

## Unser Leitspruch!

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

An die Spitze aller 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 folgende Produkten:

### Osttiroler Berglamm

Eigene Landwirtschaft "Unterwöger-Hof" ♦ Kerschbaumerhof Leisach ♦ Hinterwinklerhof Obertilliach

### Rindfleisch

Eigene Landwirtschaft "Unterwöger-Hof" ♦ Firma Karnerta Lienz

### 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 20.30 Uhr

Nachmittags versorgt Sie unsere Bedienung  
mit Imbissen, hausgemachte 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

### Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln ♦AGL

eine Spezialität des Hauses!

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

### Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck ♦AL

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

## 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

### Salate vom Buffet

Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet

### „Bauernsalat“ ♦ L

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

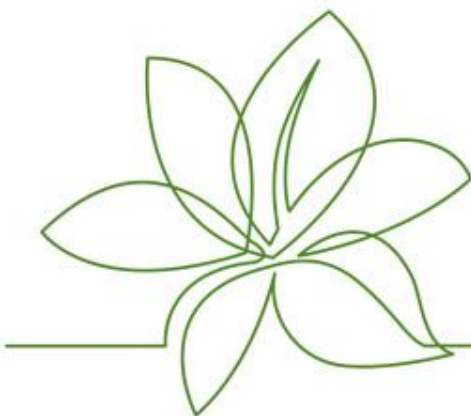
Strisce di tacchino alla griglia,

lattuga marinata con uovo,

pancetta frita e patatine

Mixed leaf salad with turkey breast strips,

boiled egg, grilled bacon and potato crisps



# Ein Genusserebnis von Anfang an

Diese Gerichte werden ausschließlich mit Rind- und Lammfleisch aus der eigenen Landwirtschaft gekocht.

Un'esperienza di piacere fin dall'inizio ♦ A pleasure experience right from the start  
Questi piatti sono cucinati esclusivamente con carne di manzo e agnello della propria fattoria.  
These dishes are cooked exclusively from the beef and lamb from our own farm.

## Gekochtes Rindfleisch vom Jungrind ♦ AGL

mit Krensoße und Röstkartoffeln, dazu **Salat vom Buffet**

Sotto filetto lesso di manzo con salsa al rafano e patate arrostate, insalate dal buffet

Boiled beef with horseradish sauce and roast potatoes and salad from the buffet

## Rindsgulasch vom Jahrling ♦ ACGL

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

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

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

## Lammspießchen im Thymiansaftl ♦ AGL

Lammfaschiertes mit Rosenkohl, Rahmpolenta und **Salat vom Buffet**

Polpette d'agnello in salsa al timo con cavoletto e polenta alla panna, insalata dal buffet

Ground meat from the lamb in thyme sauce with brussels, polenta and salad from the buffet

## „Unterwöger's Lammpfandl“ ♦ AGL

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



# Die Bäuerin kocht

La contadina sta cucinando ♦ The farmer's wife is cooking

## Tiroler Bauerngröstl mit einem Spiegelei und Salat vom Buffet ♦ ACL

Pezzetti di carne di manzo e patate, saltati con maggiorana, aglio ed erbe aromatiche, con aggiunta di uovo al tegamino, serviti in tipica padella, con insalate dal buffet  
Pieces of beef and potatoes, sautéed with majoram, garlic and herbs, served in a typical pan with a fried egg, with salad from the buffet

## Große Portion Röstkartoffeln mit Speck, dazu Salat vom Buffet ♦ A

Grande piatto di patate saltate con speck tirolese ed insalata dal buffet  
Large portion of fried potatoes with tyrolean bacon and salad from the buffet

## 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 sonsommé with salad from the buffet

# Nudelgerichte

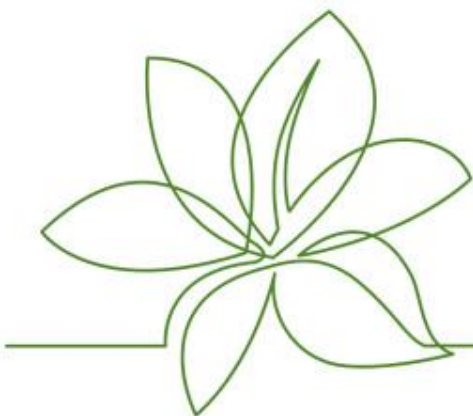
Piatti di pasta ♦ Pasta dish

## Spaghetti "Bolognese" mit Salat vom Buffet ♦ ACL

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

## Spaghetti "Carbonara" mit Salat vom Buffet ♦ ACG

Spaghetti alla carbonara con insalata dal buffet  
Spaghetti carbonara with salad from the buffet



