

ÖFFNUNGSZEITEN:

MITTWOCH bis SONNTAG

von 07:00 bis 22:00 Uhr

Montag und Dienstag – RUHETAG

„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 Huhn

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

“ZUM STARTEN“ (AUFSTRICH, ÖL, SALZ & BROT) 2,50 p.P.

"Un bon début" (pain, pâte à tartiner, huile, sel) (prix par portion)

"To start" (spread, oil, salt and bread)

"Un buon inizio" (pane, crema per tartine, olio, sale) (prezzo a porzione)

ACFGHLMN

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

ZWEIERLEI HERBSTLICHE BRUSCHETTA 7,20

Duo de "bruschette" d'automne

Dual from autumn bruschetta

Duetto di bruschette autunnali

AFG

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT 10,80

MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT UND KERNÖLVINAIGRETTE

Salade au poulet pané à la styrienne avec huile de pépins de courge

Potato and green salad with fried chicken and pumpkin seed oil

Insalata con pollastrello impanato alla stiriana con olio di semi di zucco

ACFGLMO

ROHNEN-TARTAR 9,80

MIT WASABICREME UND BAUERNBROT

Tartare de betterave rouge avec crème de wasabi et pain noir de nos vallées

Red beet tartar with wasabi cream and bread

Tartare di barbabietole rosse con crema di wasabi e pane nero valli delle nostre valli

AFGO

SUPPEN

RINDSSUPPE 4,40

MIT GRIESSNOCKERL UND GEMÜSESTREIFEN

Consommé de bœuf avec quenelles de semoule et lanières de légumes

Clear soup with semolina dumpling and vegetable strips

Ristretto di bue con gnocchi di semolino e striscioline di verdure

ACL

KÜRBIS-VANILLE-CREMESUPPE 4,40

Crème de courge et vanille

Cream of pumpkin-vanilla soup

Crema alla zucca e alla vaniglia

AGL

SCHMACKHAFTES

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI MIT PILZEN 10,80

Gnocchis de patates douces aux champignons
Sweet potatoes gnocchi with mushrooms
Gnocchi di patate dolci ai funghi
ACFGLO

ROTE RÜBEN RISOTTO 11,40

MIT SCHAFSKÄSE UND APFEL

Risotto aux betteraves rouges, avec fromage de brébis et pommes
Risotto with red beet, sheep cheese and apples
Risotto alle barbabietole rosse, con pecorino e mele
GLO

KASTANIEN BANDNUDELN 11,80

MIT HIRSCHSUGO UND STEINPILZCREME

Tagliatelles aux châtaignes avec sauce au cerf et crème de bolets
Chestnut tagliatelle with venison sugo and chanterelles sauce
Tagliatelle di castagne al sugo di cervo e crema di porcini
ACFGLO

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

„A WILDER BURGER“ 12,20 (+ Pommes 3,00)

WILDFLEISCH-PATTY/SALAT/BLAUKRAUT/BIRNEN/SENFRELISH/KÄSE

Burger du chasseur (salade | chou rouge | poires | hachis venaison | crème de moutarde | fromage)

Venison burger with salad, red cabbage, pears, mustard relish and cheese

Burger del cacciatore (insalata | cavolo rosso | pere | macinato di selvaggina | crema di senape | formaggio)
AFGMNO

MAISHENDLBRUST 16,80

IN APFELMOSTSAUCE MIT KASTANIENPAUNZEN UND HERBSTLICHEM GEMÜSE

Filet de jeune poulet en sauce de moût de pommes avec quenelle de châtaignes et légumes d'automne

Corn chicken in cider sauce, chestnut potato fritters and vegetables

Petto di pollastrello in salsa al mosto di mela, con canederlo di castagne e verdure d'autunno
ACGLO

