

Vorspeisen



Carpaccio vom Brixentaler Jungrind
mit Gemüsesalat im Parmesankörbchen und Gebäck
13,50 (A, C, G)

Spargel-Teigtascherl an Parmesanschaum
dazu gegrillte Garnelen
12,00 (A, B, C, G)

Tomaten-Mozzarella
an Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum
mit Gebäck
9,00 (A, C, G)

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Campari Soda oder Orange
3,50 / 4,20

„Hugo“ mit Eis und Minze
5,50

Glas Sekt mit Holunder oder Aperol
4,00

Martini bianco mit Eis und Zitrone
3,50

Aus unserem Suppentopf

Tagessuppe (siehe Tagesmenü)

3,80

Ingwer-Chili-Schaumsuppe mit gegrillter Garnele

5,20 (A, B, G)

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

4,00 (A, G, L, O)

Hausgemachte Rinderbouillon mit Frittaten

3,80 (A, C, G, L)

Leichte Salatvariationen

Backhendlsalat

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

11,50 (A, C, G)

*Tiroler Bauernsalat mit glaciertem Speck, Schafskäse
und gerösteten Weißbrotwürfeln*

9,50 (A, C, G)

*Knackiger Salat der Saison an Kräuterdressing
mit gegrillten Putenmedaillons*

10,50 (A, C, G)

Gemischter Salatteller

4,90 (G, M, O)

Vom Grill und aus der Pfanne

*Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit Pommes frites*

12,50 (A, C, E)

*Putenschnitzel in feiner Rahmsauce
mit Tagliatelle*

12,00 (A, C, G, L)

*Rindersteak vom Beiried (Rumpsteak)
an feiner Pfeffersauce mit grünen Bohnen
im Speckmantel und Kroketten*

24,00 (A, C, G)



*Zwiebelrostbraten
vom heimischen Rind, mit Bratkartoffeln
und grünen Bohnen im Speckmantel*

19,00 (A, G, M)



Gemischter Salatteller

4,90 (A, G, M)

Unsere Fisch- und Nudelgerichte

*Tiroler Forellenfilet in Butter gebraten
auf Gemüsebeet der Saison und Kartoffeln*

14,00 (A, D, G, L)

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

*Gegrillter Garnelenspieß mit Ofenkartoffel
an Sauerrahm-Dip und Salatgarnitur*

18,00 (B, G)

*Knoblauchspaghetti mit gegrillten Shrimps
an leichter Sahnesauce*

14,00 (A, B, C, G)

*Schlutzkrapfen mit Spinatfülle,
an brauner Butter und gehobelten Parmesanspänen*

10,50 (A, C, G)

Zu unseren Fisch- und Nudelgerichten empfehlen wir:

Chardonnay

Weingut Rudolf Fritz, Kremstal

*Zarte Impressionen an Marone und Brotrinde, am Gaumen pikante
Fruchtnoten nach Limetten und Zitronengran; extraktreich, sämiger
Trinkfluss, burgundisch, ein klassischer Österreicher, halbtrocken*

1/8l - 3,50

Zum Nachtisch empfehlen wir

Schokolade-Souffle

mit Panna Cotta und Mandarinen-Cocktail

7,20 (A, C, G)

*Erfrischendes Zitronensorbet mit Prosecco
und frischen Erdbeeren*

6,20 (G, O)

*Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokoladesauce,
fein garniert*

7,50 (A, C, G)

*... oder lieber etwas Feines von unserer **Eiskarte!***

Stoffe und daraus gewonnene Erzeugnisse, die allergische Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten auslösen:

A – Glutenhaltiges Getreide
C – Eier
E – Erdnüsse
G – Milch
L – Sellerie
N – Sesamsamen
P – Lupinen

B – Krebstiere
D – Fische
F – Sojabohnen
H – Schalenfrüchte (Nüsse)
M – Senf
O – Schwefeldioxid und Sulfite
R – Weichtiere

Zu unseren Gerichten empfehlen wir folgende Weine:

St. Laurent Reserve

Weingut Waltschek

Riede Heideacker, Qualitätswein, 13,5%vol, trocken

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren, Würze.

