SERVUS IM HOCHZEIGER HAUS

Hochzeiger Haus
Mehr als eine Hütte

Das Hochzeiger Haus verbindet Traumlage mit Hochgenuss.
Von der klassischen Tiroler Küche bis zum kreativen Food Trend - unsere Speisekarte bietet beides.
Unser Küchenteam verwöhnt euch mit frisch zubereiteten Speisen aus regionalen Produkten. Wir servieren unsere Genussgerichte täglich von 11:00 bis 16:30 Uhr. Lebensmittelallergien können auf Anfrage berücksichtigt werden.

Wir verkochen am liebsten Lebensmittel aus der Region. Deshalb beziehen wir regelmäßig Rindfleisch, Erdäpfel, Käse, Eier und Äpfel von unseren Bauern. Diese Lieferanten sind u.a. Familie Gundolf, Fauserhof, Fam. Ritzinger, Dorfsennerei See...
Fleisch und Wurstwaren kommen zu 100% von der Dorfmetzgerei Krug aus Wenns.

PITZTAL REGIONAL







60 Jahre! Seit 1963 verwöhnt die Familie Sailer die Gäste im Hochzeiger Haus

SAILER KINDERHOTEL STEFAN KINDERHOTEL

Unsere beiden Kinderhotels Sailer*** und Stefan**** in Wenns bieten all-inclusive Urlaub in einer familiären, lockeren Atmosphäre.
Highlights: Panorama-Infinitypool, 55 Stunden Kinderbetreuung, Familien-Ausflugsprogramm,...

FINGERFOOD UND SPECIALS

PITZTAL REGIONAL

Beef Tatar (A,C,G,M) € 19,50
Mariniertes Tatar vom heimischen Rind (ca. 150 g)
mit Butter, Weißbrot und Wachtelei
Marinated tatar from local beef with butter, bread and quail egg

Tiroler Knödelpop (A,C,G) € 10,50
4 verschiedene Mini Knödel am Spieß mit Dip und Süppchen
Tyrolean dumpling pop
4 different mini dumplings on skewers with dip and soup

Alpin Menü Kompakt (A,C,G) € 11,30
Miniknödelsuppe - Käsespätzle - Süßes
Small Alpine Menü
mini dumpling soup - cheese spaetzle - something sweet

Crispy Chickenfingers (A,C,G) € 9,90
mit 2erlei Dips
Crispy Chicken fingers with 2 dips



Alpin Menü Kompakt



Tiroler Knödelpop

FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Frankfurter Würstel / Vienna sausages
- mit Kren + Brot (A,G) / with horseradish + bread — € 5,50
- mit Pommes / with French fries — € 9,90

Portion Pommes frites mit Ketchup + Mayonnaise (C) — € 6,50
French fries with Ketchup and Mayonnaise

Portion Süßkartoffelpommes mit Ketchup + Mayonnaise (C) VEGAN — € 6,90
Sweet potatoes fries with Ketchup and Mayonnaise

Rudi's Hauswürste (1 Paar) (A,M)
Smoked traditional Tyrolean sausages (1 pair)
- mit Kren, Senf + Brot / with horseradish, mustard + bread — € 7,90
- mit Sauerkraut (L,O) / with pickled cabbage — € 9,90

Curry-Wurst (L,O) — € 11,90
mit hausgemachter Sauce und Pommes frites
Grilled sausage with homemade curry sauce and French fries

Schinken-Käse-Toast (A,F,G) — € 6,50
Toast with ham and cheese

Käse- und Speckknödel mit brauner Butter und Sauerkraut (A,C,F,G) — € 10,90
Cheese and bacon dumpling served with brown butter and pickled cabbage

EXTRAS

Ketchup, Mayonnaise, Senf (M,F) / Ketchup, Mayonnaise, mustard	€ 0,50
Preiselbeeren / cranberries	€ 0,70
1 Scheibe Brot oder Gebäck (A,G) / 1 slice of bread or bread rolls	€ 1,50
Knoblauchbaguette (A,C,G) / garlic baguette	€ 4,30
Apfelmus / apple sauce	€ 2,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes (A,C,G) € 9,90
Small breaded escalope or pork with French fries