ROULADE VOM HEIMISCHEN HIRSCH 19,20

MIT PILZFÜLLUNG UND KOHLSPROSSENPÜREE, DAZU PAUNZEN UND PREISELBEERJUS

Roulade de cerf farcie au champignons sur purée de chou de Bruxelles,
avec quenelle de pommes de terre et jus aux airelles

Rolled deer scallops stuffed with mushrooms, mashed cabbage sprouts
and potato fritters and cranberries jus

Strudel di cervo farcito ai funghi su purea di cavolini di Bruxelles,
con canederlo di patate e salsa ai mirtilli rossi

ACGLO

GEBACKENES SCHWEINSCHNITZEL 12,40

IN DER KÜRBISKERNPANIER, DAZU ERDÄPFEL-VOGERSALAT

Escalope de porc panée aux graines de courge avec salade de pommes de terre

Pork escalope fried with pumpkin seed, potato salad

Cotoletta impanata ai semi di zucca con insalata di patate

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

SAIBLINGSFILET (Fischteich Trins und Sattelberg) 18,60

MIT FENCHEL-ORANGENGEMÜSE UND KRÄUTERCREMEPOLENTA

Filet d'omble chevalier avec fenouil à l'orange et polenta crémeuse aux herbes

Char fillet from "Trins or Sattelberg" with fennel-orange-vegetables and cream polenta

Filetto di salmerino con finocchi all'arancia e polenta cremolata alle erbe

ADGLO

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

« GEEISTER KAISERSCHMARRN » 6,60

MIT MARZIPANMOUSSE

Omelette de l'empereur glacée avec une mousse à la pâte d'amande
« Kaiserschmarrn » parfait with marzipan mousse
Omelette dell'imperatore "gelata" con mousse al marzapane
CGO

INGWER-BASILIKUM-GELEE

MIT APFELMUS 4,80

Gelée de gingembre et basilic avec une mousse de pommes
Ginger-basil-jelly with apple puree
Gelatina di zenzero e basilico con spuma di mele

KASTANIEN-HONIG-PANNA COTTA 5,80

MIT ROTEM TRAUBENGELEE

Pannacotta aux châtaignes et au miel avec gelée de raisin noir
Chestnut panna cotta with red grapes jelly
Panna cotta alle castagne e al miele con gelatina di uva nera
G

KAISERSCHMARRN 8,80

MIT PREISELBEEREN UND APFELMUS

Omelette de l'empereur au lait-ribot avec airelles et compôte de pommes
Traditional sweet buttermilk pancake with cranberries and apple puree
Omelette dell'imperatore al laticello 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 HERBSTLICHEN 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 3,00

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		3,40
Pink Secco (Grapefruitsirup, Prosecco, Soda, Schuss Vodka Vanille)		3,40
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)		3,80
Hugo (Prosecco, Holersirup, Minze, Zitrone)		3,80
Campari Orange		3,60
Campari Soda		3,20
Campari Milano (Campari, Preiselbeersirup, Prosecco, Soda, Minze)		4,00
Burschik Vermouth	classic oder red	3,80

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 angebaute 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 Girlan, 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

FI 0,75 23,00

Weingut Robert Goldenits, Burgenland

Zweigelt/Blaufränkisch, intensives Rubinrot, klassische Aromen

LAGREIN DUNKEL

FI 0,75 22,00

Kellerei Girlan, Südtirol

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

BLAUFRÄNKISCH OBERER WALD

FI 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

FI 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

FI 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

FI 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

FI 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

Ganztägig Frühstücken in der Naschkatze

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

MUNTERMACHER 3,00

1 Kaffee (Espresso) 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

FRÜCHTE TIGER 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 BERGFRIHSTÜCK 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 Jogurt mit Früchten, 1 weichgekochtes Ei,
1 Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl

Ab 6 Personen ist auch unser Brunch (viele kleine Gänge) – auf Vorbestellung – erhältlich...
Für weitere Informationen fragen Sie einfach an unserer Rezeption nach ☺