Einladender Schokoton. Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll. Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.

1/8 4,20

Blaufränkisch

Weingut Wagentristl

trocken; Neusiedlersee-Hügelland,

dunkles Rot mit violetten Reflexen, samtige Beerentöne, geschmeidiger Körper, weiche, langanhaltende Harmonie

1/8 3,80

Chardonnay

Weingut Rudolf Fritz, Kremstal

Zarte Impressionen an Marone und Brotrinde, am Gaumen pikante Fruchtnoten nach Limetten und Zitronengran; extraktreich, sämiger Trinkfluss, burgundisch, ein klassischer Österreicher, halbtrocken

1/8 3,50

Terrassen Riesling Federspiel

Weingut Tegernseerhof, Wachau

Strahlendes gelbgold, saftig, reif und dennoch ganz zart, verpackt in einem balancierten Säurekorsett hat der Wein Zeit sich zu entfalten und die feinen Aromenanklänge, wie Frühlingsblumen, sprießen zu lassen.

1/8 4,20

Die BRIXENTALER KochArt



... ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeitet und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweist.

Die „BRIXENTALER KochArt“ bietet ihren Gästen mehrmals im Jahr besondere Aktionswochen zu Schwerpunktthemen wie zB. Rind, Lamm, Wild, Käse und mehr. In speziellen Koch-Workshops werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden vermittelt und trainiert. Besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wieder zu entdecken und anzubieten.

Die „BRIXENTALER KochArt“ möchte einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, das Brixental als kulinarische Region zu positionieren. Qualitätsprodukte aus der Region und die Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft stehen dabei im Mittelpunkt.

Aperitifs:

<i>Campari Soda</i>		3,50
<i>Campari Orange</i>		4,20
<i>Martini bianco mit Eis und Zitrone</i>		3,50
<i>Glas Sekt mit Aperol (O)</i>		4,00
<i>„Hugo“ mit Eis und Minze (O)</i>		5,50

Alkoholfreie Getränke:

<i>Mineralwasser</i>	0,35 l	2,40
<i>Coca Cola, Spezi, Fanta</i>	0,35 l	3,10
<i>Sprite</i>	0,3 l	2,60
<i>Almdudler</i>	0,35 l	3,10
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,50
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,50
<i>Multivitaminsaft</i>	0,2 l	2,50
<i>Tonic Water</i>	0,2 l	2,80
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	2,80

Biere: (A)

<i>Helles Bier vom Faß</i>	0,5 l	3,80
<i>Helles Bier vom Faß</i>	0,3 l	2,80
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	3,80
<i>Weizenbier vom Faß</i>	0,5 l	3,80
<i>Weizenbier vom Faß</i>	0,3 l	2,80
<i>Dunkles Weizenbier</i>	0,5 l	3,80
<i>Alkoholfreies Weizenbier</i>	0,5 l	3,80

Sekt (O)

<i>Glas Sekt</i>		4,00
<i>Glas Sekt</i>		
<i>mit Aperol, Holunder oder Orangensaft</i>		4,00
<i>Flasche Schlumberger</i>	0,7 l	35,00

Offene Weine: (O)

Rotweine:

<i>Blauer Zweigelt</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Kalterer See</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,50</i>
<i>St. Laurent Reserve</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Blaifränkisch</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,80</i>

Weißweine:

<i>Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Riesling Sylvaner, lieblich</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,50</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Terrassen Riesling Federspiel</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,20</i>

Rosé:

<i>Rosé Zweigelttraube, halbtrocken</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,50</i>
---	--------------	-------------

Spirituosen:

<i>Erber Edelbrände versch. Sorten</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Hausbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Scharlachberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Ramzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>

Heiße Getränke:

<i>Tasse Kaffee</i>		<i>2,60</i>
<i>Espresso</i>		<i>2,20</i>
<i>Cappuccino (G)</i>		<i>3,00</i>
<i>Latte Macchiatto (G)</i>		<i>3,50</i>
<i>Glas Tee, verschiedene Sorten</i>		<i>2,50</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne (G)</i>		<i>3,00</i>
<i>¼ l Jägertee (O)</i>		<i>5,50</i>
<i>¼ l Glühwein (O)</i>		<i>4,50</i>