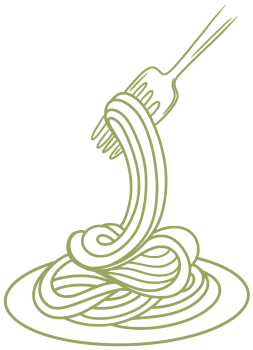
Kinder-Würstel (1 Stk.) mit Pommes frites € 7,90
Vienna sausage (1 piece) with French fries

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (A,C,G,L) € 7,90
Spaghetti with tomato sauce and Parmesan cheese

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (A,C,G,L) € 7,90
Spaghetti bolognese with Parmesan cheese

Fischstäbchen (5 Stk.) mit Pommes frites (A,C,D,G) € 8,90
Fish fingers (5 pieces) with French fries

Chicken nuggets (5 Stk.) mit Pommes frites (A,C,G) € 8,90
Chicken nuggets (5 pieces) with French fries



PASTA, PASTA

Spaghetti Bolognese mit frischem Parmesan (A,C,G,L,O) € 13,50
Spaghetti Bolognese with Parmesan

Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Parmesan (A,C,G,L) € 12,90
Spaghetti with tomato sauce and Parmesan

Penne mit hausgemachtem Bergkräuterpesto, € 12,90
Cherrytomaten und Parmesan (A,C,E,G)
Penne with homemade mountain herb pesto, cherry tomatoes and Parmesan cheese



AUS DEM SUPPENTOPF



Klare Rinderbouillon / beef bouillon

- mit Frittaten (A,C,G,L) / with sliced pancakes — € 6,20
- mit Backerbsen (A,C,G,L) / with snack pearls — € 6,20
- mit Nudeln (A,C,L) / with noodles — € 6,20

Klare Rinderbouillon (A,C) — € 9,50

mit Nudeln & einem Paar Frankfurter Würstel
Beef bouillon with noodles & one pair Vienna sausages

Wiener Suppentopf (A,C,L) — € 9,50

PITZTAL REGIONAL

gekochtes Rindfleisch mit Nudeln und Gemüse
Vienna soup pot with sliced boiled beef, noodles and vegetables

Bierzwiebelsuppe mit Graukasnockerl (A,C,G,L) — € 8,50

Beer onion soup with Tyrolean special cheese dumplings

Tiroler Knödelsuppe (A,C,G,L)

Kombination nach Wahl: Speckknödel, Käseknödel, Leberknödel
Typrolean dumpling soup - your choice of combination:
bacon dumpling, cheese dumpling, liver dumpling

- 1 Knödel / 1 dumpling — € 6,20
- 2 Knödel / 2 dumplings — € 8,20
- 3 Knödel / 3 dumplings — € 10,20
- Knödelvariation / variation of dumplings — € 10,20

Knoblauchcremesuppe mit knusprigen Croûtons (A,G,L) — € 6,20

Cream soup of garlic with crunchy bread croutons

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (A,L,O) — € 8,50

Homemade goulash soup with bread

Unsere Suppen servieren wir im Suppentopf!



LEICHTES UND VEGETARISCHES



Gemischter Salat mit Brot (A,G,M,F,L) € 6,90
Mixed salad with bread

Hochzeiger Haus Bowl (A,N) VEGAN € 15,90
mit 5 Stück Falafel serviert auf Reis und Salat
Rice and salad bowl topped with falafel

Hüttensalat (A,C,G,M,F)
Gemischter Salat mit gekochtem Ei, gebratenen Speckscheiben und Knoblauchbrot
Mixed salad with boiled egg, fried bacon slices and garlic bread

mit Tofu und Sojasprossen (ohne Speck) / with tofu and sprouts (without bacon) VEGAN € 13,90
mit Putenbruststreifen / with slices of turkey breast € 15,50
mit Rinderrückenstreifen (ca. 120g) / with slices of beef € 19,00
mit Garnelen (5 Stück) (B) / with shrimps (5 pieces) € 19,50

Asiatisches Wokgemüse mit Reis (F,L) € 12,90
Curry vegetables with rice

Knoblauchbaguette / garlic bread (A,G) € 4,30

Tiroler Käsespätzle € 15,90
mit "Schmuggler Käse" aus dem Paznaun (A,C,G,L)
"Tyrolean cheese spaetzle" served in a pan with local cheese

Tiroler Schlutzkrapfen (A,C,G,L,O) € 15,90
Teigtaschen mit Graukäsefülung, in Butter geschwenkt, mit Beilagensalat
Tyrolean ravioli filled with special cheese, fried in butter and side salad

