

# Unser Leitspruch!

Alle Wirtsleute führen ihren Betrieb so, dass sie sich dort auch als Gast und Mitarbeiter wohl fühlen würden und sie ihn ihren besten Freunden gerne weiterempfehlen.

An die Spitze alle Betrachtungen stellen die Wirtsleute Helene und Sepp das Wohlergehen des Gastes, den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachten, sondern als Person, die sich der Gastlichkeit dieses Hauses anvertraut.

Familie Lugger mit Team

## *Liebe Gäste!*

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der **AMA GENUSS REGION** und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden Produkten:

### *Osttiroler Berglamm*

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • „Kerschbaumerhof“ Leisach • „Hinterwinklerhof“ Obertilliach

### *Rindfleisch*

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • Firma Karnerta

### *Milch und Milchprodukte*

„Niescherhof“ Obertilliach • „Oswalderhof“ Obertilliach • Tirol Milch • Firma Zuegg Lienz

### *Osttiroler Erdäpfel*

„Walcherhof“ Familie Klammer Kartitsch • Firma Zuegg Lienz

### *Süßwasserfisch*

Jobst Fischzucht Greifenburg

### *Obst und Gemüse*

Firma Zuegg Lienz • Firma Robitsch Lienz

### *Eier*

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“

# Unsere Küchenzeiten

Dienstag bis Sonntag

von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr  
und  
von 18.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Nachmittags versorgt Sie unsere Bedienung  
mit Imbissen, hausgemachten Suppen, Eis und Strudel.

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinder- oder Seniorenteller  
mit einem Abschlag von 3,00 Euro erhältlich.

Tutti i piatti del menu si possono ordinare anche per bambini o anziani  
con una riduzione di € 3,00 a piatto.

All dishes in the menu are available in smaller portions for children or senior  
with a discount of € 3,00.

Viele unserer Gerichte können auch allergenfrei zubereitet werden.  
Bitte fragen Sie unsere Bedienung!

## Allergeninformation

Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H	Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M	Fisch	D	Sesam	N
Erdnüsse	E	Sulfite	O	Soja	F	Lupinen	P
Milch/Laktose	G	Weichtiere	R				

## Guter Start

Buon inizio • good start

*Rindsuppe* ACGL € 4,50

mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen

Brodo di manzo con fettine di crep, pastina o pasta reale - Beef consommé with pancake stripes, noodles or fried batter pearls

*Knoblauchrahmsuppe* AGL € 5,00

mit gerösteten Brotwürfeln - **Eine Spezialität des Hauses!**

Specialità della casa – zuppa d’aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house

*Hausgemachte Gulaschsuppe* AL € 6,50

mit Gebäck

Zuppa di goulash con pane - homemade goulash soup with a roll

## Leichter Genuss

Light pleasure • Godimento leggero

*Tiroler Salatschüssel* - grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei AC € 9,80

Insalata tirolese – insalata verde con dadini di speck e uovo - tyrolean salad – green salad with bacon cubes and egg

*Salate vom Buffet* € 5,00

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet

*„Bauernsalat“* L € 14,90

Gegrillte Putenstreifen auf marinierten Blattsalaten, dazu ein Ei, gebratenen Speck und Kartoffelchips

Strisce di tacchino alla griglia, lattuga marinata con uovo, pancetta frita e patatine - Mixed leaf salad with turkey breast strips, boiled egg, grilled bacon and potato crisps

## Klassiker

### Piatti classisi • Classics

*Tiroler Knödel* ACGL € 14,50

**in Rindsuppe mit Salat vom Buffet**

Canederli tirolesi (con speck) in brodo, insalata dal buffet - Tyrolean bread and bacon dumplings in a beef consommé with salad from the buffet

*Spaghetti "Bolognese"* ACL € 15,20

**mit Salat vom Buffet**

Spaghetti al ragù con insalata dal buffet - Spaghetti Bolognese with salad from the buffet

*Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl* AC € 15,20

**mit Salat vom Buffet, vegetarisch**

Spaghetti con aglio ed olio d'oliva, insalata dal buffet, vegetariano - Spaghetti with garlic and olive oil, salad from the buffet, vegetarian

*Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen* ACGL € 17,00

**mit Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet, vegetarisch**

Ravioli tirolesi al formaggio e burro fuso, insalata dal buffet, vegetariano - Ravioli filled with potatoes, served with cheese and brown butter and salad from the buffet, vegetarian

*Käsespätzle mit knusprigen Zwiebelringen* ACG € 15,50

**im Pfandl mit Salat vom Buffet, vegetarisch**

Gnochetti di pasta fresca al formaggio con insalata dal buffet, vegetariano – Traditional Austrian egg pasta with cheese served in the pan with salad from the buffet, vegetarian

*Kaiserschmarren* ACG € 11,90

**mit Apfelmus (Süßspeise), vegetarisch**

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce), vegetariano

An Austrian speciality cut-up and sugared pancake with apple purée, vegetarian

## *Ein Genusserebnis von Anfang an*

Un'esperienza di piacere fin dall'inizio • A pleasure experience  
right from the start

### *Rind- und Lammfleisch aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion!*

Agnello e manzo di nostra produzione! Lamb and beef from our own production!