Rotweine: (o)

St. Laurent Reserve	0,75 l	25,00
<i>Weingut Waltschek in Kirchberg Tirol</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Riede Heideacker, Qualitätswein, 13,5%vol, trocken</i>		
<i>Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren, Würze.</i>		
<i>Einladender Schokoton. Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll. Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.</i>		
Blaufränkisch	0,75 l	22,80
<i>Weingut Wagentristl</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,80</i>
<i>trocken; Neusiedlersee-Hügelland,</i>		
<i>dunkles Rot mit violetten Reflexen, samtige Beerentöne,</i>		
<i>geschmeidiger Körper, weiche, langanhaltende Harmonie</i>		
Blauer Zweigelt	0,75 l	21,00
<i>Weingut Urbanihof</i>		
<i>Qualitätswein trocken, Donauland NÖ; komplexer und vielschichtiger Körper, weich im Abgang. Sehr eleganter Wein von höchster Qualität!</i>		
Pinot Noir	0,75 l	22,80
<i>Weingut Wagentristl</i>		
<i>Die Trauben für diesen Pinot Noir reifen in der Großhöfleiner Ried Neusatz, einem saften Südhang am Fuße des Leithagebirges, auf lehmigen, kalkhaltigen Böden. Die windoffene Lage ist ideal für Burgunder-Sorten. Die über 20 Jahre alten Reben bringen einen dunklen und würzigen Pinot-Stil hervor.</i>		
Chianti Classico DOCG Riserva	0,75 l	28,00
<i>Weingut Fattorie Melini</i>		
<i>Der Chianti Classico Riserva La Selvanella zeigt ein dunkles und strahlendes Rubinrot mit zarten Granatreflexen; Andeutungen von Himbeermarmelade und Iris dominieren das weite, komplexe Bukett, in dem man auch Vanille, Zimt und Leder ahnt; der volle, warme und würzige Geschmack besticht durch elegante und nachhaltige hintergründige Anklänge an Unterholz und geröstete Mandeln. Ein außergewöhnlich alterungsfähiger Wein, der sich mit der Zeit noch steigern wird.</i>		
Merlot Exzeptionell	0,75 l	25,00
<i>Weingut Ceidl, Thermenregion</i>		
<i>Aus einem der höchstgelegenen Weingärten Badens stammt unser Merlot Exzeptionell. Die volle Reife des Jahrgangs spiegelt sich in Frucht und Körper wieder. Fruchtspiel reifer Beerenfrüchte und Zwetschke mit kräftigem Körper und harmonisch- reifem Holz.</i>		

Rotweine: (0)

Lagrein DOC 0,75 l 23,80

Kellerei Kurtatsch

Lagrein ist die älteste Rebsorte Südtirols. Sie gedeiht am besten auf den tiefgründigen, warmen Bozner (Gries) und Unterlandler (Kurtatsch) Böden, die aus lehmig-sandigen und schotterhaltigen Ablagerungen von Flüssen und Bächen entstanden sind, welche Porphy, Granit, Glimmerschiefer und Kalkgebirge durchbrechen. Durch sorgfältige Kurtatscher Pflege im Weinberg (gedrosselte Ertragsmengen) und im Keller (kontrollierte Gärführung, teilweise Ausbau im großen Eichenholzfass) entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben. Die fleischige Lagreinf Frucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.

Antonio Moral 0,75 l 34,00

Ribera del Duero

Überaus appetitanregendes, komplexes Bouquet von schwarzen Früchten, verschiedensten Kräutern und Gewürzen, Lakritz sowie Kaffee- und Röstnoten. Betörende Fruchttiefe auch am Gaumen, dabei keineswegs marmeladig, wunderbar harmonisch.

Die Verführungskraft nimmt mit Belüftung noch zu!

