

GASTHAUS
GOLDENES
DACHL

D a v o r o d e r z w i s c h e n d u r c h

Alle Suppen werden mit einer Scheibe Sauerteigbrot aus der Familienbäckerei serviert!

Kräftige Rindssuppe	5.20
mit Gemüsestrudeleinlage oder Fleischstrudeleinlage	
Kaspressknödelsuppe mit einem Knödel	6.40
mit zwei Knödel	9.40

Warmer Tiroler Ziegenfrischkäse auf Roter Rübe mit gebratenen Birnen	11.90
Dreierlei pikante Strudel der Saison	9.50
Geräuchertes Saiblingsfilet mit Apfel-Gurkensalat und frischem Kren	14.90
Schweinsbraten-Vinschgerl mit Honigsenf, frischem Kren und knusprigen Zwiebeln	8.90

Dazu gibt's Schüttelbrot, Vinschgerl, Sauerteigbrot und Handsemmerl aus unserer Familienbäckerei direkt gegenüber, serviert im praktischen Jausensackerl - da hat man gleich eine Jaus'n für später!

Gemischte Tiroler Marend	pro Person	19.90
auf Wunsch auch vegetarisch		
mit Tiroler Speckspezialitäten, Bauernschmalz, geräucherte Forelle, Tiroler Landschinken, Tiroler Bergkäse, Tatar vom Rind, kaltem Schweinsbraten, Wildkaminwurzeln, Pfeffersalami, Ziegenweichkäse, Honig mit Nüssen, Landfrischkäse, Kren, Bauernbutter, Radieschen, Meerrettichscheiben und dazu ein Stammerl Obstler oder ein kleines Glas Tiroler Buttermilch		

Brotbrettl	8.90
Speckbrot, Bergkäsebrot und Schnittlauchbrot	
Brotsackerl	3.90

Strudel pikant	
Serviert als Vorspeise (1 Stück) mit kleinem frischen Gartensalat und Kräutern	6.90
Serviert als Hauptspeise (2 Stück) mit kleinem frischen Gartensalat und Kräutern	12.80
Unsere Strudel wechseln täglich.	

S a l a t

Großer regionaler Gartensalat

mit verschiedenen Tiroler Pilzen in der Pfanne serviert 13.20

mit gebratener Bio-Freilandpute von Alexander Schaber aus Mieming, Salbei & Speck 18.90

mit 2 hausgemachten Kasspressknödeln und Schnittlauch-Sauerrahm 14.20

Beilagensalat

4.20

Wahlweise mit Essig-Olivenöl, Honig-Senfdressing oder Orangendressing

H a u p t g e r i c h t e

Rindsgulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln klein 9.80
groß 15.70

Berglammeintopf mit Kartoffeln 17.90

Fleischlaiberln mit Polenta, Kartoffelschaum und Röstzwiebeln 15.70

Blunzen Gröstel mit lauwarmem Speck-Kraut-Salat 13.90

Rieslingsbeuschel mit hausgemachten Knödeln 16.90

Feinster Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren 18.20

Bio-Backhendl mit Kartoffelsalat und Kernöl-Mayonnaise 18.90

Klassisches Wienerschnitzel vom Milchkalb in der Butterpfanne paniert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 23.90

Schweinsbraten vom österr. Strohschwein mit knuspriger Kruste, Sauerkraut und Serviettenknödeln 17.20

Spinatknödel (2 Stück) mit brauner Butter und geriebenem Bergkäse 12.90

Gemüsegröstl mit Wachtelei vom eigenen Hof 10.80

Erdäpfelpaunzn mit Kraut – wie früher! 9.90

Kasspatzln mit Tiroler Bergkäsemischung und Röstzwiebeln 11.90

Wöchentlich wechselnd bieten wir
vergessene Klassiker der Tiroler Küche an.
Wir informieren Sie gerne.



F i s c h

Ötztaler Saiblingsfilet mit Blattspinat, Tomaten, Balsamico und Petersilienkartoffeln	18.90
Tiroler Huchenfilet mit Kräuterrisotto und Kaiserschoten	28.90

Der sehr seltene Huchen gilt als die feinste Art der Lachsfische. Er ist fest und mild, sowie fein-aromatisch. Er galt schon früher als etwas Besonderes und als Fisch für besondere Anlässe.