*Gustostücke vom Rind mit feinem Gemüse und Kartoffeln. L* € 19,90

**serviert in Rindsuppe, dazu frisch geriebener Kren und Salat vom Buffet**

Sotto filetto lessato di manzo servito in brodo con patate e verdure cotte con rafano fresco ed insalate dal buffet

Chioce cut of beef with fine vegetables and potatoes, served in a beef soup with freshly grated horseradish and salad from the buffet

*Rindsgulasch vom Jahrling ACGL* € 17,00

**mit Semmelknödel und Salat vom Buffet**

Gulasch di manzo con canederli bianchi ed insalata dal buffet

Beef goulash with bread dumplings and salad from the buffet

*Gebackenes Schnitzel vom Jungrind AGL* € 19,90

**mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet**

Cotoletta alla viennese di manzo con mirtili, patate al prezzemolo ed insalata dal buffet

Breaded schnitzel from the beef with potatoes with parsley, cranberries and salad from the buffet

*„Unterwöger's Lammfundl“ AGL* € 24,00

**serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin, dazu Salat vom Buffet**

Padella d'agnello con fagiolini con speck e patate gratinate, insalata dal buffet

lamb served in pan with string beans with bacon and potato gratin, salad from the buffet

„Schmeckt echt guat!“

Ha un sapore davvero buono • Tastes really good

*Hauspfandl* AGL

€ 20,50

**Schweinemedallions vom Rost mit Spargel und Käse überbacken, dazu Kräuterröstinchen, feines Gemüse der Saison und Salat vom Buffet**

Filetto di maiale alla griglia gratinato con asparagi e formaggio, verdure e pezzettini di patate fritte - Grilled pork medallions scalloped with asparagus and cheese, with small rösti and fine vegetables

*Gemischtes vom Grill* G

€ 22,90

**dazu Pommes frites, Grillgemüse, verschiedene pikante Soßen und Salat vom Buffet**

Carne mista alla griglia (filetto di manzo, di maiale e di pollo) con patate fritte, salse piccanti, verdure alla griglia ed insalata dal buffet - Mixed grill with french fries and grilled vegetables served with a selection of sauces and salad from the buffet

*Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebelringen* AL

€ 21,90

**mit Bratkartoffeln und Salat vom Buffet**

Bistecca di manzo con cipolle, patate rosolate ed insalata dal buffet - Stewed sirloin steak with fried onions served with fried potatoes and salad from the buffet

*Curry-Rahmgeschnetzeltes mit Früchten* AGL

€ 17,50

**dazu Reis und Salat vom Buffet**

Carne di tacchino a fettine in salsa alla panna e curry con frutta, riso ed insalata dal buffet  
Strips of turkey in creamy curry sauce with fruit, served with rice, salad from the buffet

*Wiener Schnitzel* (vom Schwein) ACG

€ 17,50

**mit Pommes frites, Preiselbeeren und Salat vom Buffet**

Cotoletta di maiale alla viennese con patate fritte, mirtilli ed insalata dal buffet  
Wiener Schnitzel (pork) with french fries and salad from the buffet

*Putenschnitzel in Rahmsoße* ACGL € 17,90

**mit Bandnudeln und Salat vom Buffet**

Bistecca di tacchino con salsa alla panna, tagliatelle ed insalata dal buffet

Turkey escalope in a creamy sauce with pasta and salad from the buffet

*Schweinsschnitzel in Pfefferrahmsoße* AGL € 17,50

**dazu Pommes frites und Salat vom Buffet**

Bistecca di maiale in salsa al pepe con patate fritte ed insalata dal buffet

Pork cutlet in a creamy pepper sauce with french fries and salad from the buffet

*Cordon-Bleu* (vom Schwein) ACG € 18,50

**mit Petersillkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet**

Cordon Bleu di maiale con patate al prezzemolo ed insalate dal buffet

Schnitzel (pork) filled with ham and cheese served with parsley potatoes and salad from the buffet