UNSERE SPEZIALGERICHTE



Riesencurrywurst (L,P) — € 26,50
ca. 60 cm (für 2-3 Personen)
Auf einem Holzbrett serviert, mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites, nach Wunsch extrascharf
XXL grilled sausage served on a wooden board with homemade curry sauce and French fries, on demand extra hot

Leberwurst (A,C,G,L) — € 12,50
mit Sauerkraut, Kren und Schwarzbrot
Liver sausage with pickled cabbage, horseradish and bread

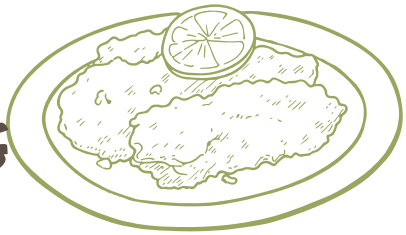
Alpen Burger (A,C,G) — PITZTAL REGIONAL — € 16,50
Burger Brot vom Bäcker,
Regionales rosa gebratenes Rindfleisch 180g, Kopfsalat, Tomaten-Zwiebelrelish, Bergkäse, hausgemachte Smoked-Sauce
Alpine-Burger
Brioche burger bun from our local bakery,
regional beef meat 180g (medium rare), lettuce, tomato-onion-relish, mountain cheese, homemade smoked sauce

+ Beilagen Pommes / side French fries + € 3,50
+ Beilagen Süßkartoffel Pommes / side sweet potatoe fries VEGAN + € 4,50

Berg-Grün Burger (A,L) — VEGAN — € 14,90
Burger Brot vom Bäcker, hausgemachtes Gemüse-Patty
Kopfsalat, Tomaten-Zwiebelrelish, Smoked-Sauce
Moutain-green burger with brioche burger bun from our local bakery, home-made vegetable patty, lettuce, tomato-onion-relish, smoked sauce

+ Beilagen Pommes / side French fries + € 3,50
+ Beilagen Süßkartoffel Pommes / side sweet potatoe fries VEGAN + € 4,50

TRADITIONELL UND FLEISCHIG



Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G) — € 18,50
mit Pommes frites und Preiselbeeren
Breaded escalope of pork with French fries and cranberries

mit Süßkartoffel Pommes und Preiselbeeren — € 19,50
with sweet potato fries and cranberries

Tiroler Gröstl mit Spiegelei (C,L) — PITZTAL REGIONAL — € 14,90
in der Pfanne serviert, dazu Krautsalat
Roasted slices of potatoes and meat served in a pan
with fried egg and cabbage salad

Grillteller "Hochzeiger" (C,L,M) — € 23,00
Rind, Schwein und Putenfleisch, gebratener Speck, Pommes frites, Grillsauce und Kräuterbutter
Grill plate "Hochzeiger" with beef, pork, turkey, fried bacon, French fries, barbecue sauce and herbed butter

Zwiebelrostbraten vom Pitztaler Rinderrücken — PITZTAL REGIONAL — € 24,90
dazu Spätzle und Speckbohnen (A,C,G,L,M,O)
Traditional roast beef and onions with spaetzle and bacon beans

Steaktoast (A,C,F,G,L,M) — € 19,90
Gegrilltes Schweine- & Rinderrückensteak auf getoastetem Brot, mit Cocktailsauce, gebratenem Speck, Kräuterbutter und Beilagensalat
Steaktoast with grilled pork & beef steak on toasted bread, with cocktail sauce, fried bacon, herbed butter and side salad

"Hochzeiger Toast" (A,C,F,G,H) — € 12,90
Kleines Wiener Schnitzel auf getoastetem Brot, mit Kopfsalat, hausgemachter Cocktailsauce und roten Zwiebelringen
Breaded escalope of pork on toasted bread, with lettuce, homemade cocktail sauce and red onion rings

Süßigkeiten bekommt ihr am Snackautomat im Untergeschoss

UNSERE MEHLSPEISEN



Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G) — € 13,90
Homemade Kaiserschmarrn with apple purree

Riesen-Germknödel (A,C,G)
Giant-yeast-dumpling

- mit Butter und Mohnzucker / with butter and poppy sugar — € 9,00
- mit Vanillesauce und Mohnzucker (G) / with vanilla sauce and poppy sugar — € 9,00

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel (A,C,G,O)
Homemade apple strudel or curd cheese strudel

