl Weisse hell (0,3l)	€ 4,10
Stiegl Weisse hell (0,5l)	€ 4,80
Weizen Cola (0,3l)	€ 4,10
Weizen Cola (0,5l), Weizen Sprite (0,5l)	€ 4,80
Zipfer Urtyp (0,3l)	€ 4,10

### **Flaschenbier (A)**

Kaiser Braugold (0,5l)	€ 4,20
Stiegl hell „höllisch gut“ 4,5% (0,5l)	€ 4,20
König Ludwig Weizenbier dunkel (0,5l)	€ 4,80
Gösser – Stiftszwickel hell (0,5l)	€ 5,20
Wieselburger – Schwarzbier (0,5l)	€ 5,20

*Stiegl Sport Weisse – Alkoholfrei Weizen (0,5l)* € 4,30

*Zipfer - Alkoholfrei (0,5 l)* € 4,10

*Stiegl Freibier (0,33l)* € 3,80



## Spirituosen

Obstler, Williams, Marillen Brand 2cl	€ 3,70
Grappa, Williams mit Honig, Zirberl mit Honig, Marille Honig Haselnuss (H) 2cl	€ 3,90
Enzian, Haselnuss-Likör(H), Himbeergeist, Kirschgeist, Limoncello 2cl	€ 4,20
Baileys (G), Amaretto 2cl	€ 3,70
Tequila 2cl oder Tequila Strawberry cream (G), Passoaal (Passionsfrucht Likör) 2cl	€ 4,20
Flügerl, Rüscherl, Wodka weiß, Wodka rot 4cl	€ 4,50
Jägermeister, Fernet, Asbach 2cl, Kräuterlikör, Tschang 2cl	€ 3,70
Martini Rosso, Remy Martin 2cl	€ 4,20
Jack Daniels Whiskey 4cl	€ 5,70
Alte Marille, Alte Pflaume, Alte Kirsche, Weinbrand 2cl	€ 7,50

## Alkoholfreie Getränke

### Libella Limonaden:

Orange, Zitrone (0,3l), Original Coca-Cola, Spezi (0,3l)	€ 3,30
Orange, Zitrone (0,5l), Original Coca-Cola, Spezi (0,5l)	€ 4,30
Fl. Cola light oder Cola Zero (0,33l), Almdudler (0,33l)	€ 3,80
Rauch Eistee (Zitrone/ Pfirsich) (0,33l)	€ 3,80
Mineralwasser still oder prickelnd (0,33 l)	€ 3,30
Mineralwasser prickelnd (0,7l)	€ 5,50
Soda Zitrone (0,5l)	€ 3,80
Apfelsaft, Johannisbeersaft	(0,3l) € 3,80 (0,5l) € 5,80
Rauch Orangensaft, Multivitaminsaft	(0,2l) € 3,80 (0,4l) € 5,80
Säfte gespritzt Soda	(0,3l) € 4,00 (0,5l) € 4,30
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,3l)	€ 3,30
Skiwasser oder Holler gespritzt mit Soda oder Wasser (0,5l)	€ 4,00
Red bull Original (0,25l)	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon oder Ginger Ale (0,25l)	€ 3,80
Tonic Water – Thomas Henry (0,25l)	€ 3,80
Frisches Aschauer Quellwasser in der Karaffe	0,25 - € 1,00 / 0,50l - € 1,50 / 1,00l - € 2,00

# Kaffee – und Teespezialitäten

Verlängerter	€ 3,10	Ristretto	€ 2,60	Irish Coffee	€ 5,40
Espresso	€ 2,60	Großer Brauner	€ 3,90	Espresso Macchiato (G)	€ 2,90
Cappuccino (G)	€ 3,30	Latte Macchiato	€ 4,20	Chococcino (G)	€ 2,90

Heiße Schokolade (G) € 3,20 mit Sahne (G) € 3,70 mit Rum (G) € 5,20

Portion Tee € 2,90

(Schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz, Hagebutte, Magenfreund, Ingwer Zitrone, Grüner Tee, Kräutertee)

Zu unseren Kaffee- und Teespezialitäten servieren wir Kaffeemilch(G) und Milka Naps (AGH)

## 14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



### EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten  
Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croissants, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Feigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



### FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar  
Beispiele / Vorkommen: Kästchen, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fond, Wirsingarten, Suppen, Salsin, Sattelfleisch, Bratensauce, Feinkostsalate, Pasteten



### KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Stampi  
Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



### MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere  
Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Bräu-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatine, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelgütere, Knektchen, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kaugummi, Wein, Molken / Frucht / Instantbrink



### SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbröt, Wurst, Fleischzerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Käsekräuter, Fertiggerichte, Feinkostsalate, einglegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzessigschen, Curry, salzige Snacks (Chips)



### SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



### SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

In Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>

Dazu gehören: Mit Schwefeldioxid behandelte Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischzerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtstift, Chips und andere getrocknete Kartoffelzerzeugnisse, gesalzener Hockerfleisch



### ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Butter, Biskotten, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Bratensauce, Müsli, Frühstücksbrotchen, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Sateisauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



### GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstchen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



### LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischzerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigzucker



### SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amgglalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Keschwichte (*Caecum occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternstrolii*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walnüsse), Joghurt, Käse, Nuss / Nussnougatine, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Margarine, Möslingsf, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



### SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischzerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingeflegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



### SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Bratensauce, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, einwirkungsgerichtete Erfrischungsgetränke, Süßstricks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



### WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würstchen, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate