

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



Montag ist Ruhetag!

Diesen Tag widmen wir unseren Hausgästen.

„Unterwöger's Küchenzeiten“

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

und

von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Nachmittags versorgt Sie unsere Bedienung
mit Imbissen und hausgemachte Suppen.



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
€ 3,90

Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Brotwürfeln ♦AGL
eine Spezialität des Hauses!
Specialità della casa – zuppa d'aglio - Cream of garlic soup – a speciality of the house
€ 4,40

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck ♦AL
Zuppa di gulasch casalinga con pane - homemade goulash soup with a roll
€ 5,90

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
€ 8,90

Salate vom Buffet
Insalata mista dal buffet - mixed salad from the buffet
€ 4,50

„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
€ 13,20

Alle Gerichte der Speisekarte sind auch als Kinder- oder Seniorenteller
mit einem Abschlag von 2,50 Euro erhältlich!

Tutti i piatti del menu si possono ordinare anche per bambini o anziani con una riduzione di € 2,50 a
piatto!

All dishes in the menu are available in smaller portions for children or senior with a discount of € 2,50!

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 their 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

€ 17,90

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

€ 15,50

Gebackenes Schnitzel vom Jungrind ♦ AGL

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

€ 18,50

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

€ 16,90

„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

€ 21,90

Lammkotelets vom Grill im Saft ♦ AGL

mit Rosenkohl und Rahmpolenta und Salat vom Buffet

Cotolette d'agnello alla griglia in salsa con cavoletto e polenta, insalata dal buffet con insalata dal buffet

Grilled lamb cutlet in meat juice with brussels sprouts, polenta and salad from the buffet

€ 22,50

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

€ 14,50

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

€ 13,50

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

€ 12,90

Bauern-Omelette mit Salat vom Buffet ♦ CG

Omelette del contadino con patate e pancetta, insalate dal buffet

Farmer's omelette with salad from the buffet

€ 12,90



An guatn Appetit, Kinder!

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

€ 15,50

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

€ 13,90

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

€ 10,50

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

€ 13,90

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

€ 13,90

Spaghetti "Carbonara" mit Salat vom Buffet ♦ ACG

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

€ 13,90



„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

€ 20,90

Hauspfandl ♦ AGL

Schweinemedallions vom Rost mit Spargel und Käse überbacken, dazu Kräuterröstinchen, feines
Gemüse der Saison und Salat von 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 medallions scalloped with asparagus and cheese, with
small rösti and fine vegetables

€ 19,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter ♦ GL

mit grünen Bohnen und Pommes frites, Salat vom Buffet - Rindfleisch aus Österreich!
Sotto filetto di manzo ai ferri con burro alle erbe, fagiolini e patate fritte – Carne austriaca!
Rump steak with herb butter, string beans with bacon and french fries – Austrian beef!

€ 25,50

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

€ 20,50

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

€ 19,90

Curry-Rahmgeschnetzeltes 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

€ 15,20

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

€ 15,20

Geröstete Leber in Zwiebel-Speck-Soße ♦ AL

dazu Reis und Salat vom Buffet

Fegato di maiale alla veneziana con speck e cipolle, riso ed insalata dal buffet

Roasted liver in onion and bacon sauce, with rice and salad from the buffet

€ 14,50

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

€ 16,20

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

€ 15,50

Cordon-Bleu vom Schwein ♦ ACG

mit Petersilkartoffeln 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

€ 15,90

Champignonrahmschnitzel vom Schwein ♦ ACGL

dazu hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet

Bistecca di maiale con salsa alla panna con funghi, gnocchetti di pasta fresca, insalata dal buffet

Pork steak with mushroom sauce with fresh egg pasta and salad from the buffet

€ 16,50

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

€ 14,90

Köstliche Fischgerichte

Piatti squisiti di pesce ♦ delicious dishes with fish

Zanderfilet vom Rost auf feinem Gemüse der Saison ♦ ADGL

mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter, dazu 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

