

## Süßes und Kuchen

aus der hauseigenen Patisserie  
täglich frisch und ständig wechselnd

## Sonn- und Feiertags

### Schweinebraten

von der Metzgerei Juffinger kommt am  
Sonn- und Feiertag pünktlich zu Mittag  
auf den Tisch. (A, C, G, L, M)

€ 13,90

Mahlzeit & Prost!

## Ripperl

mit Maiskolben und Knoblauchbaguette

Gibt's **auf Vorbestellung** bis 17 Uhr  
am Vortag. (A, G, H, M)

€ 13,50

## Weißwurst

Jeden Sonntag ab 09:30 Uhr gibt's original  
bayrische Weißwürste mit süßem Senf  
& ofenfrischen Brezen. (A, G, L, M)

€ 7,20



Lieber Gast!

Für die frische Speisenzubereitung und den  
Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir  
mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

**Rind:** Fleisch aus Tirol und aus Österreich

**Schwein und Huhn:** Fleisch aus Österreich

**Tiroler Lamm:** Andreas Wohlfahrtstätter,  
Hopfgarten

**Tiroler Milch und Milchprodukte:** aus Österreich  
mit dem AMA-Gütesiegel

**Eier:** aus österreichischer Bodenhaltung

**Erdäpfel und Nordtiroler Gemüse:** Bezug über  
Giner Agrarprodukte, Thaur

**Hirsch (saisonal):** aus heimischer Jagd

**Forelle und Saibling:** aus Tiroler Gewässern

**Kürbiskernöl:** aus der Genuss Region Steirisches  
Kürbiskernöl g.g.A.

# Gasthaus

Öffnungszeiten:

Täglich von 09:00 bis 23:00 Uhr

Küche von 11:30 bis 21:30 Uhr

Reservierungen bitte telefonisch an:

**05335 24 20 730**

## Abendmenü

Auf Wunsch servieren wir Ihnen unser  
heutiges Abendmenü ... unser Service-Team  
informiert Sie gerne darüber.

# KochArt

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Das Projekt **KOCHART** macht sich für  
Regionalität und Nachhaltigkeit in der  
Gastronomie stark - und das finden wir  
großartig. Gemeinsam mit dem Verein  
Arche Austria und ausgewählten  
heimischen Bauern werden alte Tierrassen  
und Gemüsesorten neu entdeckt und in  
den Küchen der KOCHART Wirte  
verfeinert.

DA SPIELEN WIR GERNE MIT  
Seit März 2017 dürfen wir uns stolzes  
Mitglied der KochArt-Wirte nennen und  
freuen uns drauf, gemeinsam mit  
unseren Kollegen einen Beitrag zur  
Regionalität und Nachhaltigkeit zu  
leisten.

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:** Entsprechend den  
gesetzlichen Vorschriften (EU Lebensmittelinformationsordnung  
1169/2011) informieren wir Sie hiermit darüber, dass wir die 14  
Hauptallergene in unserer Küche verwenden. Trotz sorgfältiger  
Herstellung unserer Gerichte können neben diesen Zutaten Spuren  
von anderen Stoffen enthalten sein.

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

## Vorspeisen & Suppen

**Gebeizte Lachsforelle** € 12,50

(Leo Trixl)

Kren, Gurke, Pumpernickel  
(A, G, L, M)



**Beef Tartar** € 14,90

**vom Pustertaler Sprinzen**

Wachtelei, Sellerie, Senfsaat  
(L, M, O)



**Rindsuppe mit Frittaten** € 4,20

(A, C, G, L, M, O)

**Rindsuppe mit Liebstöckelnockerl** € 4,20

(A, C, G, L, M, O)



**Gazpacho mit Garnele** € 5,60

(A, B)

---

## Die Gasthaus Klassiker

**Tafelspitz vom heimischen Rind** € 18,90

Röstkartoffeln, Wurzelgemüse,  
Cremespinat, Schnittlauchsauce  
(A, C, G, L, M, O)



**Zwiebelrostbraten** € 19,50

Gebackene Speckbohnen, Bratkartoffel  
(A, C, G, L, M, O)

**Wiener Salonbeuscherl** € 13,50

**Markus Style**

Semmelknödel  
(A, C, D, E, G, H, L, M, O)



**Dinkel-Vollkorn Burger**  
**vom Tiroler Rind** € 12,90

(aus der eigenen Landwirtschaft)

Käse, Speck, Gurken, Tomate,  
Wedges, zweierlei Saucen  
(A, C, E, G, L, M, O)



**Schweinebauch** € 16,90

von der Metzgerei Juffinger

Sous vide gegart  
Balsamico, Röstgemüse,  
Fichtenwipfel-Nidei  
(A, C, G, L, M, O)



---

## Aus der Pfanne

**Wiener Schnitzel vom Kalb** € 19,90

**Wiener Schnitzel vom Schwein** € 12,90

Petersilienkartoffeln und  
Preiselbeeren  
(A, C, G, L, M, O)

## Vitale Schmankerl & Salate

**Gemischter Salat** € 4,50

(C, D, L, M, O)

**Bunter Blattsalat** € 13,90

mit Putenbrust  
(A, B, C, D, H, L, M, O)

**Tagliatelle** € 13,90

Tomate, Schafkäse vom Faßlbauer,  
Nüsse, Rucola  
(A, C, G, O)

**Gebratenes Zanderfilet** € 21,50

Petersilienwurzelpüree, Senf, Zwiebel  
(G, L, M, O)

**Saltimbocca vom Milchkalb** € 19,50

Kartoffelterrinen und Urkarotte  
(C, G, L, M, O)

**Entrecôte (250g)** € 23,50

Süßkartoffelchips, gebratenes Gemüse  
(O)

---

## Dessert

**Kaiserschmarren** € 9,80

Zwetschkenröster oder Apfelmus  
(A, C, G, O)



**Mozartparfait** € 8,50

Beerenragout und Schaum  
(A, C, G, E)

**Salzburger Nockerl** € 10,50

auf Vorbestellung, mind. 30min Wartezeit  
(A, C, G)

---

### Wissen Sie eigentlich, woher der Kaiserschmarren seinen Namen hat?

Ganz einfach: Der K&K Hofkoch Leopold hat für Kaiserin Sissy eine Nachspeise kreiert ... die hat sie aber wegen der Angst um die schlanke Linie verschmäht.

Daraufhin meinte Kaiser Franz Josef I: „Na geb' er mir halt den Schmarren her.“ Dem Kaiser schmeckte die Nachspeise so gut, dass sich schnell der Name Kaiserschmarren dafür durchsetzte.