S ü s s e s - n i c h t n u r a l s N a c h s p e i s e

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	pro Person	10.20
Unser Kaiserschmarrn braucht 20 Minuten für eine frische Zubereitung!		
Paunzn mit Apfelmus		6.90
Dreierlei süße Strudel mit Schlagsahne		7.60
Buttermilchcreme mit verschiedenen Beeren		6.20

Mahlzeit!

Wir verwenden hauptsächlich regionale Produkte von kleinen Erzeugern, meist in Bio-Qualität und kurzer Lieferkette. Bei unseren Fleischprodukten achten wir aufs Tierwohl und unsere Eier kommen von einem Bauernhof im Pitztal.



Wir möchten keine Lebensmittel verschwenden, daher kann es passieren, dass uns einmal ein Gericht ausgeht. Mit Sicherheit finden wir eine tolle Alternative für Sie.

Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sul te, P=Lupinen, R=Weichtiere

WEINE

Offene Weissweine

Hauswein Veltliner Vom Heurigen „Zum Martin Sepp“ Grinzing, Wien	1/8l	2.70
Grüner Veltliner Weingut Anton Bauer Wagram, Niederösterreich	1/8l Flasche	3.90 23.00
Sauvignon Blanc Nepomuk Hof Göttlesbrunn, Niederösterreich	1/8l Flasche	4.20 24.00
Riesling Federspiel Domäne Wachau Loibenberg, Niederösterreich	1/8l Flasche	4.90 29.00
Lugana DOC Azienda Bulgarini Pozzeleno, Lombardei	1/8l Flasche	4.90 29.00

Offene Rotweine

Hauswein Zweigelt vom Weingut Müller Kremstal, Niederösterreich	1/8l	2.70
Zweigelt Klassik Bio vom Weingut Müller Kremstal, Niederösterreich	1/8l Flasche	2.70 23.00
Blaifränkisch Bio Horst Gager Deutschkreuz, Burgenland	1/8l Flasche	4.20 24.00
Shiraz Scheiblhofer Andau, Burgenland	1/8l Flasche	4.90 29.00
Vernatsch Missianer Kellerei St. Pauls Eppan, Südtirol	1/8l Flasche	3.90 23.00
Rosé Weingut Schödl Loidesthal, Niederösterreich	1/8l Flasche	4.20 24.00

PRICKELNDES

Spritzer weiß rot	1/4l	3.20
Aperol Sprizz	1/4l	4.20
Prosecco Aperol	1/4l	4.90
Hugo	1/4l	4.90
Prosecco DOC	0.1l	4.20
	0.7l Flasche	28.00
Prosecco Rosé DOC	0.1l	4.20
	0.7l Flasche	32.00

SPIRITUOSEN

Amaro Ramazzotti	2cl	3.10
Fernet Montenegro Jägermeister	2cl	3.10
Tequila gold	2cl	3.10
Berliner Luft	2cl	3.10
Limoncello	2cl	3.10
Sambuca	2cl	3.10
Gin	4cl	5.00
Premium Gin	4cl	9.50
Wodka	4cl	5.00
Premium Wodka	4cl	9.50
Rum	4cl	5.00
Premium Rum	4cl	9.50
Whiskey	4cl	5.00
Single Malts	4cl	9.50


GEBRANNTES

Seit 1651 befindet sich Tirols älteste Brennerei in Brixen im Thale - inmitten der Kitzbüheler Alpen, wo das Schnapsbrennen eine jahrhundertelange Tradition hat. In der Edelbrennerei Erber werden seit jeher feinste Destillate handwerklich hergestellt.

Schnäpse der Edelbrennerei Erber		
Williams Kirsche Obstler	2cl	3.30
Marille Zirbe		
Apfel Meisterwurz Vogelbeer	2cl	5.90
Schlehen Enzian		
Bügelflasche	20cl	28.00
gefüllt mit Zirbe oder Obstler		
Märzen Bierbrand	2cl	5.90
gebrannt vom Christoph Kössler		

Fragen Sie
gerne auch
nach unserer
Weinkarte!

