




ÖFFNUNGSZEITEN:

MONTAG, DIENSTAG	von 07:00 bis 10:00 Uhr
MITTWOCH	von 07.00 bis 14:00 Uhr
DONNERSTAG bis SONNTAG	von 07:00 bis 22:00 Uhr

„VERGELT‘S GOTT“ unseren Partnern

Es ist uns wichtig mit frischen Zutaten österreichischer Herkunft zu kochen, da wir uns mit unserer Heimat und den Menschen die hier leben sehr verbunden fühlen. Wir sind stolz folgende Produkte aus der Genussregion Österreich für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden zu können, dafür sind wir AUSGEZEICHNET mit:
AMA-Gastrosiegel, GENUSSSPECHTE Wipptal, Falstaff (81 Punkte)

Rindfleisch und Schwein	aus Österreich von der Fleischerei Beermeister, Innsbruck und Fleischerei Gogl, St.Jodok und Holzmann, Steinach	
Süßwasserfische:	Saiblinge frisch, Vötter, Sattelberg und Mair, Trins	
Milch und Milchprodukte:	aus Österreich von den Molkereien Tirol Milch, Schärdinger, NÖM, Milchhof Sterzing	
Eier (Bodenhaltung):	Klauserhof, Trins und Wedl, Innsbruck	
Erdäpfel, Gemüse, Salat:	Giner, Thaur und Genussregion Oberland	
Brotspezialitäten:	Bäckerei Aste, Matri a.Br.	
Apfelsaft, Schnäpse:	Hörtnagl, Navis und Kranebitter, Inzing	
Steirisches Kürbiskernöl:	Ölmühle Herbersdorf, Steiermark	
Kräuterspezialitäten:	Kräuterey Hofer, Trins	
Biologische Tees:	Sonnentor, Zwettl, NÖ	



PRICKELNDER GENUSS

ZUM ERFRISCHEN UND EINSTIMMEN

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite O

APFEL SECCO alkoholfrei 3,20
VOM STIFT KLOSTER NEUBURG

CRODINO ODER SANBITTER SPRITZ 3,20
alkoholfreie KRÄUTER-APERITIFS

PREISELBEERSAFT alkoholfrei 3,00
MIT EINEM SCHUSS APFELSAFT – REICH AN VITAMIN C

ORANGE SPRITZ alkoholfrei 3,20
ORANGENSIRUP/GINGER ALE/ZITRONE/ORANGE

BLACK HUGO 4,00
HOLUNDERSIRUP//SODA/PROSECCO/JOHANNISBEERSAFT/MINZE

HEIDELBEERGIN TONIC 4,40
HEIDELBEERSIRUP/GIN/TONIC WATER/ROSMARIN/ZITRONE

BIRNEN SPRITZ 3,80
BIRNENNEKTAR/PROSECCO/SODA

EINE TOLLE ALTERNATIVE
zu unseren Aperitifs sind

unsere **BIO-APFELVARIATIONEN**

Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Karottensaft, Apfel-Ribiselsaft, Apfel-Holundersaft,
Apfel-Ingwer-Limonade, Klarer Apfelsaft g'spritzt

SALATE & VORSPEISEN



KLEINER BUNTER SALAT 4,40

MIT BERGKRÄUTERDRESSING

Salades panachées en vinaigrette aux herbes de montagne
Mixed salad with herb vinaigrette from the mountains
Insalata multicolore con vinaigrette alle erbe aromatiche di montagna
ACFGLMNO

VITELLO TONNATO 10,80

DÜNN AUFGESCHNITTENES KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE UND KAPERN

“Vitel tonnè” (fines tranches de veau rose en sauce au thon) aux câpres
Vitello tonnato with tuna sauce and capture
Vitello tonnato ai capperi
CDFGLMO

BUNTER BLATTSALAT 10,80

MIT GERÄUCHERTER GÄNSEBRUST, WALNÜSSEN UND ROTWEINESSIG

Feuilles de salade panachée avec magret d'oie fumé et noix, au vinaigre de vin rouge
Salad with smoked geese breast, walnuts and red wine vinegar
Varietà di insalata in foglie, con petto d'oca affumicato e noci, all'aceto di vino rosso
ACFGHLMO