€ 19,50

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 filet on seasonal vegetables with potatoes and salad from the buffet

€ 21,90



Imbisse

Spuntini ♦ Snacks

Tiroler Brettljause, dazu Gebäck ♦ ACG

Merenda di specialità tirolesi sul taglierino - Tyrolean cold platter with a bread roll
€ 11,50

Schinken-Käse-Toast ♦ ACG

Pane tostato con formaggio e prosciutto - Cheese and ham toastie
€ 4,90

Wurstsalat mit Käse, dazu Gebäck ♦ ACG

Insalata di salume tipico e formaggio – salad made strips of sausage, onions, pepper, oil and vinegar dressing
€ 7,90

Tiroler Bauernspeck, dazu Gebäck ♦ ACG

Speck tirolese con pane - Cold Tyrolean bacon platter with a bread roll
€ 11,50

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
€ 8,70

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!

„Ein süßer Abschluss“

Un dolce finale ♦ A sweet ending

Dessert des Tages

Dolce del giorno - Dessert of the day
€ 4,50

Naturjoghurt mit Früchten ♦ G

Joghurt con frutta di stagione - Plain yoghurt with fruit
€ 6,50

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
€ 7,50

Espresso & Eis ♦ AG

Vanilleeis mit Espresso – eine köstliche Kombination
Gelato alla vaniglia e caffè espresso - Vanilla ice cream with espresso
€ 4,50

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
€ 6,50

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
€ 4,00

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
€ 6,00

Apfelstrudel mit Vanilleeis ♦ ACG

Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert
Strudel di mele con gelato alla vaniglia - Apple strudel combined with vanilla ice cream
€ 6,00

Milchrahmstrudel ♦ ACG

Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce übergossen
Strudel di ricotta con salsa di vaniglia - cream cheese strudel with vanilla sauce
€ 6,50

Offene Biere ♦ Birre alla spina ♦ Beer

Gösser Falkenbräu	0,50l	€ 4,00	Radler	0,50l	€ 4,00
Gösser Falkenbräu	0,30l	€ 3,00	Radler	0,30l	€ 3,00
Gösser Falkenbräu	0,20l	€ 2,50	Radler	0,20l	€ 2,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,50l	€ 4,50
Weihenstephan, bayrisches Weißbier				0,30l	€ 3,50

Flaschenbiere ♦ Birre in bottiglia ♦ Bottled beer

Gösser Dunkel	0,50l	€ 4,00			
Gösser alkoholfrei (analcolica)	0,50l	€ 4,00			
alkoholfreies Weizenbier (analcolica), Weihenstephan	0,50l	€ 4,50			
Weizenbier dunkel, Weihenstephan	0,50l	€ 4,50			

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	€ 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	€ 3,80			
mit Soda/Wasser	0,30l	€ 3,50			
mit Soda/Wasser	0,50l	€ 3,80			

Pago Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere pur	0,30l	€ 3,50			
Pago succo di albicocca, ribes nero, mango o fragola					
mit Soda/Wasser	0,30l oder 0,50l	€ 3,80			

Quellwasser mit Sprudel hausgemacht	0,30l	€ 2,50			
Quellwasser mit Sprudel hausgemacht	0,50l	€ 3,00			
Mineralwasser	0,33l	€ 2,70			
Mineral ohne	0,33l	€ 2,70			
mit frisch gepresstem Zitronensaft		€ 0,50			

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,30l	€ 3,00			
Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,50l	€ 3,80			
Almdudler	0,35l	€ 3,30			
Quellwasser	0,50l	€ 1,50			
Quellwasser	1,00l	€ 2,00			

Aperitif ♦ Aperitivi ♦ aperitif

Martini		€ 3,90			
Campari soda/orange		€ 3,90			
Prosecco		€ 3,20			
Prosecco Holler		€ 3,20			