BIER



Bier aus dem ältesten Familienunternehmen Tirols. Seit 16 Generationen gebraut aus quellfrischem Bergwasser aus dem Zillertal, Malz aus heimischem Getreide und Hopfen aus sorgfältigen Anbaugebieten.

Frisch gezapft

Märzen	0.2l	2.80
12,1° Stammwürze 5.1% Vol	0.3l	3.10
Goldgelb, angenehm süffig	0.5l	4.10
Weißbier hell	0.3l	3.50
11,7° Stammwürze 5,0% Vol	0.5l	4.30
Bernsteinfarben, fruchtig, frisch, naturtrüb		
Bio Radler naturtrüb	0.3l	3.10
9,3° Stammwürze 1,6% Vol	0.5l	4.10
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig leicht		

Aus der Flasche



Schwarzes	0.33l	3.50
12,3° Stammwürze 5,2% Vol		
Tiefdunkel, röstmalzaromatisch mit leichter Süße		
Weißbier dunkel	0.5l	4.30
11,7° Stammwürze 5% Vol		
Kastanienfarben, voll im Geschmack mit feinen Röstmalzaromen		
Imperial Zwickl	0.33l	3.50
13,2° Stammwürze 5,7% Vol		
Naturtrüb, Noten von Mango und Maracuja		
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0.5l	4.30
Clausthaler alkoholfrei	0.33l	3.20

ALKOHOLFREI

Hausgemachte Limonaden	0.4l	4.20
Ingwer-Minze Basilikum-Waldbeere Lavendel-Limone		
Bio-Säfte von der Familie Voglsam	0.25l	2.90
gespritzt mit Wasser oder Soda	0.3l	3.00
in den Sorten:	0.5l	3.50
Apfel naturtrüb Birne Orange Apfel-Kirsch		
Johannisbeere Marille Rote Beete		

Seit 50 Jahren stellt die Familie Voglsam Säfte her und war einer der ersten Erzeugerbetriebe mit Bio-Zertifikat. Garantiert ohne Konservierungsstoffe, ohne Aromastoffe und bei allen 100% Säften ohne Zuckerzusatz.

Beim Anbau wird kein chemisch-synthetischer Dünger, Pflanzenschutzmittel oder Gentechnik eingesetzt. Regionale Bauern garantieren kurze Transportwege.

Soda	0.3l	1.90
	0.5l	2.40
mit Zitrone Holundersirup Himbeer	0.3l	2.50
	0.5l	3.30
Mineralwasser	0.33l	2.90
Still prickelnd	0.75l	5.70
Coca Cola	0.33l	3.40
Classic Zero Sprite Mezzo Mix		
Frucade Orangenlimonade	0.35l	3.40
Almdudler	0.35l	3.40
Makava Eistee 100% Bio fair vegan	0.33l	3.40
Red Bull	0.25l	3.60
Organics by Red Bull	0.25l	3.40
Tonic Ginger Ale Bitter Lemon Purple Berry Black Orange		
100% Bio keine künstliche Farbstoffe		
ohne Konservierungsstoffe oder Zusatzstoffe		
Sanbitter	0.2l	2.80
Crodino	0.2l	2.80

K A F F E E

Unsere Kaffeespezialitäten
brühen wir aus dem ‚fairen
Tiroler‘ der biologisch in
Honduras angebaut wird.
Aus 100% Arabica Bohnen,
veredelt und geröstet in Tirol.

Espresso	2.20
Macchiato	2.40
Großer Brauner	3.50
Cappuccino	3.20
Verlängerter	2.90
Latte Macchiato	3.60
Kakao	3.20
Schuß Rum	2.00

Kombiangebot

Cappuccino mit
hausgemachtem
Strudel

6.90

T E E

Unsere Tees kommen
von einem kleinen
zertifizierten Biobetrieb
aus Brixen in Südtirol.

Tee	Tasse	3.60
Südtiroler Bio Kräuter Ingwer-Zitrone Grün Waldfrüchte Pfefferminz Schwarz Kamille		
Heiße Ingwer-Minz-Limo	Tasse	3.60

Alle Preise in Euro.

GASTHAUS
GASTHAUS
GASTHAUS
GASTHAUS
GASTHAUS

DANKE FÜR IHREN BESUCH.