ROHNEN-TARTAR 9,80

MIT ZIEGENKÄSE UND ÄPFEL

Tartare de betterave rouge avec fromage de chèvre et pommes
Red beet tartar with goat cheese and apples
Tartara di barbabietole rosse con formaggio di capra e mele
GLO

SUPPEN



ZWIEBELSUPPE MIT KÄSECROUTONS 4,40

Soupe aux oignons avec croûtons au fromage
Onion soup with cheese croutons
Zuppa di cipolle con crostini al formaggio
ACFGLO

ERBSEN-FENCHEL-CREMESUPPE 4,40

Crème de petits pois et fenouil
Cream of peas and fennel soup
Crema di piselli e finocchi
AGLO

SCHMACKHAFTES



KÜRBIS-SCHLUTZKRAPFEN

MIT MOHNBUTTER UND PARMESANKÄSE 10,80

Raviolis à la courge avec beurre au pavot et parmesan
Stuffed home made noodles with pumpkin, poppy butter and cheese
Tortelli di zucca con burro al papavero e parmigiano
ACGL

RADICCHIO RISOTTO 11,40

MIT GORGONZOLA UND ÄPFEL

Risotto à la chicorée avec gorgonzola et pommes
Radicchio risotto with gorgonzola and apples
Risotto al radicchio con gorgonzola e mele
GLO

ZITRONEN-INGWER BANDNUDELN 11,80

MIT GEMÜSE UND GERÖSTETEM SESAM

Tagliatelles au citron et au gingembre, aux légumes et sésame grillé
Tagliatelle with ginger-lemon, vegetables and sesame
Tagliatelle al limone e allo zenzero, con verdure e sesamo tostato
ACFHLNO



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

pour les petits for our little guests per i più piccoli

KINDERWIENER MIT POMMES FRITES 7,80

Saucisse viennoise avec pommes frites
Small breaded pork cutlet „Vienna style“ with chips
Cotoletta viennese con patatine fritte
ACFG

GRILLWÜRSTL MIT POMMES FRITES 6,80

Saucisse grillée avec pommes frites
Grilled sausage with chips
Würstel grigliato con pommes frites
O

AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE



WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN 12,20

MIT PETERSILERDÄPFELN UND PREISELBEEREN

Escalope de porc à la viennoise avec pommes de terre persillées

Fried pork escalope with potatoes and cranberries

Cotoletta di maiale alla viennese con patate prezzemolate

ACFG

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 18,60

MIT JOHANNISBEERSAUCE, ROTKRAUT UND KASTANIENPAUNZEN

Magret de canard au jus de groseilles noires, choux bleu et quenelle de châtaignes

Breast of duck, currants sauce, red cabbage and fried chestnut potatoes

Petto d'anatra in salsa di ribes neri, cavolo blu e gnocco di castagne

ACFGLO

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERLN 16,20

IN BIERJUS, ROSENKOHL UND CREMEPOLENTA

Joues de porc en jus à la bière, choux de Bruxelles et polenta crémeuse

Bake pork with beer sauce, brussels sprouts, cream polenta

Guance di maiale in salsa alla birra, cavolini di Bruxelles e polenta cremolata

ACFGLMO

WIENERS GRILLTELLER 15,80

GEGRILLTES FLEISCH (Rind, Schwein, Hendl)

ROSTBRATWÜRSTL | GRILLGEMÜSE | SENFRAGOUT | SÜSSKARTOFFELN

Grillade de la maison (tris de viandes | saucisse | légumes | patates douces)

Mixed grill with sweet potatoes and vegetables

Grigliata della casa (tris di carni | salsiccia | verdure | patate dolci)