# Vegetarische Gerichte

Piatti vegetariani ♦ Vegetarian dishes

## Hausgemachte Tiroler Schlipfkrapfen ♦ ACGL

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

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

## 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

## Kaiserschmarren mit viel Apfelmus (Süßspeise) ♦ ACG

Frittata dell'Imperatore con composta di mele (dolce)

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

## Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, dazu **Salat vom Buffet** ♦ AC

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

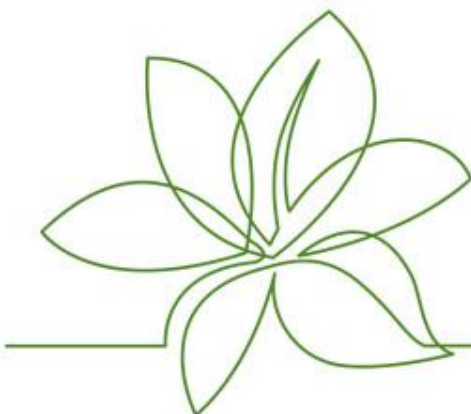
## Käseomelette, dazu Kartoffeln und **Salat vom Buffet** ♦ ACG

Omelette al formaggio, servita con patate ed insalata dal buffet - Cheese omelette, served with potatoes and salad from the buffet

*Gastfreundschaft ist die Kunst.*

seine Besucher zum Bleiben zu veranlassen,

*ohne sie am Aufbruch zu hindern.*



*Hotel Gasthof Unterwöger*

„Schmeckt echt quat!“

Ha un sapore davvero buono ♦ Tastes really good

**Hirschbraten mit Pilzen ♦ AGL**

dazu Kartoffelkroketten, Blaukraut und Preiselbeeren mit **Salat vom Buffet**

Arrosto di cervo con funghi, crocchette di patate, cavolo rosso e mirtilli rossi con insalata dal buffet

Roast venison with mushrooms, with potato croquettes, red cabbage and cranberries  
with salad from the buffet

**Hauspfandl ♦ AGL**

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

„Padella della casa“ – Filetto di maiale alla griglia gratinato con asparagi e formaggio, verdure e patate  
a pezzettini e arrostate in padella - Grilled pork medaillons scalloped with asparagus and cheese, with  
small rösti and fine vegetables

**Gemischtes vom Grill mit Pommes frites und Grillgemüse ♦ G**

dazu 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 ♦ AL**

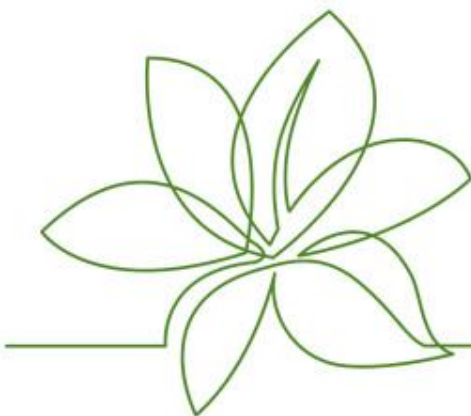
mit Bratkartoffeln und **Salat vom Buffet**

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-Rahmgeschnetztes mit Früchten ♦ AGL**

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**

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**

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**

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**

mit Petersilkkartoffeln 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

**Hacksteak vom Grill mit Spiegelei und Röstkartoffeln ♦ AC**

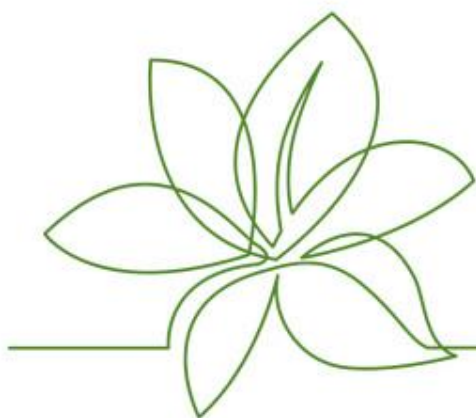
dazu **Salat vom Buffet**

Polpetto alla griglia con patate arrostate, uova al tegamino, insalata dal buffet

Chopped steak from grill with fried egg, roasted potatoes and salad from the buffet

**Jägerpfandl – Hacksteak in Jägersoße in der Pfanne mit viel buntem Gemüse, Reis, Spätzle und Kartoffeln serviert, dazu **Salat vom Buffet** ♦ AGL**

Bistecca tritata al cacciatore, servita in padella con verdure colorate, riso, spätzle e patate, insalata dal buffet - Minced steak in hunter sauce served in a pan with lots of colourful vegetables, rice, spätzle and potatoes, salad from buffet