- ohne Sahne / without whipped cream — € 4,90
- mit Sahne / with whipped cream — € 5,90
- mit Vanillesauce / with vanilla sauce — € 7,20

Kuchenangebot des Tages (A,C,G,O)
Cake offer of the day

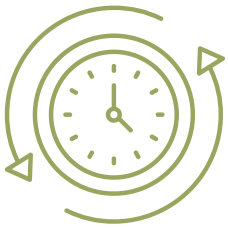
- ohne Sahne / without whipped cream — € 3,90
- mit Sahne / with whipped cream — € 4,50



100% HANDMADE • MADE WITH LOVE •

Der beste Kaiserschmarrn am Berg. Frisch aus der Pfanne....

TAGESHITS



VON 11.00 BIS 14.00 UHR

MONTAG

Leberkäse mit Bratkartoffeln und Spiegelei (C) € 14,90
Minced meat loaf with fried potatoes and fried egg

DIENSTAG

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Preiselbeeren (A,C,G) € 17,50
Cordon bleu (pork) with French fries and cranberries

MITTWOCH

Naturschnitzel von der Pute mit Pilzsauce und Spätzle (A,G,L,O) € 14,90
Turkey escalope with mushroom sauce and spaetzle

DONNERSTAG

Gulasch vom Pitztaler Rind mit Semmelknödel (A,C,G,L,O) PITZTAL REGIONAL € 17,50
Beef goulash with bread dumpling

FREITAG

Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Cherry Tomaten (A,C,G,O,P) € 14,90
Spinach dumpling with blue cheese sauce and cherry tomatoes

SAMSTAG

Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kren (G,L,O,M) € 17,50
vom Dorfmetzger Krug aus Wenns
Pork hock with sauerkraut and horseradish from our local butcher

SONNTAG

€ 17,50

Ofenfrische Schweinsripperl mit Knoblauchbrot und Dip Sauce (A,C,G,L,O)
vom Dorfmetzger Krug aus Wenns
Spare ribs with garlic bread and dips from our local butcher

FAIRTRADE KAFFEE von Unbound

BIOTEE von Sonnentor

ZUM AUFWÄRMEN



KAFFEE

Espresso	€ 3,00
Kaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,50
Espresso Macchiato	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,50

TEE

Kräutertee	€ 3,40
Pfefferminztee	€ 3,40
Früchtetee	€ 3,40
Grüntee	€ 3,40
Ingwertee	€ 3,40
Schwarztee mit Zitrone	€ 3,40
Heiße Zitrone	€ 2,90
Heiße Grantn (Preiselbeere)	€ 3,40

HÜTTENKLASSIKER

Tee mit Rum	€ 5,50
Alpenpunsch (alkoholfrei)	€ 3,70
Hüttenpunsch	€ 4,70
Zwetschken-Zimt-Punsch	€ 4,70
Glühwein	€ 4,90
Jägertee	€ 4,90
Wilderer (Glühwein und Jägertee)	€ 4,90
Schokoretto (Heiße Schokolade mit Amaretto und Sahne)	€ 6,00
Heiße Schokolade ohne Sahne / mit Sahne	€ 3,90 / € 4,20
Heiße Schokolade mit Rum und Sahne	€ 6,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Pitztaler Bergwasser (still, prickelnd)	0,50 l € 2,80	1,00 l € 5,00
Coca Cola	0,30 l € 3,60	0,50 l € 5,20
Coca Cola light (Flasche)	0,33 l € 3,60	
Spezi	0,30 l € 3,60	0,50 l € 5,20
Fanta	0,30 l € 3,60	0,50 l € 5,20
Sprite	0,30 l € 3,60	0,50 l € 5,20
Almdudler (Flasche)	0,33 l € 3,80	
Eistee Pfirsich (Flasche)	0,33 l € 3,80	
Schiwasser	0,30 l € 3,50	0,50 l € 4,80
Soda Zitrone	0,30 l € 2,90	0,50 l € 3,80
Red Bull	0,25 l € 4,90	
Apfelsaft	0,30 l € 3,90	0,50 l € 5,40
Orangensaft	0,30 l € 3,90	0,50 l € 5,40
Multivitainsaft	0,30 l € 3,90	0,50 l € 5,40
Johannisbeersaft	0,30 l € 3,90	0,50 l € 5,40
alle Säfte gespritzt mit Soda/Wasser	0,30 l € 3,70	0,50 l € 4,30
Tonic Water	0,20 l € 3,90	
Bitter Lemon	0,20 l € 3,90	
Glas Milch		0,50 l € 4,20



