

Philosophie der Tiroler Wirtshauskultur

Vereint durch das grüne Wirtshausschild
- Symbol und Schmuck zugleich –
geben die Mitgliedsbetriebe Zeugnis
von der Vielfalt der Wirtshauskultur in Tirol.

Die grundlegendsten Elemente der Initiative besitzen
für alle Betriebe gleiche Gültigkeit:

- die Liebe zur Tiroler Kost
- die Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern
- das besondere Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur

Diese Elemente sind Markenzeichen aller unserer kulinarischen Stätten. Innerhalb dieser Richtlinien findet naturgemäß ein breites Spektrum von Betrieben Platz, die den persönlichen Stil der Wirtsleute, die regionalen Wurzeln, die baulichen Gegebenheiten und die landwirtschaftliche Umgebung, ihre eigene Prägung erhalten.



Liebe Gäste!

Für die Verwendung von Produkten aus Tirol und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA-Genussregionssiegel Gastronomie ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Tiroler Wertschöpfung und sichern somit direkte und nachgelagerte regionale Arbeitsplätze.

Osttiroler Berglamm

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

Rindfleisch

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“ • Firma Karnerta

Eier

Eigene Landwirtschaft „Unterwöger-Hof“

Milch und Milchprodukte

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

Osttiroler Erdäpfel

„Walcherhof“ Familie Klammer Kartitsch • Firma Zuegg Lienz

Süßwasserfisch

Jobst Fischzucht Greifenburg

Obst und Gemüse

Firma Zuegg Lienz • Firma Robitsch Lienz

Unsere Küchenzeiten

von 11.30 Uhr bis 13.45 Uhr
und
von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

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 oder vegetarisch 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** € 5,20
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** € 5,80
mit gerösteten Brotwürfeln und Schlagobers - Eine Spezialität des Hauses!
Specialità della casa – zuppa d'aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house
- Hausgemachte Gulaschsuppe AL** € 7,50
mit Gebäck
Zuppa di goulash con pane - homemade goulash soup with a roll

Leichter Genuss

Light pleasure ~ Godimento leggero

- Tiroler Salatschüssel AC** € 9,90
grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei
Insalata tirolese – insalata verde con dadini di speck e uovo - tyrolean salad – green salad with bacon cubes and egg
- Salate vom Buffet** € 6,00
Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet
- Bauernsalat L** € 15,90
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 classici ~ Classics

Tiroler Knödel **ACGL** € 16,50

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** € 16,90

mit Salat vom Buffet

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

Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen **ACGL (vegetarisch)** € 18,50

mit Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet

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

Käsespätzle mit knusprigen Zwiebelringen **ACG (vegetarisch)** € 16,40

im Pfandl mit Salat vom Buffet

Gnocchetti di pasta fresca al formaggio con insalata dal buffet

Traditional Austrian egg pasta with cheese served in the pan with salad from the buffet

Kaiserschmarren **ACG (vegetarisch)** € 13,50

mit Apfelmus - eine bekannte österreichische Süßspeise!

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)

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

Ein Genusslebnis von Anfang an

Un'esperienza di piacere fin dall'inizio
A pleasure experieright 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 € 20,90

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

Choice 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 € 19,50

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 € 22,50

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

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

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

“Unterwöger’s” Lammpfandl AGL € 25,50

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 gut!“

Ha un sapore davvero buono ~ Tastes really good

Gemischtes vom Grill **G** € 24,90

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

Carne mista alla griglia con filetto di manzo, di maiale e di pollo, servito 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** € 23,90

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** € 19,50

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** € 19,50

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** € 19,50

mit Reis und Salat vom Buffet

Bistecca di tacchino con salsa alla panna, riso ed insalata dal buffet
Turkey escalope in a creamy sauce with rice and salad from the buffet

Schweinsschnitzel in Pfefferrahmsoße **AGL** € 19,50

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** € 19,90

mit Petersillkartoffeln, Preiselbeeren und Salat vom Buffet

Cordon Bleu di maiale con patate al prezzemolo ed insalate dal buffet
Pork Schnitzel filled with ham and cheese served with parsley potatoes and salad from the buffet

Fischgenuss

Dalla nostra cucina di pesce ~ From our fish kitchen

- Zanderfilet vom Rost **ADGL** € 24,90
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** € 26,50
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

Imbisse - Spuntini - Snacks

- Tiroler Brettljause **ACG** € 15,90
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** € 15,90
dazu frisches Brot
Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll
- Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum **AG** € 10,90
dazu frisches Brot
Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane
Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll

Ein süßer Abschluss

Un dolce finale ~ A sweet ending

Dessert des Tages	€ 5,20
Dolce del giorno - Dessert of the day	
Eis ganz heiß ACG	€ 8,50
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	
Schokogugelhupf 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 ACG	€ 5,00
gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade mit Schlagobers	
Crespelle calde ripiene di marmellata di albicocche - Pancakes filled with apricot jam	
Eis-Palatschinke ACEG	€ 6,90
Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce	
Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, - Pancake filled with vanilla ice cream	
Apfelstrudel ACG	€ 6,50/€ 7,00/€ 7,50
mit Vanilleeis, Schlagobers oder Vanillesauce kombiniert	
Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream	
Topfenstrudel ACG	€ 7,00/€ 7,50/€ 8,00
mit Vanilleeis, Schlagobers oder Vanillesauce kombiniert	
Strudel di ricotta con salsa di vaniglia - Cream cheese strudel with vanilla sauce	
Naturjoghurt mit Früchten der Saison G	€ 6,90
Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit	

Offene Biere - Birre alla spina - Beer

Gösser Falkenbräu	0,50l	€ 4,90	Radler	0,50l	€ 4,90
Gösser Falkenbräu	0,30l	€ 3,90	Radler	0,30l	€ 3,90
Gösser Falkenbräu	0,20l	€ 2,90	Radler	0,20l	€ 2,90
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,50l	€ 5,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,30l	€ 4,50

Flaschenbiere - Birre in bottiglia - Bottled beer

Gösser Dunkel			0,50l	€ 4,90
Gösser alkoholfrei (analcolica)			0,50l	€ 4,90
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 Sciroppo 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 prickelnd	0,30l	€ 3,00	0,50l	€ 3,50
Quellwasser still	0,50l	€ 2,50	1,00l	€ 3,50
Mineralwasser prickelnd			0,33l	€ 3,20
Mineralwasser still			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, Cola light, Cola zero			0,33l	€ 4,00

Aperitif - Aperitivi - Aperitif

Martini		€ 5,00
Campari soda/orange		€ 5,00
Prosecco		€ 4,00
Prosecco Holler		€ 4,00

Spirituosen - Superalcolici - Spirits

Osttiroler Pregler	2cl	€ 5,00
Haus-Obstler	2cl	€ 3,50
Enzian	2cl	€ 4,50
Barack	2cl	€ 4,50
Williamsbrand	2cl	€ 4,50
Vogelbeer	2cl	€ 4,50
Himbeer	2cl	€ 4,50
Nuss	2cl	€ 4,50
Zirbenschknaps	2cl	€ 4,50

Magenbitter - Amari - Bitters

Jägermeister	2cl	€ 4,50
Fernet Branca	2cl	€ 4,50
Ramazotti	4cl	€ 5,50
Averna	4cl	€ 5,50
Cynar	4cl	€ 5,50

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		€ 4,50
Orangenlikör		€ 4,50

Sekt - Spumanti - Sparkling wine

Haus Österreich, Riesling Sekt, Weinbaugebiet Niederösterreich	0,75l	€ 30,00
----------------------------------------------------------------	-------	---------

Heiße Getränke - Bevande calde - Hot drinks

Kleiner Brauner - Espresso		€ 2,50
Großer Brauner - doppelter Espresso		€ 4,00
Verlängerter - caffè americano		€ 3,50
Latte Macchiato		€ 4,00
Cappuccino		€ 3,50
Kaffee koffeinfrei decaffeinata - decaffeinated		€ 3,50
Heiße Schokolade und Schlag - Cioccolata calda – hot chocolate		€ 4,00
Heiße Schokolade mit Rum und Schlag Cioccolata calda con rum – hot chocolate with rum		€ 5,50
Kamillen-, Pfefferminz-, oder Früchtetee Camomilla, tè alla menta o alla frutta – chamomile, peppermint or fruit tea		€ 2,50
Tee mit Rum, Schnaps oder Wein - tè con grappe o vino – tea with rum		€ 4,50
Tee mit Zitrone oder Milch - tè al limone o con latte – tea with lemon or milk		€ 3,00
Heiße Zitrone		€ 3,00
Jagatee 1/4l oder Glühwein - Vin brulé – mulled wine		€ 5,00
Irish Coffee		€ 6,00