## Köstliche Fischgerichte

Piatti squisiti di pesce ♦ delicious dishes with fish

### Lachsfiletsteak auf Gemüsespaghetti ♦ ACDGL

dazu Salat vom Buffet

Filetto di salmone su spaghetti di verdure con insalata dal buffet  
Salmon fillet steak on vegetable spaghetti with salad from the buffet

### Frisches Forellenfilet vom Rost ♦ ADG

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 fillet on seasonal vegetables with potatoes and salad from the buffet

## Imbisse

Spuntini ♦ Snacks

### Tiroler Brettljause, dazu Gebäck ♦ ACG

Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll

### Schinken-Käse-Toast ♦ ACG

Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie

### Wurstsalat mit Käse, dazu Gebäck ♦ ACG

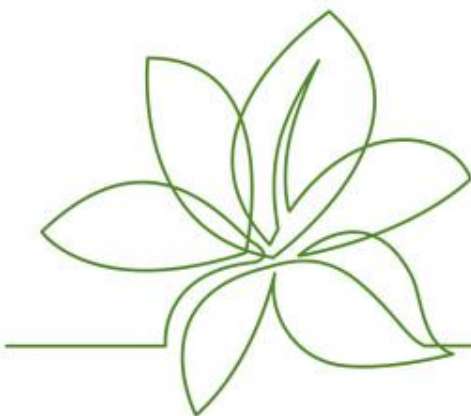
Insalata di salume tipico e formaggio – salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing

### Tiroler Bauernspeck, dazu Gebäck ♦ ACG

Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll  
€

### 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



## *Ein süßer Abschluss“*

Un dolce finale ♦ A sweet ending

### **Dessert des Tages**

Dolce del giorno - Dessert of the day

### **Naturjoghurt mit Früchten ♦ G**

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit

### **Eis ganz heiß ♦ ACG**

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

### **Espresso & Eis ♦ AG**

Vanilleeis mit Espresso – eine köstliche Kombination

Gelato alla vaniglia e caffè espresso - Vanilla ice cream with espresso

### **Schokogugelhupf mit Eis ♦ ACEG**

Schokogugelhupf mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagobers

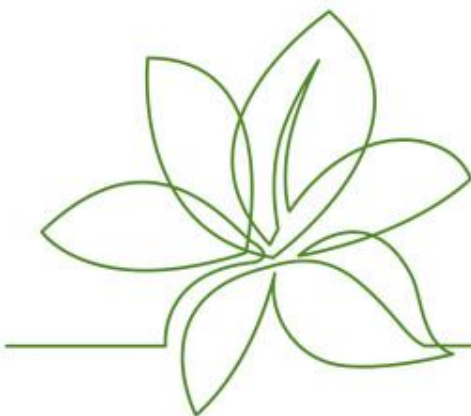
Torta al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna montata

Chocolate ring cake with vanilla ice cream and whipped cream

*Und weil der Mensch ein Mensch ist,*

*drum will er was zu essen.*

Berthold Brecht



*Hotel Gasthof Unterwöger*

### Marillen- oder Jägerpalatschinken (2 Stück) ♦ ACG

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade mit Schlagobers  
Crespelle calde ripiene di marmellata di albicoche - Pancakes filled with apricot jam

### Eis-Palatschinke ♦ ACEG

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

### Apfelstrudel mit Vanilleeis ♦ ACG

Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert  
Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream

### Milchrahmstrudel ♦ ACG

Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce übergossen  
Strudel di ricotta con salsa alla vaniglia - cream cheese strudel with vanilla sauce

## Allergeninformation

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

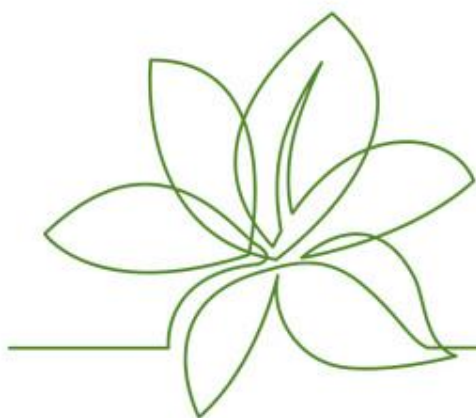
Viele unserer Gerichte können auch allergenfrei  
zubereitet werden.

Bitte fragen Sie unsere Bedienung!

Many of our dishes can also be prepared allergen-free.

Please ask our waitress!