BIER VOM FASS



„Zipfer Urtyp" Pfiff	0,20 l	€ 2,90
Bier „Zipfer Urtyp"	0,30 l	€ 3,90
Bier „Zipfer Urtyp"	0,50 l	€ 5,20
Alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 5,20
Gösser Naturradler Pfiff	0,20 l	€ 2,90
Gösser Naturradler	0,30 l	€ 3,90
Gösser Naturradler	0,50 l	€ 5,20
Saurer Radler Pfiff	0,20 l	€ 2,90
Saurer Radler	0,30 l	€ 3,90
Saurer Radler	0,50 l	€ 5,20
Diesel (Cola & Bier)	0,30 l	€ 3,90
Diesel (Cola & Bier)	0,50 l	€ 5,00
Helles Weizen "Paulaner" (A)	0,30 l	€ 4,30
Helles Weizen "Paulaner" (A)	0,50 l	€ 5,50
Paulaner Weizen alkoholfrei (A) (Flasche)	0,33 l	€ 4,30
Russ (Weizen-Radler) (A)	0,30 l	€ 4,30
Russ (Weizen-Radler) (A)	0,50 l	€ 5,50
Cola Weizen (A)	0,30 l	€ 4,30
Cola Weizen (A)	0,50 l	€ 5,50

WEINE



ROTWEINE (0)

Zweigelt (Qualitätswein) Weingut Kellner - Pulkau - Niederösterreich	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
	1/2 l	€ 14,00
Rot süß / sauer		€ 3,90

WEISSWEINE (0)

Grüner Veltliner (Qualitätswein) Weingut Kellner - Pulkau - Niederösterreich	1/8 l	€ 3,50
	1/4 l	€ 7,00
	1/2 l	€ 14,00
Weiß süß / sauer		€ 3,90

SCHAUMWEINE (0)



Prosecco Aperol		€ 6,80
Prosecco Aperol (alkoholfrei)		€ 6,80
Prosecco Hugo		€ 6,80
Prosecco Piccolo	0,20 l	€ 8,90
Prosecco Frizzante	0,75 l	€ 29,90
Pitztal Sekt	0,75 l	€ 39,00
Glas Frizzante	0,1 l	€ 3,80
Glas alkoholfreier Sekt (0,0%)	0,1 l	€ 3,80
Gio (Longdrink aus Trockenbeerenauslese)		€ 6,80

LIEBLINGSTROPFEN DER FAMILIE SAILER



Sauvignon Blanc "Sailer"
1/8 l € 4,90
Flasche € 29,00

Reife Stachelbeeren, Weingartenpfirsich, Holundernoten,
feine Süße-Säure-Balance, fruchtig-frischer Abgang.

Weingut Muenzenrieder, Apetlon, Burgenland, Österreich

Sailers Lieblingstropfen Rosé
1/8 l € 4,90
Flasche € 29,00

Cuvée aus den Rebsorten Blauer Zweigelt und Cabernet Sauvignon
Von Familie Sailer und Team persönlich cuvéetiert und eigenhändig abgefüllt.

Wein Neururer, Arzl im Pitztal, Österreich

Heideboden Reserve "Sailer"
1/8 l € 4,90
Flasche € 29,00

Reife Schwarzkirschen, Schoko- und Vanilleanklänge,
am Gaumen samtig und weich, guter Speisenbegleiter

Weingut Muenzenrieder, Apetlon, Burgenland, Österreich

HOCHZEITSWEINE "JA, ICH WILL"

Grüner Veltliner Reserve "JA, ich will"
1/8 l € 5,50
Flasche € 33,00

kräftig ausgereifte Struktur, lang anhaltend am Gaumen,
Aromen von mediterranen Kräutern, reifem Steinobst.

Weingut Kellner, Pulkau, Niederösterreich, Österreich

Blaufränkisch "JA, ich will"
1/8 l € 5,50
Flasche € 33,00

tiefe violett-rote Farbe, Kirschen, Weichseln
Ausbau in Barrique Fässern, feine Röstaromen

Weingut Wurzinger, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich

WEISSWEINE 0,75 L

Grüner Veltliner Strass — Flasche € 25,00
intensive Kräuterwürze, Estragon, elegant im Abgang

Weingut Waldschütz, Kamptal, Niederösterreich, Österreich

Grüner Veltliner Reserve "JA, ich will" — Flasche € 33,00
kräftig ausgereifte Struktur, lang anhaltend am Gaumen,
Aromen von mediterranen Kräutern, reifem Steinobst.