Spritzgetränke - Lo spritz - Sparkling alcoholic drink

Rotwein/Weißwein gespritzt -Vino rosso/bianco con acqua gassata	1/4l	€ 3,80
Aperol Spritz -Vino bianco con acqua gassata ed aperol	1/4l	€ 5,00
Hugo - Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di sambucco	1/4l	€ 5,00
Preiselpeter - Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di mirtilli rossi	1/4l	€ 5,00
Gingerino Spritz <u>alkoholfrei</u> mit Soda oder Orangensaft	1/4l	€ 5,00
Lillet wildberry	1/4l	€ 5,00

Rotweine

Montanus, Tiroler Wirtshauswein & Hauswein

Weingut Robert Goldenits, Tadten, Burgenland, Neusiedlersee	0,75 l	€ 25,00
Cuvée – Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Jahrgang 2020	1/8 l	€ 4,50

Merlot Haus & Hof

Weingut Hannes Reeh, Andau, Burgenland, Neusiedlersee	0,75 l	€ 27,00
Jahrgang 2021	1/8 l	€ 4,50

Blaufränkisch

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	0,75 l	€ 27,00
Jahrgang 2021	1/8 l	€ 4,50

Südtiroler Edelvernatsch

Weinkellerei Kaltern, Südtirol	1,00 l	€ 30,00
trockener samtiger Rotwein	1/8 l	€ 3,80

All Red

Weingut Allacher Vinum Pannonia, Gols, Burgenland, Neusiedlersee	0,75 l	€ 33,00
Barrique/Reserve, Zweigelt & Merlot, Jahrgang 2022		

Wildwux

Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Burgenland, Leithaberg		
Cuvée – Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Jahrgang 2021	0,75 l	€ 42,00

St. Laurent Ried Frauenfeld

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Niederösterreich Thermenregion		
Barrique/Reserve Sankt Laurent, Jahrgang 2019	0,75 l	€ 45,00

Cabernet Sauvignon Selection

Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz, Burgenland, Neusiedlersee		
Klassik Cabernet Sauvignon, Jahrgang 2022	0,75 l	€ 28,00

Haideboden

Weingut Umathum, Frauenkirchen, Burgenland, Neusiedlersee		
Cuvée – Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Jahrgang 2020	0,75 l	€ 58,00

Big John

Weingut Scheiblhofer, Andau, Jahrgang 2021		
Cuvée Riserva – Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir	0,75 l	€ 49,00

Südtiroler St. Magdalena

Kellerei Bozen, Vernatsch & Lagrein, Jahrgang 2021	0,75 l	€ 33,00
----------------------------------------------------	--------	---------

Weißweine

Montanus, Tiroler Wirtshauswein & Hauswein

Weingut Weixelbau, Lagenwein, Niederösterreich, Kamptal
Grüner Veltliner, Jahrgang 2023

0,75 l € 28,00
1/8 l € 4,50

Chardonnay

Weingut Allacher Vinum Pannonia, Gols, Burgenland
Jahrgang 2023

0,75 l € 28,00
1/8 l € 4,50

Winzerbraut

Winzer Krems eG, Sandgrube 13, Niederösterreich, Kremstal
Riesling Sylvaner

1,0 l € 30,00
1/8 l € 3,80

Gelber Muskateller

Winzer Krems eG, Sandgrube 13, Niederösterreich, Jahrgang 2022

0,75 l € 33,00

Kremser Riesling von den Terrassen

Winzer Krems eG, Sandgrube 13, Niederösterreich, Kremstal
Handverlesener Qualitätswein, Riesling, Jahrgang 2021

0,75 l € 33,00

Sommerrain

Winzer Krems eG, Sandgrube 13, Niederösterreich, Kremstal
Grüner Veltliner Spätlese, Jahrgang 2020

0,75 l € 29,00

Weißburgunder

Weingut Oskar Hager, Mollands, Weinstraße Niederösterreich
Klassik Weißburgunder, Jahrgang 2023

0,75 l € 28,00

Grauburgunder DAC

Weingut Krispel, Hof bei Straden, Vulkanland Steiermark
Klassik Grauburgunder, Jahrgang 2023

0,75 l € 38,00

Sauvignon Blanc Phyllit DAC

Weingut Wohlmuth, Kitzeck bei Sausal, Südsteiermark, Jahrgang 2023

0,75 l € 30,00

Noricum

Weingut Vinum Virunum, St. Veit an der Glan, Kärnten
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer, Jahrgang 2022

0,75 l € 32,00

Sommerfrischer Rosè

Winzer Krems eG, Sandgrube 13, Niederösterreich
Blauer Zweigelt rosè, Jahrgang 2023

0,75 l € 25,00
1/8 l € 4,20