

Griassnk!

*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!*

Warme Küche täglich:

11.00 – 14.00 Uhr und 16.30 – 20.30 Uhr

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

Rinderbouillon(L) mit Einlage nach Wahl	
Faden – Nudeln (AC), Grießnockerl (C), hausgemachte Frittaten (AC), Leberknödel	€ 4,50
Tomatencremesuppe (G) mit Kräutercroutons(A)	€ 4,80
Käse-Press-Knödel Suppe (ACG) mit 1 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L)	€ 5,50
Speckknödel Suppe (AC) mit 1 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L)	€ 5,50
Gulaschsuppe (A) mit Brot (A)	€ 7,00

Frische Salate

Steakfleisch – Salat mit gegrilltem Rindfleisch, Kräuterbutter (G) und Pizzabrot		€15,50
Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hühnerfilets (AC)		€13,00
Fitness – Salat Blattsalat mit gegrillten Putenstreifen und hausgemachter Kräuterbutter(G)		€13,00
Bunter gemischter Salat-Teller	klein	€ 5,00
	groß	€ 7,00



Gegrilltes

Rumpsteak (M) mit hausgemachter Kräuterbutter(G), Pommes, Speckbohnen	€22,50
Hauspfeiß (Schweinemedallions mit Käse gefüllt im Speckmantel) mit buntem Gemüse und Pommes, dazu Kräuterbutter (G)	€18,50
Chicken Burger “(AFGN) gegrilltes Hühnerfilet, Rucola, Tomaten, Zwiebel und feine Cocktailsauce (CM), Pommes	€12,50

Die Klassiker

Schnitzel „Wiener Art “(ACG) vom Schwein oder Pute, Pommes(G), Preiselbeeren	€14,50
Putenschnitzel in Kürbiskernpanier (ACG) mit Petersilienkartoffeln (G), Preiselbeeren	€15,50
Cordon bleu (ACG) gefüllt mit Schinken und Käse dazu Petersilienkartoffeln(A), Preiselbeeren	€16,50
Hirschbraten (AFGLMO) mit Kartoffelkroketten (ACG) und Apfelrotkraut	€17,50

Bei uns dahoam

Fritz-Pfandl: gegrilltes Putenschnitzel mit Spiegelei (C), dazu Röstkartoffeln und Gemüse (G)	€14,50
Tiroler Gröstl mit Spiegelei im Pfandl serviert, dazu Salat (CL)	€12,50
Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse, geröstete Zwiebel, im Pfandl serviert, dazu Salat (ACGL)	€12,50
Speck- oder Pressknödel (ACG) mit 2 Stück Knödel und klarer Rinderbouillon(L)	€10,50
2 Stück Käse – Press – Knödel (ACG) auf buntem Salat mit Sour Cream Dip	€10,50

AUF ANFRAGE WENN DIE ZEIT ERLAUBT:

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



Hausgemachte Pizza

„Margherita“: Tomaten, Mozzarella (AG)	€ 9,50
„Diavolo“: Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, Salami (AG)	€11,50
„Salami“: Tomaten, Mozzarella, Salami (AG)	€10,50
„Tyrolienne“: Tomaten, Mozzarella, Speck, Champignons, Zwiebel, Knoblauch (AG)	€12,50
„Spinaci“: Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Schafkäse (AG)	€11,50
„Calzone“: gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon (AG)	€12,50
„Charly“: Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni, scharf (AG)	€12,50
„Charly Spezial“: Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Pfefferoni, Gorgonzola (G), scharf (AG)	€13,00
„Ugei's Pizza“: Tomaten, Mozzarella, Salami, Gorgonzola, Paprika, Pfefferoni(G)	€13,00
„Prosciutto“: Tomaten, Mozzarella, Schinken (AG)	€10,50
„Tonno“: Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel (ADG)	€11,50
„Frutti di Mare“: Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte (ABGR)	€13,00
„Hawaii“: Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (AG)	€10,50
„Formaggi“: Tomaten, 4 Käsesorten (AG)	€10,50

Tagliatelle (AG)

Carbonara (LG)	€ 9,50
Bolognese (LG)	€ 9,50
Frutti di Mare (GD)	€12,50



Desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (ACFGHL)	€ 4,00
mit Sahne (G)	€ 4,20
mit Vanillesauce (CG) oder Eis (G)	€ 4,50
Eis - Palatschinke – mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	€ 7,50
Früchtebecher (G) (Gemischtes Eis mit Früchten der Saison/Frucht Sauce)	€ 6,50
Eis- Kaffee (G) (Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis)	€ 6,00
Eisschokolade (G) (Trinkschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis)	€ 6,00
Heiße Liebe(G) (Vanilleeis mit heißen Himbeeren)	€ 6,00
Coup Danmark(G) (Vanilleeis mit heißer Schokosauce)	€ 6,00
Smarties – Becher (AG) (2 Kugeln Eis Vanille/Schoko /Smarties)	€ 4,00
Dekorhippen (ACEFGH) – Sahne (G)	

Hausgemachten Waffeln (ACG)

* mit Bananen/ Vanilleeis/ Schokosauce/ Sahne/ Krokant (GE)	€ 6,50
* mit Beeren/ Waldbeerensorbet/ Fruchtsauce/Sahne (G)	€ 6,50
* mit Zwetschkenröster oder Preiselbeeren	€ 5,00



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 (Pfiff 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, Kirschegeist, 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

Glühwein oder Jägertee (CGO)

Glühwein 1 l weiß	€ 18,00
Glühwein ½ l weiß	€ 9,00
Glühwein ¼ l weiß	€ 4,50
Jägertee ¼ l	€ 6,00

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 Kaffeeemilch(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 Teigmasse oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar
Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würstchen, Suppen, Saucen, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krabbe, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sushi, Surimi



MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere
Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gulasch, Karastoff-Fertigprodukte, Knechtchen, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken / Frucht- / Instantdrink



SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrat, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kälberkeule, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppen, Saucen, Bräun, Eintopf, Soßen, Dressing, Eisig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knädelbrot, 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 SO₂

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

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Saucen, Fruchtstrahl, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brataufstriche, Müsli, Feinkostsalaten, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saucen, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

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

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



LUPINE und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssigsauce



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kastanien (Castanea sativa), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternstroemia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pökelfleisch), Rohwürste (Wahlnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldför), Joghurt, Käse, Nuss- / Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Protein, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Brataufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportnahrung, nusslangewürzte Erfrischungsgetränke, Diätgetränke, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

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