Weingut Kellner, Pulkau, Niederösterreich, Österreich

Ried Süßenberg Grüner Veltliner Smaragd — Flasche € 39,00
leicht tropische Nase, dichter, komplexer Duft, gaumenfüllender Abgang

Weingut Andreas Eder, Wachau, Niederösterreich, Österreich

Honivogl Grüner Veltliner Smaragd — Flasche € 175,00
saftig und kräftig, einer der besten internationalen Weißweine

Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich, Österreich

Riesling Klassik — Flasche € 30,00
Weingarfenpfirsichduft, hauchzarte Marille

Weingut Klosterneuburg, Wagram, Niederösterreich, Österreich

Riesling Setzberg Smaragd — Flasche € 84,00
zarter Duft nach Maracuja und Papaya, elegante, feine Struktur

Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich, Österreich

Zu vino
sag ich nie no!

Chardonnay "Edition Pitztal"

1/8 l € 5,50
Flasche € 33,00
Mitnahmepreis € 21,00

Äpfel, tropische Früchte, elegant am Gaumen

Weingut Klosterneuburg, Wagram, Niederösterreich, Österreich

Sauvignon Blanc "Sailer"

Flasche € 29,00

reife Stachelbeeren, Weingartenpfirsich, Holundernoten,
feine Süße-Säure-Balance, fruchtig-frischer Abgang

Weingut Muenzenrieder, Apetlon, Burgenland, Österreich

Pinot Grigio

Flasche € 35,00

leuchtendes Gelb, fruchtbetonte Nase nach Ananas, Banane, Birne

Weinkellerei Kaltern, Südtirol, Italien

Grauburgunder Smaragd

Flasche € 78,00

Aroma nach Äpfeln, Mandeln, Honignote, präzise und ausgereifte Frucht

Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Niederösterreich, Österreich

Lugana DOC

Flasche € 38,00

getrocknete Blüten, lebendige Säure und Finish auf Mandelblüte

Cavaliere del Garda, Gardasee, Veneto, Italien

Weißes Handwerk

Flasche € 38,00

reifes Aroma nach exotischen Früchten, leichter Abgang

Weingut Neururer, Arzl im Pitztal, Österreich

Wine not?

ROSÉWEINE 0,75 L

Rosé Ried Marienthal Blaufränkisch — Flasche € 35,00
fruchtige Rosé-Stilistik, Brombeernase, hoher Genussfaktor

Weingut Mad, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich

Sailers Lieblingstropfen Rosé — Flasche € 29,00
Cuvée aus den Rebsorten Blauer Zweigelt und Cabernet Sauvignon
Von Familie Sailer und Team persönlich cuvéetiert und eigenhändig abgefüllt.

Wein Neururer, Arzl im Pitztal, Österreich

ROTWEINE 0,75 L

Blauer Zweigelt Reserve — Flasche € 36,00
feine und tiefe Frucht, Duft nach Kirschen und Weichseln

Weingut Zantho, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich

Blaufränkisch "JA, ich will" — Flasche € 33,00
tiefe violett-rote Farbe, Kirschen, Weichseln
Ausbau in Barrique Fässern, feine Röstaromen

Weingut Wurzinger, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich

Merlot Ried Loisland 2019 — Flasche € 31,00
Gewürznelken, Brombeerkonfit, kirschig-würzige Textur

Weingut Mad, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich

Malbec Reserve — Flasche € 38,50
Das über 100 Jahre alte Weingut ist bekannt für fruchtintensive, komplexe Weine. Gaumen: Zwetschken und Kirschen.

Finca Perdriel, Swarovski, Argentinien

Arbino Rosso
Flasche € 25,00

Aroma nach Beeren und Veilchen, fruchtig, harmonisch

Weingut Azienda, Abruzzen, Italien

Südtiroler Lagrein
Flasche € 36,00

Rubin- und dunkelgranatrote Farbe, Duft nach Veilchen

Weinkellerei Kaltern, Südtirol, Italien

Cuvee Rot "Edition Pitztal"
1/8 l € 5,80
Flasche € 34,50
Mitnahmepreis € 22,60

St. Laurent, Zweigelt und Merlot
Kräftiges Granatrot, Waldbeerduft, langer Abgang

Weingut Klosterneuburg, Wagram Niederösterreich, Österreich

Heideboden Reserve "Sailer"
Flasche € 29,00

Cuvée mit Duft von reifen Schwarzkirschen, Schoko- und Vanilleanklänge, am Gaumen samtig und weich.