Rebsorte: Tinto Fino (Tempranillo)

Steinberg Cuvee BF/ME 0,75 l 29,00

Weingut Jalits, Südburgenland

Dunkles Rubingranat, fast opaker Kern mit violetten Reflexen. In der Nase feinwürzig, unterlegte Zwetschkenfrucht, Brombeeren, angenehme Kräuternote. Am Gaumen saftig, engmaschig, mineralische Textur.

Finessenreicher Wein mit guter Länge.

SantaRita Rosso di Valtellina D.O.C. 0,75 l 25,00

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen, die von der Anbauordnung des Rosso di Valtellina D.O.C. aufgeführt werden, besonders aus den Gemeinden Sondrio und Berbenno.

Rebsorte 100 % Nebbiolo

Leuchtend rubinrote Farbe, duftend und fruchtig mit Anklängen an Waldobst in der Nase, frischer und angenehm trockener Geschmack.

Weißweine: (0)

Chardonnay	0,75 l	21,00
<i>Weingut Rudolf Fritz, Kremstal</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Zarte Impressionen an Marone und Brotrinde, am Gaumen pikante Fruchtnoten nach Limetten und Zitronengran; extraktreich, sämiger Trinkfluss, burgundisch, ein klassischer Österreicher, halbtrocken</i>		
Terrassen Riesling Federspiel	0,75 l	25,00
<i>Weingut Tegernseerhof, Wachau</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Strahlendes gelbgold, saftig, reif und dennoch ganz zart, verpackt in einem balancierten Säurekorsett hat der Wein Zeit sich zu entfalten und die feinen Aromenanklänge, wie Frühlingsblumen, sprießen zu lassen.</i>		
Veltliner Kremser Weinberge	0,75 l	21,00
<i>Weingut Franz Türk, Kremstal</i>		
<i>Grüner Veltliner; Helles gelb, glasklare brillante Frucht mit dem typischen Veltlinerpfefferl, appetitanregende aber harmonische Säure, ein Genuss zu leichten und nicht zu würzigen Speisen;</i>		
Sauvignon Blanc Steinbach	0,75 l	34,00
<i>Weingut Lackner Tinnacher, Südsteiermark</i>		
<i>Mittleres Gelbgrün, intensive Kräuterwürze, rauchige Nuancen, dunkle Mineralik, komplex mit einem pfeffrigen Touch, von einer saftigen Säure getragen, lebendig im Abgang.</i>		
Pinot Grigio	0,75 l	24,00
<i>Weingut Conti Formentini</i>		
<i>Strahlendes Goldgelb; ausladendes Bukett, das mit Ahnungen von Wildblütenhonig, grünen Walnussschalen und Trockenblumen betört; trockener Geschmack von weicher und cremiger, frischer und harmonischer Art, die mit eleganten, lang anhaltenden Anspielungen auf Kaiserbirnen und reife, gelbfleischige Früchte einhergeht.</i>		

Weißweine: (0)

Rotgipfler aus biologischem Anbau 0,75 l 24,00

Weingut Ceidl, Thermenregion

Goldgelb in der Farbe, ausgeprägt im Fruchtbouquet, fein in der Säure, würzig, extraktreich präsentiert sich diese Rebsorte und erfreut Genießer mit üppigen Aromen von reifem Kernobst bis hin zu tropischen Früchten

Chardonnay Barrique 0,75 l 26,00

Weingut Franz Türk, Kremstal

helles strohgelb, zartes Vanille mit einem Hauch Kaffee eingebettet in einen harmonischen Tanninschleier, durch seine lange Hefelagerung besonders geschmeidig und füllig am Gaumen, ein Wein mit Zukunft, trocken

Weißburgunder 0,75 l 21,00

Weingut Assigal, Seggau, Südsteiermark

Feines Duftspiel, mit Anklängen von Nüssen und frischem Brot. Mineralisch, animierend und würzig am Gaumen. Ein Wein mit viel Trinkspaß. trocken.

Rosé: (0)

FRITZ Kremser Rosé 0,75 l 21,00

Weingut Rudolf Fritz, Kremstal

Feine Beerenfrucht, offen und verspielt, zart nach Erdbeere.

Schönes Frucht-Säurespiel am Gaumen.

Unkompliziertes Trinkvergnügen.