AFGHLMO

FILETSTEAK VOM ALMOCHSEN (250g) 24,80

MIT GRILLGEMÜSE UND DUCHESSEKARTOFFELN

Filet de boeuf de la vallée avec légumes grillés et pommes duchesse

Fillet steak (250g) with grilled vegetables and duchesse potatoes

Filetto di bue della valle con verdure alla griglia e patate "duchesse"

ACFGLMO



GEBRATENES ZANDERFILET 17,80

MIT BELUGALINSEN, SENFSCHAUM UND ERDÄPFELN

Filet de sandre avec lentilles Béluga, mousse à la moutarde et pommes de terre

Pike-perch fillet with beluga lenses, mustard foam and potatoes

Filetto di luccioperca con lenticchie Beluga, schiuma di senape e patate

ADGLMO

SÜSSE VERFÜHRUNGEN



DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE 6,80

Dessert aux trois chocolats
Variation from the chocolate
Dessert ai tre cioccolati
ACFGH

CREMEBRÛLEE

MIT JOHANNISBEERSORBET 6,20
Crème brûlée avec sorbet de groseilles
Creme brulee with currant sorbet
Crema catalana con sorbetto di ribes
ACG

WEISSES GLÜHWEIN-PANNA COTTA 5,80

MIT WINTERLICHER EISCREME

Pannacotta blanche au vin brûlé, avec glace d'hiver
White mulled wine panna cotta with winter ice cream
Panna cotta bianca al vin brûlé, con gelato d'inverno
AFGH

KAISERSCHMARRN 8,80

MIT PREISELBEEREN UND APFELMUS

Omelette de l'empereur au lait-riboit avec airelles et compôte de pommes
Traditional sweet buttermilk pancake with cranberries and apple puree
Omelette dell'imperatore al latticello con mirtilli rossi e composta di mele
ACGO

UNSERE DESSERTWEIN-EMPFEHLUNG:

RUSTER AUSBRUCH (Süsswein) Glas 1/16l 6,50

Weingut Triebaumer, Neusiedlersee

GERNE VERWÖHNEN WIR SIE AUCH MIT.....

UNSEREN HAUSGEMACHTEN TORTEN UND KUCHEN

ODER UNSEREN WINTERLICHEN EISSPEZIALITÄTEN

VON DER EISMANUFAKTUR VALENTINO

... UND DANACH EINEN

HEIMISCHEN EDELBRAND ODER LIKÖR?



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

MADE IN AUSTRIA



SÄFTE:

VERDÜNNUNGSSAFTLN verschiedene Sorten

mit Wasser 0,25l 1,60 0,5l 2,20

mit Soda 0,25l 1,80 0,5l 2,40

BIO-Säfte (Obsthof Altenrieder, Niederösterreich) 0.25 l FI 3,20

Zwetschke, Erdbeere, Apfel-Karotte, Trauben-Holunder, Johannisbeer
Traubensaft weiß, rosé, rot, Birne, Marille, Apfel, Weingartenpfirsich

PAGO Passion Rhabarber-Birne, MuskatellerTraube 0.33l FI 3,20

FRANZ JOSEF RAUCH - SÄFTE Apfel-Ribisel, Apfel-Holunder 0.30l FI 2,80

LIMONADEN:

PONA-Bio-Limonaden ohne Zuckerzusatz 0.33 l FI 3,20

Blutorange, Apfel-Ingwer, Pink Grapefruit, Zitrone, Valencia Orange

Tirola Kola mit Zirben-Fichtennadelessenz normal oder light 0.33l FI 2,80

SOL-VIT (Limonade aus Tirol) Fifti-Fifti, Apfel G'spritzt 0.33 l FI 2,80

Chabeso (Tiroler Limonade seit fast 70 Jahren nach Uropas Rezept) 0.33l FI 2,60

Keli Limonaden (seit 1956) Maracuja, Zitrone 0.33 l FI 2,80

Skiwater Himbeere (Bio-Himbeerlimonade aus Innsbruck) 0,33 l FI 2,80

Almdudler (die kultige Alpenkräuterlimonade) 0,33 l FI 2,80

Frucade (Orangenlimonade-hergestellt und abgefüllt im Zillertal) 0,33 l FI 2,80

ORGANICS BY RED BULL 100% Zutaten natürl. Herkunft 0.25 l Dose 2,80

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

DIE BESONDEREN ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Balis (Basilikum-Ingwer-Saft) 0.33l FI 2,60