Molti dei nostri piatti possono essere preparati anche  
senza allergeni. Chiedete la nostra cameriera!



### Offene Biere ♦ Birre alla spina ♦ Beer

Gösser Falkenbräu	0,50l	Radler	0,50l
Gösser Falkenbräu	0,30l	Radler	0,30l
Gösser Falkenbräu	0,20l	Radler	0,20l
Weihenstephan, bayrisches Weißbier			0,50l
Weihenstephan, bayrisches Weißbier			0,30l

### Flaschenbiere ♦ Birre in bottiglia ♦ Bottled beer

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

### Alkoholfreie Getränke ♦ Bevande analcoliche ♦ Soft drinks

#### Bio Fruchtsirup Himbeer, Preiselbeer, Heidelbeer oder Hollunder

Scioppo di lamponi, di mirtillo rosso, mirtillo nero o di sambuco	
mit Soda/Wasser	0,30l
mit Soda/Wasser	0,50l

Apfelsaft pur (Succo di mela puro)	0,30l
Apfelsaft pur (Succo di mela puro)	0,50l
mit Soda/Wasser	0,30l
mit Soda/Wasser	0,50l

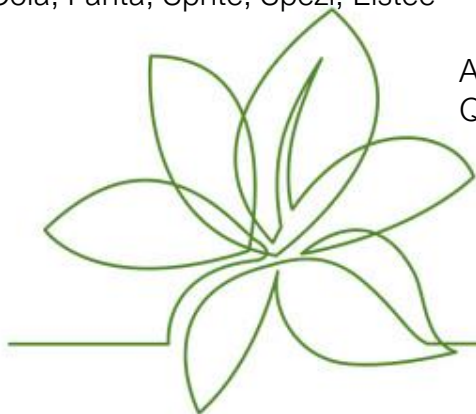
#### Pago Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere pur

Pago succo di albicocca, ribes nero, mango o fragola	0,30l	
mit Soda/Wasser	0,30l	0,50l

Quellwasser mit Sprudel hausgemacht	0,30l
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht	0,50l
Mineralwasser	0,33l
Mineral ohne	0,33l
mit frisch gepresstem Zitronensaft	

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,30l
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,50l

Almdudler	0,35l	
Quellwasser	0,50l	1,00l



### *Aperitif ♦ Aperitivi ♦ Aperitif*

Martini  
Campari soda/orange  
Prosecco  
Prosecco Holler

### *Spirituosen ♦ Superalcolici ♦ Spirits*

Osttiroler Pregler	2cl
Haus-Obstler	2cl
Enzian	2cl
Barack	2cl
Williamsbrand	2cl
Vogelbeer	2cl
Himbeer	2cl
Nuss	2cl
Zirbenschnap	2cl

### *Magenbitter ♦ Amari ♦ Bitters*

Jägermeister	2cl
Fernet Branca	2cl
Ramazzotti	4cl
Averna	4cl
Cynar	4cl

### *Weinbrand ♦ Brandy*

Metaxa***	2cl
-----------	-----

### *Liköre ♦ Liquori ♦ Liqueur*

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

### *Sekt ♦ Spumanti ♦ Sparkling wine*

Haus Österreich	0,75l
-----------------	-------



## Heiße Getränke ♦ Bevande calde ♦ Hot drinks

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

## Offene Rotweine ♦ Vini rossi al bicchiere ♦ Red wine

Hauswein	1/8l
Südtiroler Edelvernatsch D.O.C.	1/8l
Zweigelt – Landwein aus Niederösterreich	1/8l
Blafränkisch – Qualitätswein/Burgenland 2015	1/8l

## Offene Weißweine ♦ Vini bianchi al bicchiere ♦ White wine

Weinzierl – fruchtiger Grüner Veltliner, Wachau	1/8l
Winzerbraut – lieblicher Donauwein	1/8l
Welschriesling	1/8l
Chardonnay 2017 Erzherzog Johann Kellerei Südsteiermark	1/8l

## Spritzgetränke ♦ Lo spritz ♦ Sparkling alcoholic drinks

Rotwein/Weißwein gespritzt (Vino rosso/bianco con acqua gassata)	1/4l
<b>Aperol Spritz</b> (Spumante con acqua gassata ed aperol)	1/4l
<b>Hugo</b> (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di sambucco)	1/4l
<b>Preiselpeter</b> (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di mirtilli rossi)	1/4l

<b>Bellini Pfirsich oder Himbeere</b> mit viel Eis	1/4l
<b>Lillet wild berry</b>	1/4l

<b>Gingerino Spritz alkoholfrei</b> mit Soda oder Orangensaft	1/4l
---	------

