

Aperitif einmal anders

♥♥♥ „Hackl's Frizzante“ vom Schani, unserem Winzer des Vertrauens ♥♥♥

Weingut Johannes Autrieth, Weinviertel, 0,1 l € 4,50

Gösser Zwickl – unser Naturtrübes, gebraut in Lienz, Osttirol

Frisch gezapft vom Fass, Brauerei Falkenstein, 0,3 l € 3,80

A trockener Wermuth vom Scheucher Paul,

seines Zeichens Spitzenwinzer aus der Südsteiermark, 4 cl € 5,50

SCHILEROL Kreationen aus der Weststeiermark ON ICE

Ein besonderer Roséwein, verfeinert mit verschiedenen Sirupen und Kräutern

Schilerol | Wellwasser | Minze | Zitrone € 4,90

Schilerol | Weisswein | Wellwasser | Minze | Zitrone € 6,20

Schilerol | Hackl's Frizzante vom Schani | Wellwasser | Minze | Zitrone € 7,10

Enzo Apero aus Salzburg (Bitterlikör mit Enzian)

pur € 3,90 mit Wellwasser € 5,20 mit Ginger Ale € 7,50

Qualitätsweine aus Österreich



WEISSWEINE IN RIEDELGLÄSERN

Gelber Muskateller Vulkanland Stmk DAC

Weingut Krispel, Südoststeiermark 1/8 l = 12,5 cl € 4,50

Chardonnay Marienkreuz Südstmk DAC

Weingut Muster, Südsteiermark 1/8 l = 12,5cl € 4,90

Sauvignon blanc Ortswein Kitzreck-Sausal Südstmk DAC

Weingut Wohlmuth, Südsteiermark 1/8 l = 12,5cl € 5,20

ROTWEINE IN RIEDELGLÄSERN

Blauer Zweigelt Classic „Kaiser Joseph Wein“

Weingut Grassl, Carnuntum, Niederösterreich 1/8 l € 4,80

Blaufränkisch | Merlot | Cabernet Sauvignon | Shiraz – unser „Kaiser Max Wein“

Weingut Mad, Oggau, Neusiedler See Hügelland, 1/8 l € 5,50

„Dezenium“ 2006

Cabernet Sauvignon – Blaufränkisch – Syrah

Weingut Thaller, Südoststeiermark 1/8 l € 8,50



Glasweiser Hochgenuss aus edlen Riedelgläsern

WEISSWEINE

Sauvignon blanc Edelschuh 2017

Weingut Wohlmuth,
Fresing, Südsteiermark
feine Mineralität mit breiter Aromatik &
Ananas-Mangofrucht
1/16l € 5,90 1/8 l € 11,80

Grüner Veltliner Familienreserve 2011 Kremstal DAC Reserve

Weingut Hiedler,
Lagenlois, Kamptal, Niederösterreich
mineralisch, kräftig, dicht, gehaltvoll
EINFACH GEIL
1/16l € 7,50 1/8 l € 15,00

ROTWEINE

Blafränkisch Saybritz 2013 Eisenberg DAC Reserve

Weingut Kopfensteiner,
Deutsch-Schützen, Südburgenland
Dunkles Waldbeerconfit, feine Mineralität
Komplex, süße Beerenfrucht
1/16l € 4,90 1/8 l € 9,80

Lagrein Riserva Porphy 2014

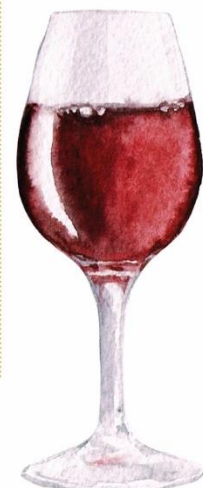
Kellerei Terlan, Südtirol, Italien
Zartbitterschoko & Veilchen,
samtig weiche Struktur, großes Kino!
1/16l € 8,80 1/8 l € 17,50

Steinzeiler 2015

Weingut Kollwentz, Großhöflein, Burgenland
Blafränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Vanille, Nougat, Elegant
Unser Lieblingscuvée aus Österreich
1/16l € 8,30 1/8 l € 16,60

Was ist Enomatic?