## *Aus unserer Fischküche*

Dalla nostra cucina di pesce • From our fish kitchen

*Zanderfilet vom Rost* ADGL € 22,90

**auf feinem Gemüse der Saison, dazu Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter und Salat vom Buffet**

Filetto di lucioperca ai ferri con patate al prezzemolo, burro alle erbe ed insalate dal buffet

Grilled filet of zander on seasonal vegetables potatoes with parsley and herb butter, salad from the buffet

*Frisches Forellenfilet vom Grill* ADG € 24,00

**auf Gemüse der Saison mit Erdäpfeln und Salat vom Buffet**

Filetto della trota ai ferri con patate e verdure di stagione, insalata dal buffet

Grilled trout filet on seasonal vegetables with potatoes and salad from the buffet



*„Ein süßer Abschluss“*  
Un dolce finale • A sweet ending

*Dessert des Tages* € 4,90

Dolce del giorno - Dessert of the day

*Eis ganz heiß* ACG € 8,20

**Vanilleeis im Strudelteig gebacken und fein garniert**

Gelato caldo – gelato alla vaniglia in pastelle di strudel frita in olio, frutta di stagione e panna montata - Hot ice cream – Puff pastry stuffed with vanilla ice cream, deep fried in oil, with fruit of the season and whipped cream

*Schokokugelhupf* ACEG € 6,90

**mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers**

Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata - Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream

*Marillen- oder Jägerpalatschinken* (2 Stück) ACG € 4,50

**gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade mit Schlagobers**

Crespelle calde ripiene di marmellata di albicoche - Pancakes filled with apricot jam

*Eis-Palatschinke* ACEG € 6,50

**Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce**

Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, - Pancake filled with vanilla ice cream

*Apfelstrudel mit Vanilleeis* ACG € 6,50

**Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert**

Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream

*Milchrahmstrudel* ACG € 7,00  
Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce übergossen  
Strudel di ricotta con salsa di vaniglia - Cream cheese strudel with vanilla sauce

*Naturjoghurt* mit Früchten G € 6,90  
Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit

### *Imbisse - Spuntini - Snacks*

*Tiroler Brettljause* ACG € 14,50  
dazu frisches Brot  
Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll

*Schinken-Käse-Toast* ACG € 6,50  
Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie

*Wurstsalat mit Käse* ACG € 9,90  
dazu frisches Brot  
Insalata di salume tipico e formaggio  
Salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing

*Tiroler Bauernspeck* ACG € 14,50  
dazu frisches Brot  
Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll

*Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum* AG € 10,50  
dazu Gebäck  
Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane  
Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll

### *Offene Biere - Birre alla spina - Beer*

Gösser Falkenbräu	0,50l	€ 4,80	Radler	0,50l	€ 4,80
Gösser Falkenbräu	0,30l	€ 3,80	Radler	0,30l	€ 3,80
Gösser Falkenbräu	0,20l	€ 2,80	Radler	0,20l	€ 2,80
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,50l	€ 5,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,30l	€ 4,50

### *Flaschenbiere - Birre in bottiglia - Bottled beer*

Gösser Dunkel				0,50l	€ 4,80
Gösser alkoholfrei (analcolica)				0,50l	€ 4,80
Weizenbier alkoholfrei (analcolica), Weihenstephan				0,50l	€ 5,50
Weizenbier dunkel, Weihenstephan				0,50l	€ 5,50

### *Alkoholfreie Getränke - Bevande analcoliche - Soft drinks*

Bio Fruchtsirup Himbeer, Preiselbeer oder Hollunder					
Scioppo di lamponi, di mirtillo rosso o di sambuco					
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 3,70
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 4,20
Apfelsaft pur (Succo di mela puro)				0,30l	€ 4,00
Apfelsaft pur (Succo di mela puro)				0,50l	€ 4,50
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 4,00
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 4,50
Pago Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere pur				0,30l	€ 4,00
Pago succo di albicocca, ribes nero, mango o fragola				0,50l	€ 4,50
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 4,00
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 4,50
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht				0,30l	€ 3,00
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht				0,50l	€ 3,50
Mineralwasser				0,33l	€ 3,20
Mineral ohne				0,33l	€ 3,20
mit frisch gepresstem Zitronensaft					€ 0,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee				0,30l	€ 4,00
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee				0,50l	€ 4,50
Almdudler				0,33l	€ 4,00
Quellwasser	0,50l	€ 2,50		1,00l	€ 3,50

### *Aperitif - Aperitivi - Aperitif*

Martini		€ 4,80
Campari soda/orange		€ 4,80
Prosecco		€ 4,00
Prosecco Holler		€ 4,00