Spirituosen ♦ Superalcolici ♦ Spirits

Osttiroler Pregler	2cl	€ 4,00
Haus-Obstler	2cl	€ 2,50
Enzian	2cl	€ 3,80
Barack	2cl	€ 3,80
Williamsbrand	2cl	€ 3,80
Vogelbeer	2cl	€ 3,80
Himbeer	2cl	€ 3,80
Nuss	2cl	€ 3,80
Zirbenschnaps	2cl	€ 3,80

Magenbitter ♦ Amari ♦ Bitters

Jägermeister	2cl	€ 3,50
Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Ramazotti	4cl	€ 4,20
Averna	4cl	€ 4,20
Cynar	4cl	€ 4,20

Weinbrand ♦ Brandy

Metaxa***	2cl	€ 4,50
-----------	-----	--------

Liköre ♦ Liquori ♦ Liqueur

Hausgemachter Eierlikör - Liquore all'uovo di produzione propria		€ 3,50
Hausgemachter Heidelbeerlikör - Liquore di mirtilli fatto in casa		€ 3,50
Baileys		€ 3,50

Sekt ♦ Spumanti ♦ Sparkling wine

Haus Österreich	0,75l	€25,00
-----------------	-------	--------



Heiße Getränke ♦ Bevande calde ♦ Hot drinks

Kleiner Brauner (Espresso)	€ 2,20
Großer Brauner	€ 3,00
Verlängerter (lungo)	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,80
Kaffee koffeinfrei (decaffeinata - decaffeinated)	€ 2,80
Heiße Schokolade (Cioccolata calda – hot chocolate)	€ 3,00
H. Schokolade mit Rum (Cioccolata calda con rum – hot chocolate with rum)	€ 3,50
Kamillen-, Pfefferminz-, oder Früchtetee (Camomilla, tè alla menta o alla frutta – chamomile, peppermint or fruit tea)	€ 2,00
Tee mit Rum, Schnaps oder Wein (tè con grappe – tea with rum)	€ 3,50
Tee mit Zitrone/Milch (Tè al limone o con latte – tea with lemon or milk)	€ 2,50
Heiße Zitrone	€ 2,20
Jagatee 1/4l	€ 4,50
Glühwein (Vin brulé – mulled wine)	€ 4,50
0,3l Milch warm /kalt Latte caldo o freddo 1/4l hot or cold milk	€ 2,00
1/2l Milch warm/kalt Latte caldo o freddo 1/2l hot or cold milk	€ 3,00

Offene Rotweine ♦ vini rossi al bicchiere ♦ red wine

Hauswein	1/8l	€ 4,00
Südtiroler Edelvernatsch D.O.C.	1/8l	€ 3,30
Zweigelt – Landwein aus Niederösterreich	1/8l	€ 3,30
Blaufränkisch – Qualitätswein/Burgenland 2015	1/8l	€ 4,20

Offene Weißweine ♦ vini bianchi al bicchiere ♦ white wine

Weinzierl – fruchtiger Grüner Veltliner, Wachau	1/8l	€ 3,30
Winzerbraut – lieblicher Donauwein	1/8l	€ 3,30
Welschriesling	1/8l	€ 3,80
Chardonnay 2017 Erzherzog Johann Kellerei Südsteiermark	1/8l	€ 4,20

Spritzgetränke ♦ lo spritz ♦ sparkling alcoholic drinks

Rotwein/Weißwein gespritzt (Vino rosso/bianco con acqua gassata)	1/4l	€ 3,20
Aperol Spritz (Spumati con acqua gassata e aperol)	1/4l	€ 3,90
Hugo (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di sambucco)	1/4l	€ 3,90
Preiselpeter (Vino bianco con acqua gassata e sciroppo di mirtilli rossi)	1/4l	€ 3,90
Gingerino Spritz (alkoholfrei)	1/4l	€ 3,90

Kennst du noch einen so schönen
Ort wie diesen?