Apfel-Kirsch-Holunder-Limo (Fritz-Kola) 0.33l FI 2,80

DIE KLASSIKER

Coca Cola normal,light,zero 0.33 l FI 2,80

Eistee (Pfirsich, Mango, Zitrone) 0.33l FI 2,80

MINERALWASSER

ST. Zaccharias, Brenner (Heilwasser) still oder prickelnd 0.5 l FI 2,80

Tiroler MONTES perlend 0,25l FI 2,40 0,75l FI 4,50

KAFFEE (Nespresso) & TEE (Sonnentor)



Abwarten und Tee trinken

Milch G*

Ristretto			1,80
Espresso			2,00
Macchiato (Espresso mit Milchschaum)			2,20
Verlängerter (Tasse Kaffee)			2,40
Cappuccino			2,60
Latte Macchiato			2,80
Doppelter Espresso			3,20
Tasse Tee (nach Wahl)			2,20
Heisse Schokolade	ohne Sahne 2,60	mit Sahne	2,80
Lumumba (heisse Schokolade mit Rum)			3,60
Zenzerino (heiße Milch mit Ingwer, Kukuma & Honig)	ohne Sahne 2,80	mit Sahne	3,00
Mozart Kaffee (Kaffee, Mozartlikör, Schlagobers)			4,00
Kaiser-Melange (Kaffee, Schlagobers, Eierlikör)			4,00
Pharisäer (Kaffee, Rum, Schlagobers)			4,00
Jagertee (eine geheimnisvolle Mischung) oder	Glühwein		3,60

APERITIF

Isabella Frizzante	3,80
Pink Secco (Grapefruitsirup, Prosecco, Soda, Schuss Vodka Vanille)	3,20
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)	3,60
Hugo (Prosecco, Holersirup, Minze, Zitrone)	3,60
Campari Orange	3,60
Campari Soda	3,20
Campari Milano (Campari, Preiselbeersirup, Prosecco, Soda, Minze)	3,60
Burschik Vermouth classic oder red	3,60

CIDER/BIERE

alle Biere enthalten Gluten A*



Cider (Stibitzer) diverse sorten	0,33l	3,00
Zipfer Urtyp vom Fass	0,2l	2,20
hellgolden, schlank	0,3l	2,70
angenehm, spritzig, feinhopfig	0,5l	3,50
Tyroler – Imperial–Zwickl	0.33l FI	3,40
Spezialbier aus 100% in Tirol angebauter Imperial Gerste und feinstem österreichischem Aromahopfen		
Zillertal–Schwarzbier	0.33l FI	3,20
tiefdunkel, leicht, malzaromatisch		
Zipfer Märzenbier	0,5l FI	3,20
Zipfer hell –alkoholfrei	0.5l FI	3,00
Gösser NaturRadler	0,33l FI	2,80
mit natürlichen Zitronensaft	0,5l FI	3,40
Sig's – Die Radlerin	0,33l FI	2,80
Trumer Pils	0,33l FI	3,20
meist prämiertes österreichisches Pils		
Wieselburger hell oder dunkel	0,5l FI	3,50
traditionsreiches Vollbier mit Bügelverschluss – Biererlebnis von Seinerzeit zu Deiner Zeit		
Edelweiß Weizenbier	0,3l FI	3,00
hell , dunkel oder alkoholfrei	0,5l FI	3,50