Das ist ein Weinverkostungs- und Ausschanksystem.
Dieses Gerät ermöglicht portionsgenauen Genuss ohne
Qualitätsverlust. Kommen Sie an die Bar
und schauen Sie selbst!
in vino veritas



Kleiner flotter Start

Tartare vom Österreichischen Rind

Wachtelei | Avocado | Butter | Zwiebeln | Toast € 15,90



Steirischer Hendlstreifen-Salat

Tante Frieda's Kürbiskernöl | Kräutersauerrahm
als Vorspeise € 9,60 | als Hauptspeise € 12,90



Karamellierter Ziegenkäse vom Planötzenhof Innsbruck

Rote Beete | Linsen | Kürbis € 16,10



Hausgemachte saisonale Aufstriche | Brot pro Person € 4,90

Zwischendrin

Klare Rindsbouillon

Grießnockerl oder Speckknödel oder Leberknödel € 5,50



Gschmackige Kürbiscremesuppe

Blätterteigtangerl | Tante Frieda's Kürbiskernöl € 6,10



Kürbisschlutzkrapfen | Butter | Tiroler Bergkäse

als Vorspeise 4 Stück € 9,00 | als Hauptspeise 6 Stück € 13,50



Gefüllte Krautroulade

Gerste | Pikantes Joghurt | Kürbissud
als Vorspeise € 11,80 | als Hauptspeise € 15,50



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren

vom Schweinerücken „Steirerglück“ aus der Steiermark € 15,20
oder vom Tiroler Milchkalb € 25,50



Tiroler Gröstl | Spiegelei | Speck | Krautsalat € 14,70



„Adler Variation“

Kaspress-, Spinat-, Pilzknödel | Blattln
Sauerkraut | Tiroler Bergkäse | Butter € 14,40



Tiroler Kalbsleberscheiben

Süßkartoffelpüree | Zwetschge | Rotweinsauce € 20,50



Gschmackiges steirisches Backhendl mit Haut und Knochen

Erdäpfelsalat mit Tante Frieda's Kernöl oder Pommes € 16,50
20 Minuten Wartezeit, es lohnt sich!! ☺



Sirloin Steak 280g vom Salzburger Alpenrind

Süßkartoffel | Herbstgemüse
Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter € 28,50



Hausgemachtes Hirschragout

Butterspätzle | Rotkraut | Preiselbeeren € 20,80

Forellenfilet aus dem Passeiertal

Kürbisgerstlragout | Krensauce € 19,80



Digitale Weinkarte



Carte de vin digital
Digital wine list
Lista di vini digitali

Unser Bewusst Tirol Menü



100 % REGIONAL

4 Gänge Menüfolge | Überraschung! | pro Person € 49,90

Gerne bieten wir Ihnen eine Weinbegleitung dazu an. 😊

Schlemmereien



Herzhaftes Mousse von der Zartbitterschokolade € 7,90

~

Hausgemachter Apfelstrudel € 5,80

~

Herrliches Bio-Eis aus Salzburg, Eiswerk

Vanille | Kaffee | Schokolade

Zitronensorbet | Erdbeersorbet 1 Kugel € 2,90

~

„Steirerkraft“

3 Kugeln Bio Vanilleeis | Kürbiskerne | Tante Frieda's Kernöl € 8,50

~

Kranebitter's Alpenkäseteller

Qualität aus Tirol | Markthalle Innsbruck | hausgemachtes Chutney € 13,90

Feedback

Wenn es Ihnen an etwas fehlen sollte - wir sind für jedes Feedback dankbar.

Sprechen Sie uns bitte an, **mit Red'n kommen die Leut' z'samm!**

Allergene & weitere Infos

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Umbestellungen berät Sie gerne unser geschultes Serviceteam.

Wir sind **UMWELTFREUNDLICH!** Aus Energie- und Umweltgründen verzichten wir bewusst auf Stoffservietten. Wir verwenden **Einwegservietten aus 100 % Baumwolle und in Bio-Qualität.**

Brotkorb € 2,90 | Ketchup, Mayo, Senf € 1,00 | Preiselbeeren € 1,10 | Butter € 0,70

Kleinere Portion gefällig? Kein Problem, wir ziehen € 1,50 ab.

Gerne werden **Bankomatkarten** Maestro, V-Pay
sowie **Visa** und **MasterCard** akzeptiert

Unsere regionalen Partner

Tiroler Wirtshaus
www.tiroler-wirtshaus.at



“Bewusst Tirol” Agrarmarketing Tirol
www.amtirol.at



Lieber Gast,
für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Lebensmittel
sind wir zertifizierter Partnerbetrieb der Qualitäts- und Herkunftsrichtlinien für Gastronomie:

Kalb und Rind aus Tirol, Salzburg und Oberösterreich

Huhn aus Kärnten und Steiermark,

Lammfleisch aus Tirol

Ziegenkäse aus Innsbruck

Milch und Milchprodukte aus Tirol und Vorarlberg

Eier aus Österreichischer Bodenhaltung aus Salzburg

Kartoffeln und Gemüse der Saison aus Tirol

Obst der Saison aus heimischer Landwirtschaft

Fische aus dem Alpenraum

Tiroler Alpengarnelen aus Hall in Tirol

Wild aus dem Karwendel, direkt von der Jagd

Genussregionsprodukte:

Nordtiroler Gemüse, Oberländer Apfel, Steirisches Kürbiskernöl