

# 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.

## 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

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



# Unsere Küchenzeiten

von 11.30 Uhr bis 14.00 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!



## *Suppen - Minestre e zuppe - Soups*

### **Rindsuppe mit Frittaten, Nudeln oder Backerbsen ACGL**

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

€ 4,30

### **Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln AGL**

**eine Spezialität des Hauses!**

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

€ 4,90

### **Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck AL**

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

€ 6,50

## *Salate - Insalate - Salads*

### **Tiroler Salatschüssel – grüner Salat mit Speckwürfeln und Ei AC**

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

€ 9,80

### **Salate vom Buffet**

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet

€ 5,00

### **„Bauernsalat“ L**

#### **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

€ 14,50



## Die Bäuerin kocht

la moglie del contadino cucina - the farmer's wife cooks

### **3 Stück Tiroler Knödel in Rindsuppe mit Salat vom Buffet ACGL**

3 Canederli tirolesi (con speck) in brodo, insalata dal buffet

3 Tyrolean bread and bacon dumplings in a beef consommé with salad from the buffet

€ 14,20

### **Spaghetti "Bolognese" mit Salat vom Buffet ACGL**

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

€ 15,20

## Vegetarische Gerichte

Piatti vegetariani – vegetarian dishes

### **Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen mit Käse und brauner Butter, dazu Salat vom Buffet ACGL**

Ravioli tirolesi al formaggio e burro fuso, insalata dal buffet - Homemade "Schlipfkrapfen"

"Schlipfkrapfen" Ravioli filled with potatoes, served with cheese and brown butter and salad from the buffet

€ 17,00

### **Käsespätzle im Pfandl mit Salat vom Buffet ACG**

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 (vegetarian)

€ 15,20

### **Kaiserschmarren mit Apfelmus (Süßspeise) ACG**

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)

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

€ 11,50

### **Käseomelette, dazu Kartoffeln und Salat vom Buffet ACG**

Omelette al formaggio, servita con patate ed insalata dal buffet

Cheese omelette, served with potatoes and salad from the buffet

€ 14,20



*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!**

*Rindsgulasch vom Jährling*

**mit Semmelknödel und Salat vom Buffet ACGL**

Gulasch di manzo con canederli bianchi ed insalata dal buffet  
Beef goulash with bread dumplings and salad from the buffet

€ 17,00

*„Unterwöger's Lammpfandl“*

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

Padella d'agnello con fagiolini con speck e patate gratinate, insalata dal buffet  
Lamb served in a pan with string beans with bacon and potato gratin, salad from the buffet

€ 24,00

*Gebackenes Schnitzel vom Jungrind*

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

Cotoletta alla Viennese di manzo con mirtilli, patate al prezzemolo ed insalata dal buffet  
Breaded schnitzel from the beef with potatoes with parsley, cranberries and salad from the buffet

€ 19,90



*„Schmeckt echt gut!“*

*Gemischtes vom Grill*

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

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

€ 22,90

*Zanderfilet vom Rost*

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

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

€ 21,90

*Zwiebelrostbraten mit knusprigen Zwiebelringen*

**dazu Bratkartoffeln und Salat vom Buffet AL**

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

€ 21,90

*Curry-Rahmgeschnetzeltes*

**mit Früchten, Reis und Salat vom Buffet AGL**

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

€ 16,70





### *Wiener Schnitzel vom Schwein*

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

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

€ 16,90

### *Putenschnitzel in Rahmsoße*

**mit Bandnudeln und Salat vom Buffet ACGL**

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

€ 17,90

### *Cordon-Bleu vom Schwein*

**mit Petersillkartoffeln und Salat vom Buffet ACG**

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

€ 17,90

### *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				

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



## *Imbisse - Spuntini - Snacks*

### *Tiroler Brettljause.*

**dazu frisches Brot ACG**

Merenda di specialità tirolesi sul taglierino

Tyrolean cold platter with a bread roll

€ 13,50

### *Schinken-Käse-Toast ACG*

Pane tostato con formaggio e prosciutto

Cheese and ham toastie

€ 5,50

### *Wurstsalat mit Käse.*

**dazu frisches Brot ACG**

Insalata di salume tipico e formaggio

salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing

€ 8,80

### *Tiroler Bauernspeck.*

**dazu frisches Brot ACG**

Speck tirolese con pane

Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll

€ 12,90

### *Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl und Basilikum.*

**dazu Gebäck AG**

Mozzarella e pomodoro finemente guarnito con olio di oliva, pane

Mozzarella and tomatoes with olive oil and a bread roll

€ 9,80





## „Ein süßer Abschluss“

### *Dessert des Tages*

Dolce del giorno

Dessert of the day

€ 4,90

### *Jägerpalatschinken*

**2 Stück gefüllt mit Preiselbeeren ACG**

Crespelle calde ripiene di mirtilli rossi, guarnite con zucchero a velo e panna montana