Alle Weine enthalten Sulfite O*



ROSEWEIN

Pink

Weingut Zantho, Neusiedlersee, Bgld. 1/8 l 3,20 Fl. 19,00

WEISSWEINE

Unser Hauswein

Grüner Veltliner, Stift Klosterneuburg NÖ trocken 1/8 l 3,00

Aus Österreich

Montanus (Grüner Veltliner) trocken Tiroler Wirtshauswein

Weingut Weichselbaum, Kamptal, NÖ 1/8 l 3,60 Fl. 21,00

Oberzick-Cuvee aus WR, SB, GM leicht, sehr fruchtig

Weingut Wurzingler, Tadten/Seewinkel (BGld.) 1/8 l 3,00 Fl. 17,00

WEISSBURGUNDER trocken

Weingut Jurtschitsch, Langenlois, NÖ 1/8 l 3,20 Fl. 19,00

Welschriesling trocken, frisch

Weingut Nadler, Carnuntum NÖ 1/8 l 3,20 Fl. 19,00

Sauvignon Blanc „Empfehlung zu Fisch“

Weingut Münzenrieder, Neusiedlersee, Bgld. 1/8 l 3,20 Fl. 19,00

Weingut Hans Moser, Leithagebirge NÖ. 1/8 l 3,60 Fl. 21,00

Gelber Muskateller (trocken)

Weingut Wurzingler, Tadten/Seewinkel, Bgld. 1/8 l 3,40 Fl. 20,00

Weingut Söll, Gamlitz, Stmk. **90 Punkte Falstaff** 1/8 l 4,60 Fl. 27,00

Sämling 88 Sernau Felsen halbtrocken

Weingut Söll, Gamlitz, Stmk. 1/8 l 4,60 Fl. 27,00

Chardonnay halbtrocken **93 Punkte Falstaff**

Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Bgld. 1/8 l 4,00 Fl. 24,00

Traminer süß, als Aperitif, leichte Gerichte

Weingut Gsellman, Gols, Bgld. 1/8 l 3,20 Fl. 19,00

Aus Südtirol (Italien)

Goldmuskateller (leicht süsslich)

Weingut Ritterhof, Kaltern, Südtirol 1/8 l 3,00 Fl. 17,00

Gewürztraminer

Weingut Tiefenbrunner, Kurtatsch, IT. 1/8 l 4,40 Fl. 26,00

ROTWEINE



Unser Hauswein

Zweigelt Markgraf Stift Klosterneuburg NÖ trocken 1/8 l 3,00

Aus Österreich:

Montanus (Cuvee Zweigelt–Blafränkisch) Tiroler Wirtshauswein

Weingut Goldenits, Tadten, Burgenland 1/8 l 3,60 Fl. 21,00

Kult No.11 (Cuvee Merlot, Cabernet Sauvignon) trocken

Weingut Strehn, Bgld. 1/8 l 3,60 Fl. 21,00

Blafränkisch “oberer Wald” trocken

Weingut Ernst Triebaumer, Bgld. **93 Punkte Falstaff** ----- Fl. 32,00

Aus Italien:

Südtiroler Lagrein

Weinkellerei Giralan, Südtirol 1/8 l 3,80 Fl. 22,00

St. Magdalena Classico

Ansitz Waldgries, Bozen, Südtirol 1/8 l 4,00 Fl. 24,00

Montesco (Cuvee Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon)

Weingut Masottina Friaul ----- Fl. 31,00

Chianti Classico 93 Punkte Falstaff

Weingut Castelvechi 1/8 l 4,00 Fl. 24,00

Valpolicella Classico

Weingut Santa Sofia, Toskana 1/8 l 3,40 Fl. 20,00

Valpolicella Ripasso

Weingut Allegrini, Fumane, Verona 1/8 l 4,80 Fl. 28,00

Rosenkavalier (Rosenmuskateller)

Weingut Ritterhof, Kaltern, Südtirol 1/8 l 3,20 Fl. 18,00



WEISSWEINE



MONTANUS – Grüner Veltliner FI 0,75 21,00

Weingut Weixelbaum, Kamptal, Niederösterreich
Ried Weichselberg, schönes Grüngelb, feine Würze, vollreif

CHARDONNAY FI 0,75 24,00

Weingut Triebaumer, Neusiedlersee
Helles Grüngelb. Frische Apfelfrucht, zart nach Honigmelone, dezente Kräuterwürze. Saftig, angenehme Extrasüße, gut integrierte Säurestruktur, im Abgang, ein vielseitiger Speisebegleiter.