Weingut Muenzenrieder, Apetlon, Burgenland, Österreich

Kreuzjoch Resere
Flasche € 39,00

Cuvée mit saftig-süßen Fruchtelementen und burgundischer Finesse

Weingut Wurzinger, Neusiedlersee, Burgenland, Österreich

Rotes Handwerk Cuvée
Flasche € 59,00

kräftiger Cuvée, Aroma nach Zwetschken und Brombeeren

Wein Neururer, Arzl im Pitztal, Österreich

Furioso
Flasche € 59,00

Cuvée mit tiefdunklem Farbkern, Duft nach Cranberry, Wacholder, Bitterschokolade, Blutorange

Weingut Mad, Leithaberg, Burgenland, Österreich



HOCHPROZENTIGES

MIT ½ SCHUSS

Obstler	2 cl	€ 3,50
Williams	2 cl	€ 3,50
Marillen Schnaps	2 cl	€ 3,50
Haselnuss Schnaps	2 cl	€ 3,50
Zirben Schnaps	2 cl	€ 3,50
Enzian	2 cl	€ 3,50
Zwetschkenschnaps	2 cl	€ 3,90
Grappa	2 cl	€ 3,90
Alte Williams Birne	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Tiroler Luft	2 cl	€ 3,90
Ramazzotti	2 cl	€ 4,60
Pitztaler Kanonenkugel (Alpengeistschnaps 65%, serviert mit Rumkugel)	2 cl	€ 4,10
Tequila Gold oder Silver	2 cl	€ 3,90
Kleiner Feigling	2 cl	€ 3,60
Klopfer	2 cl	€ 3,60
Amaretto	2 cl	€ 3,60
Eierlikör (C)	2 cl	€ 3,60
Dooley's Toffee Likör (G)	2 cl	€ 3,60
Flying Hirsch	2 cl	€ 5,00



LONGDRINKS



Vodka rot		
Energy		4 cl € 9,80
Soda		4 cl € 7,90
Vodka weiß		
Soda		4 cl € 7,90
Lemon		4 cl € 9,80
Cola Rum		
Havanna Rum		4 cl € 9,80
Inländer Rum		4 cl € 9,80
Captain Morgan		4 cl € 9,80
Bacardi Cola		4 cl € 9,80
Campari Soda / Orange	2 cl € 6,50	4 cl € 9,80
Gordon's Dry Gin / Tonic Water		4 cl € 9,20
Bulldog Dry Gin / Tonic Water		4 cl € 9,80
Zirbin (Zirbin / Tonic Water)		4 cl € 10,80
Jack Daniels		4 cl € 8,80
Jack Daniels mit Cola		4 cl € 9,80
Diplomatico Rum		4 cl € 9,00





HEISSE TIPPS FÜR KALTE TAGE



"Kafi Lutz" € 5,90
mit Pitztaler Edelbrand von der Zwetschke

"Café Mafioso" € 6,30
Verlängerter mit Amaretto und Sahnehaube

"Hochzeiger Cappuccino" (G) € 6,30
Verlängerter mit Haselnusslikär und Sahnehaube

""Heiße Heidi" (G) € 5,50
...lass dich überraschen...

"Schneewittchen" (C,G) € 5,50
warmer Eierlikör mit Sahnehäubchen

Cold Days =Hot= Drinks

ALLERGENINFORMATION



gemäß Codex - Empfehlung

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Angaben erfolgen sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich gesetzlicher Änderung.

Kurzbezeichnung	**Buchstabencode**
Glutenhaltiges Getreide containing gluten	A
Krebstiere crustaceans	B
Ei egg	C
Fisch fish	D
Erdnuss peanut	E
Soja soya	F
Milch oder Laktose milk or lactose	G
Schalenfrüchte edible nuts	H
Sellerie cellerie	L
Senf mustard	M
Sesam sesame	N
Sulfite sulfites	O
Lupinen lupines	P
Weichtiere molluscs	R