Pancakes stuffed with lingonberry, with whipped cream

€ 4,00

### *Marillenpalatschinken*

**2 Stück gefüllt mit Marillenmarmelade ACG**

Crespelle calde ripiene di marmellata di albicoche

Pancakes filled with apricot jam

€ 4,50

### *Naturjoghurt mit Früchten G*

Joghurt con frutta di stagione

Plain yoghurt with fruit

€ 6,90

### *Eis ganz heiß*

**Vanilleeis im Strudelteig gebacken und fein garniert ACG**

Gelato alla vaniglia in pastelle di strudel frita in olio, frutta di stagione e panna montata

Puff pastry stuffed with vanilla ice cream, deep fried in oil, with fruit of the season  
and whipped cream

€ 8,20



### *Espresso & Eis*

**Vanilleeis mit Espresso – eine köstliche Kombination AG**  
Gelato alla vaniglia e caffè espresso - Vanilla ice cream with espresso  
€ 4,90

### *Schokogugelhupf mit Eis*

**Schokogugelhupf mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers ACEG**  
Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata  
Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream  
€ 6,90

### *Eis-Palatschinke*

**Palatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce ACEG**  
Crespelle ripiene gelato alla vaniglia, salsa di cioccolato  
Pancake filled with vanilla ice cream and chocolate sauce  
€ 6,50

### *Apfelstrudel mit Vanilleeis*

**Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert ACG**  
Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream  
€ 6,50

### *Milchrahmstrudel*

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

**Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll**

~ Johann Wolfgang von Goethe



## Offene Biere – Birre alla spina – Beer

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

## Flaschenbiere – Birre in bottiglia – Bottled beer

Tiroler Wirtshaus Bier (Zillertal Bier) Imperial hell				0,33l	€ 3,50
Gösser Dunkel				0,50l	€ 4,20
Gösser alkoholfrei (analcolica)				0,50l	€ 4,20
alkoholfreies Weizenbier (analcolica), Weihenstephan				0,50l	€ 4,80
Weizenbier dunkel, Weihenstephan				0,50l	€ 4,80

## Alkoholfreie Getränke – Bevande analcoliche – Soft drinks

Bio Fruchtsirup Himbeer, Preiselbeer, Heidelbeer oder Hollunder Sciroppo di lamponi, di mirtillo rosso, mirtillo nero o di sambuco					
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 3,00
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 3,50
Apfelsaft pur (Succo di mela puro)				0,30l	€ 3,50
Apfelsaft pur (Succo di mela puro)				0,50l	€ 3,90
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 3,50
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 3,90
Pago Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere pur				0,30l	€ 3,50
Pago succo di albicocca, ribes nero, mango o fragola					
mit Soda/Wasser				0,30l	€ 3,60
mit Soda/Wasser				0,50l	€ 4,00
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht				0,30l	€ 2,50
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht				0,50l	€ 3,00
Mineralwasser				0,33l	€ 2,80
Mineral ohne				0,33l	€ 2,80
mit frisch gepresstem Zitronensaft					€ 0,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee				0,30l	€ 3,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee				0,50l	€ 4,00
Almdudler				0,33l	€ 3,50
Quellwasser	0,50l	€ 2,00		1,00l	€ 3,00



## *Aperitif - Aperitivi - Aperitif*

Martini		€ 4,50
Campari soda/orange		€ 4,50
Prosecco		€ 3,50
Prosecco Holler		€ 3,50

## *Spirituosen - Superalcolici - Spirits*

Osttiroler Pregler	2cl	€ 4,50
Haus-Obstler	2cl	€ 3,00
Enzian	2cl	€ 4,00
Barack	2cl	€ 4,00
Williamsbrand	2cl	€ 3,80
Vogelbeer	2cl	€ 4,00
Himbeer	2cl	€ 4,00
Nuss	2cl	€ 4,00
Zirbenschnaps	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		€ 3,80
Hausgemachter Heidelbeerlikör - Liquore di mirtilli fatto in casa		€ 3,80
Baileys		€ 3,80
Orangenlikör		€ 3,80

## *Sekt - Spumanti - Sparkling wine*

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



## Heiße Getränke - Bevande calde - Hot drinks

Kleiner Brauner (Espresso)		€ 2,20
Großer Brauner		€ 3,20
Verlängerter (lungo)		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,20
Cappuccino		€ 3,00
Kaffee koffeinfrei (decaffeinata - decaffeinated)		€ 3,00
Heiße Schokolade (Cioccolata calda - hot chocolate)		€ 3,20
H. Schokolade mit Rum (Cioccolata calda con rum - hot chocolate with rum)		€ 4,00
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)		€ 4,00
Tee mit Zitrone/Milch (Tè al limone o con latte - tea with lemon or milk)		€ 2,80
Heiße Zitrone		€ 2,50
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	€ 4,00
Preiselpeter (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di mirtilli rossi)	1/4l	€ 4,50
Bellini Pfirsich oder Himbeere mit viel Eis	1/4l	€ 4,50
Lillet wild berry	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 Bademäntel und Saunatücher



*Fitnessraum*

mit Laufband, Fahrrad, Sprosswand und Hanteln



*Hauseigenes Freizeitprogramm*

Familien-Hausmusik

Kleine Wanderung zum neuen Stall mit Betriebsbesichtigung

Wanderung in die hofeigene Alm

Dorfführung durch das „hölzerne Dorf“ Obertilliach