GEWÜRZTRAMINER FI 0,75 26,00

Weingut Tiefenbrunner, Südtirol
Trocken mit schöner Restsüße, Zarte Rosenblütennote in der Nase, am Gaumen balancierte Säure, süffiger Stil.

GELBER MUSKATELLER Steinbach 2015 FI 0,75 27,00

Weingut Söll, Gamlitz, Steiermark
Lage Steinach SELEKTION 2015, 12,5% vol., trocken, die reifsten Trauben der Lage wurden im Holzfass gelagert.

SAUVIGNON BLANC FI 0,75 21,00

Weingut Hans Moser, Leithagebirge
Helles Gelb, frische Duftnoten nach grünem Paprika, Heu- und Wiesenblumen und etwas Holunderblüte, vielschichtige Aromen am Gaumen, von passender Säure unterstützt.

SÄMLING 88 Sernau Felsen FI 0,75 27,00

Weingut Söll, Gamlitz, Steiermark
Lage Steinach – NextGen 2016, 13,0% vol. Lagerung im 500er Fass – franz.Eiche (Damy).
NextGen steht für NextGeneration, es ist der erste Söll-Wein von Sohn Christian.

RUSTER AUSBRUCH (Süßwein) FI 0,375 39,00

Weingut Triebaumer, Neusiedlersee Glas 1/16l 6,50
Ein Tanz der Exotik aus Passionsfrucht, Melone und Orangenzesten mit der heimischen Marille und Pfirsich zur Musik von Honig, ein ausbalancierter Früchtebogen, der die Nostalgie des Spätsommers hervorbringt.

ROTWEINE



MONTANUS – Tiroler Wirtshauswein

Fl 0,75 23,00

Weingut Robert Goldenits, Burgenland

Zweigelt/Blaufränkisch, intensives Rubinrot, klassische Aromen

LAGREIN DUNKEL

Fl 0,75 22,00

Kellerei Giralan, Südtirol

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Am Gaumen vollmundig, harmonisch, mit langem Abgang, ausgewogen durch süße

BLAUFRÄNKISCH OBERER WALD

Fl 0,75 32,00

Weingut Triebaumer, Neusiedlersee

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, kühlwürziger Duft nach dunklen Beeren und gedörrten Zwetschken, Anklänge von feinem Cassisconfit, kräftiger Körper, feine Länge und markante Tannine im Fond. Passender Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten.

CAPOTONDO Chianti Classico

Fl 0,75 24,00

Fattoria di Castelrecchio

Der Sangiovese und Canaiolo in perfekter Harmonie. Gleichgewicht zwischen Duft und Weichheit, zwischen Frucht und Struktur. Voll, harmonisch und typisch ausgewogen.

MONTESCO

Fl 0,75 31,00

Weingut Masottina Friaul

Aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Fruchtiger, leicht würziger, Bordeauxartiger Geruch; am Gaumen voll; rund, schöne saubere Frucht, sehr gut in Holz eingebunden, langes Finale. Ein echtes Meisterwerk!!

VALPOLICELLA RIPASSO

Fl 0,75 28,00

Weingut Allegrini, Fumane (Verona)

Intensives Rubinrot, weiter, eleganter Duft mit einer Note reifer Kirschen, Vanille, Walnuss. Trockener, robuster Geschmack, voll und fortwährend.

ST. MAGDALENA CLASSICO

Fl 0,75 24,00

Ansitz Waldgries, Bozen, Südtirol

Granatrote Farbe. In der Nase der charakteristische Duft mit Anklängen von Blüten und Veilchen. Am Gaumen ein feines Säure-Frucht-Spiel und samtige Fülle. Ein würziger Wein mit ganz zarter Mandelnote, der auch leicht gekühlt serviert werden kann.