### *Spirituosen - Superalcolici - Spirits*

Osttiroler Pregler	2cl	€ 4,50
Haus-Obstler	2cl	€ 3,00
Enzian	2cl	€ 4,00
Barack	2cl	€ 4,00
Williamsbrand	2cl	€ 4,00
Vogelbeer	2cl	€ 4,00
Himbeer	2cl	€ 4,00
Nuss	2cl	€ 4,00
Zirbenschnap	2cl	€ 4,00

### *Magenbitter - Amari - Bitters*

Jägermeister	2cl	€ 4,00
Fernet Branca	2cl	€ 4,00
Ramazotti	4cl	€ 4,50
Averna	4cl	€ 4,50
Cynar	4cl	€ 4,50

### *Weinbrand - Brandy*

Metaxa***	2cl	€ 5,00
-----------	-----	--------

### *Liköre - Liquori - Liqueur*

Hausgemachter Eierlikör - Liquore all'uovo di produzione propria		€ 4,00
Hausgemachter Heidelbeerlikör - Liquore di mirtilli fatto in casa		€ 4,00
Baileys		€ 4,00
Orangenlikör		€ 4,00

### *Sekt - Spumanti - Sparkling wine*

Haus Österreich	0,75l	€ 28,00
-----------------	-------	---------

### *Heiße Getränke - Bevande calde - Hot drinks*

Kleiner Brauner (Espresso)		€ 2,20
Großer Brauner		€ 3,50
Verlängerter (lungo)		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 3,50
Cappuccino		€ 3,20
Kaffee koffeinfrei (decaffeinata - decaffeinated)		€ 3,00
Heiße Schokolade (Cioccolata calda - hot chocolate)		€ 3,50
H. Schokolade mit Rum (Cioccolata calda con rum - hot chocolate with rum)		€ 4,50
Kamillen-, Pfefferminz-, oder Früchtetee (Camomilla, tè alla menta o alla frutta - chamomile, peppermint or fruit tea)		€ 2,20
Tee mit Rum, Schnaps oder Wein (tè con grappe - tea with rum)		€ 4,50
Tee mit Zitrone/Milch (Tè al limone o con latte - tea with lemon or milk)		€ 2,80
Heiße Zitrone		€ 2,80
Jagatee 1/4l	oder Glühwein (Vin brulè - mulled wine)	€ 4,80
1/4l Milch warm /kalt	Latte caldo o freddo 1/4l hot or cold milk	€ 2,50
1/2l Milch warm/kalt	Latte caldo o freddo 1/2l hot or cold milk	€ 3,50

### *Offene Rotweine - Vini rossi al bicchiere - Red wine*

Hauswein	1/8l	€ 4,50
Südtiroler Edelvernatsch D.O.C.	1/8l	€ 3,50
Zweigelt - Landwein aus Niederösterreich	1/8l	€ 3,50
Blaufränkisch - Qualitätswein/Burgenland 2015	1/8l	€ 4,50

### *Offene Weißweine - Vini bianchi al bicchiere - White wine*

Weinzierl - fruchtiger Grüner Veltliner, Wachau	1/8l	€ 3,50
Winzerbraut - lieblicher Donauwein	1/8l	€ 3,50
Welschriesling	1/8l	€ 4,00
Chardonnay 2017 Erzherzog Johann Kellerei Südsteiermark	1/8l	€ 4,50

### *Spritzgetränke - Lo spritz - Sparkling alcoholic drinks*

Rotwein/Weißwein gespritzt (Vino rosso/bianco con acqua gassata)	1/4l	€ 3,50
Aperol Spritz (Spumante con acqua gassata ed aperol)	1/4l	€ 4,50
Hugo (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di sambucco)	1/4l	€ 4,50
Preiselpeter (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di mirtilli rossi)	1/4l	€ 4,50
Gingerino Spritz alkoholfrei mit Soda oder Orangensaft	1/4l	€ 4,50

*Werden Sie unsere Hausgäste und genießen Sie diese Vorteile:*

Diventate nostri ospiti e godete di questi vantaggi:  
Become our house guests and enjoy these advantages:

*Was ist dabei rund ums Wohlbefinden bei einem Aufenthalt in unserem Haus!*

*Das Besondere:*

Unsere Hausgäste speisen im Rahmen der Halbpension „A la Carte“

*Reichhaltiges Frühstücksbuffet*

mit natürlichen Produkten vom eigenen Hof,  
von Produzenten aus dem Ort und aus der Genussregion Osttirol

*Freie Benützung der neuen Bade- und Erholungslandschaft*

von 7.00 Uhr bis 21.00 Uhr inklusive Bademänteln und Saunatüchern

*Fitnessraum*

mit Laufband, Fahrrad, Sprosswand und Hanteln

*Hauseigenes Urlaubs- und Freizeitprogramm*