SPIRITUOSEN

BAUERNOBSTLER	2 cl	3,00
WILLIAMS BIRNE	2 cl	3,00
MARILLENBRAND	2 cl	3,00
TIROLER HASELNUSSSCHNAPS	2 cl	3,20
BACARDI	2 cl	3,20
VODKA (aus Südtirol)	2 cl	3,40
TEQUILLA	2 cl	3,40

EDELBRÄNDE/GRAPPA

<u>AUS DER REGION</u> (Fam. Hörnagl- Navis)	2 cl	3,80
Marille Meisterwurz Mirabelle Williams Williams-Honig		
<u>AUS SÜDTIROL</u> (Psenner, Tramin)	2 cl	3,60
Kaiserjäger-Obstler Williams		
GRAPPA	2 cl	3,60
St. Magdalena Erdbeertrauben Gewürztraminer		

GIN

GIN Z44	2 cl	3,60
WIEN GIN	2 cl	3,40
DOLOMITEN TSCHIN	2 cl	3,80
DSCHINN aus der Region	2 cl	4,00

BITTERS

Waldhexe – Kräuterbitter aus Südtirol	2 cl	3,40
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00

COGNAC/WEINBRÄNDE

Asbach Uralt	2 cl	3,00
Cognac FRAPIN	2 cl	4,60



WHISKEY

Slyrs (Whiskey aus Bayern)	4 cl	6,50
Chivas Reval	4 cl	5,00
Jack Daniels	4 cl	5,50

LIKÖRE

AUS DER REGION (Fam. Hörnagl- Navis)

Zirbeler	2 cl	3,60
Beerengeheimnis	2 cl	3,60
Orangenlikör	2 cl	3,60

AUS SÜDTIROL (Psenner, Tramin)

Kastanienlikör	2 cl	3,40
Almrausch (Almrosenlikör mit Zirbe)	2 cl	3,40
Holunderblütenlikör	2 cl	3,40
Bombardino (Eierlikör mit Rum)	2 cl	3,00
Limoncello	2 cl	3,40
Walderdbeerlikör	2 cl	3,40

KLASSIKER

Mozartlikör	2 cl	2,80
Bayleys	2 cl	2,80
Liqueur 43	2 cl	2,80
Amarula	2 cl	3,00
Tia Maria	2 cl	3,60
Amaretto	2 cl	3,00



Man träumt so lange vom Glück, bis man es verschläft.
Dabei liegt das Glück sprichwörtlich vor der Haustür –
bei einem Frühstück im Wienerhof.....

07:30 Uhr bis 11:00 Uhr

MUNTERMACHER 3,00

1 Kaffee (Espresso o. Verlängerter) und 1 Mini-Gebäck

WIENER FRÜHSTÜCK 4,50

1 Frühstückskipferl oder 1 Semmel, Butter und
Marmelade, 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

“ALM GUAT” 6,40

Melcher-Muas im Zimt oder Preiselbeeren
0,1l Milch und 1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

RUNDUM G’SUND 5,20

1 Joghurt mit Fruchtピューree & Müsli, 0,2l Fruchtsaft,
1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

EI EI EI 7,20

1 Eierspeise nach Wahl (2 Eier), 2 Stk. Gebäck, 1 Butter,
1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

FRÜCHTETIGER 8,20

Frische Früchte der Saison, 1 Smoothie und
1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

BRENNERJAUSE 9,80

Italienische Wurst- und Käsespezialitäten,
Brot, 1 Brennersaftl, 1 Tasse Kaffee oder Tee

WIPPTALER BERGFRÜHSTÜCK 10,80

Wir servieren Ihnen eine Auswahl an regionalen Produkten
von unseren “Genussspecht-Produzenten” aus dem Wipptal.
Lassen Sie sich überraschen...

NASCHKATZE 13,00

Auswahl an Wurst- und Käsesorten, Bauernbutter, Tiroler Marmelade,
Brotkörberl, 0,1l Fruchtsaft, 1 kleines Joghurt mit Früchten, 1 weichgekochtes Ei,
1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl