

Der Schwendterwirt

Ein herzliches „Grüß Gott“ im Schwendterwirt!

Die Chronik unseres Hauses beginnt im 12. Jahrhundert. Damals wurde es vom Kloster „Herrenchiemsee“ als Jagdgehöft erbaut. 1554 entstand daraus die Herberge zum Schwendterwirt und wird nun bereits in der 3. Generation von Familie Schwaiger mit Liebe als Traditionsbetrieb geführt. Heute wie damals laden die schönen Gewölbe und Tiroler Stuben unsere Gäste zum gemütlichen Beisammensein ein. Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir viel Wert drauf, dass die Produkte aus unserer Region stammen.



Zur Begleitung unserer traditionellen Gerichte bietet sich hervorragend unsere erlesene Weinkarte mit Schwerpunkt Österreich an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und bedanken uns herzlich für Ihren Besuch!
Guten Appetit wünscht Ihnen

Familie Schwaiger
&
Mitarbeiter

Suppen

Euro

Backerbsensuppe (a, g, c, l)	4,50
Frittatensuppe (a, c, g, l)	5,00
Tiroler Speckknödelsuppe (a, l)	5,50

Vorspeisen

*Zwiebelringe im Bierteig gebacken mit zweierlei Dips Und buntem Salatbouquet (a, c, g)	9,00
*Champignon gebacken mit Sauce Tartare und buntem Salatbouquet (a, c, g, m, f)	9,00
*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und buntem Salatbouquet (a, d, g, c)	10,00

Salate

Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet (Allergene bitte erkundigen)	5,50
Gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Blattsalat dazu reichen wir Gebäck (a, g)	15,00
*Gebackener Sennkäse auf buntem Blattsalat mit Preiselbeeren dazu reichen wir Gebäck (a, c, g, o)	15,00

* Diese Gerichte sind Vegetarisch

Hauptgerichte	Euro
*3 Stück Kaspressknödel in Bouillon (a, g, c, l, m)	11,00
*"Tiroler Kasspatzl" zubereitet und verfeinert mit Schwendter BIO Heumilchkäse und hausgemachten Röstzwiebeln (a, c, g)	14,00
2 Stück Rauchkuchlknödel aus Kartoffelteig gefüllt mit fein gehacktem Räucherfleisch, dazu Sauerkraut (a, l, m, c)	13,00
„Leber gebraten“ vom Schwein mit gebratener Apfelscheibe, Speck, Röstzwiebeln und Petersilienkartoffeln (a)	15,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites (a, c, g)	16,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln (a, c, g)	19,00
Rumpsteak mit Pommes Frites, Kräuterbutter dazu Speckbohnen (g)	26,00
Hirtenspieß vom Schweinfilet mit gerösteten Champignons, Pommes Frites dazu unsere pikante Knoblauchsauce (g, m)	22,00
Grillteller vom Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter und Pommes Frites und 2erlei Dips (g)	22,00
Forelle „Müllerin“ aus Schwendter Gewässer mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter (c,d)	20,00
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit cremigen Zucchini-Linguine (c,d)	21,00

*Diese Gerichte sind Vegetarisch

Preise inkl. MwSt.

Kindergerichte	Euro
Grillwürstel mit Pommes Frites (c, o)	10,00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites (a, c, g)	10,50
Putenrahmschnitzel mit Kroketten (a, g, c, l)	10,50
*Pommes Frites Portion (c, l)	6,00
*Pommes Frites als zusätzliche Beilage (c, l)	4,00

Süße Naschereien

*Marillenknödel mit gerösteten Butterstreuseln und Puderzucker (a, c, g)	9,50
*Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und hausgemachten Apfelmus von unserem Äpfelbäumen (a, c, g)	13,00
*Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers fein garniert (a, c, g)	10,00

* Diese Gerichte sind Vegetarisch

Eiskarte	Euro
Walnuss Becher (c, g, h) (Cremiges Walnusseis mit Karamellsauce, Schlagobers und Walnüssen)	6,50
Heiße Liebe (c, g) (Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers)	6,50
Hausbecher mit sahnig cremigen Eierlikör (c, g, h) (Verführerisches Schokoladeneis, Haselnusseis und Walnusseis mit Schlagobers und unserem hausgemachten Eierlikör)	7,50
Coup Dänemark (c, g) (sahniges Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers)	6,20
Eiskaffee (c, g) (erfrischender Kaffee mit cremigen Vanilleeis und Schlagobers)	6,50
Eisschokolade (c, g, h) (kalter Kakao mit cremigen Vanilleeis und Schlagobers)	6,50
Kinder Eisbecher (c, g) (Vanille- und Erdbeereis mit bunten Smarties dazu Schlagobers und Lutscher)	5,00
Gemischtes Eis mit Sahne (c, g) (Schokolade-, Vanille- und Erdbeereis mit Schlagobers)	5,50
zusätzliche Eiskugel (c, g)	1,70
Portion Sahne (g)	0,80

Getränkekarte

Biere

Euro

Bier vom Huberbräu aus St. Johann vom Fass	0,33 l 3,90	0,5 l 4,70
Radler	0,33 l 3,90	0,5 l 4,70
Bier Dunkel vom Huberbräu		0,5 l 4,80
Stiegel Freibier Alkoholfrei		0,5 l 4,80
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu	0,33 l 4,40	0,5 l 4,90
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu Alkoholfrei		0,5 l 4,90

Limonaden und Säfte

Orangen-/ Zitronenlimonade	0,2 l 2,50	0,4 l 4,50
Cola/ Spezi	0,2 l 2,50	0,4 l 4,50
Coca Cola light oder Almdudler Kräuterlimonade		0,33 l 4,20
Tonic Water, Russian Wildberry oder Bitter Lemon		0,2 l 2,90
Soda Zitrone	0,2 l 2,60	0,4 l 2,90
Mineralwasser aus Tirol	0,33 l 2,80	0,75 l 5,20
Stilles Mineralwasser aus Tirol	0,33 l 2,80	0,75 l 5,20
Schwendter Quellwasser	0,2 l 0,80	0,4 l 1,00
Orangensaft/Multivitaminsaft	0,2 l 3,00	0,4 l 5,20
Johannisbeer-/ Mango- oder Apfelsaft	0,2 l 3,00	0,4 l 5,20
Säfte aufgespritzt mit stillem Wasser	0,2 l 2,50	0,4 l 3,50
Säfte aufgespritzt mit Soda	0,2 l 3,00	0,4 l 4,00
Red Bull Energy		0,25 l 4,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,20
Portion Kaffee Haferl		6,00
Cappuccino		4,20
Latte Macchiato		4,50
Kleiner Espresso/ Brauner		3,00
Großer Espresso/ Brauner		4,50
Affogato al caffè – Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		4,80
Kakao mit Sahne		5,00
Verschiedene Teevariationen		2,90
Tee mit Zitrone		3,00
Tee mit Rum 2cl		4,50

Preise inkl. MwSt.

Aperitif:

Euro

G'spritzter (Weinschorle) Weiss/Rot/Rosé süß oder sauer	0,25 l Glas	3,60
Kaiser G'spritzter (mit Holundersirup)	0,3 l Glas	5,50
"Hugo" (mit Frizzante)	0,3 l Glas	6,00
"Aperol Spritz" (mit Wein)	0,3 l Glas	6,00
"Aperol Secco" (mit Frizzante)	0,3 l Glas	6,50
Campari Soda	0,25 l Glas	5,00
Campari Orange	0,25 l Glas	6,00
Lillet Berry 6cl + Russian Wild Berry 0,2 l	0,3 l Glas	7,50
Gin Gordon's 4cl + Tonic Water 0,2 l	0,3 l Glas	6,50
Gin Mare 4cl + Tonic Water 0,2 l	0,3 l Glas	9,50
Gin Premium 4cl + Tonic Water 0,2 l	0,3 l Glas	9,50

Offene Weißweine

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,30

Grüner Veltliner

1/4 l Glas 5,30

Helles Grüngelb, saftige Frucht, in der Nase feine pfeffrige Würze, am Gaumen elegant, knackig und trinkfreudiger Stil. Trocken;

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich

1/8 l Glas 3,40

Müller Thurgau (Rivaner)

1/4 l Glas 5,40

Fruchtige Komponenten nach reifer Melone unterlegt mit zarten Wiesenblumen mit einer feinen Würze im Nachhall finden zusammen und ergeben ein Harmonisches Ganzes. Die delikate Frucht mit Säure und Restzucker sind gut balanciert. Halbtrocken;

Offene Rotweine

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich

1/8 l Glas 3,30

Zweigelt

1/4 l Glas 5,30

In der Nase feinwürzig mit kräftigem Rubingranat, intensive Kirschnote, am Gaumen konzentriert fleischig, balanciert und animiert zum Weitertrinken. Trocken;

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich

1/8 l Glas 3,40

Cuvee Sonnenhügel (Blauer Portugieser, Zweigelt)

1/4 l Glas 5,40

Kräftiges, jugendliches Rubinrot, in der Nase zart mineralisch. Er wird von saftiger Zwetschken-Brombeerfrucht begleitet und bietet eine zarte Kräuterwürze am Gaumen. Eine vitale Säurestellung und ein dunkelbeeriger würziger Abgang. Halbtrocken;

Offene Roséweine

Euro

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,30

Rosé vom Zweigelt 1/4 l Glas 5,40

Zwiebelschalenfarbig mit rosa Reflexen; in der Nase fruchtiges zartes Bukett mit Bittermandel-Ton; am Gaumen saftig mit knackiger, frischer Säure, gute Fruchtpräsenz, Hauch von Himbeere, mit Anklängen von Marzipan; schlanker Körper trinkfreudiger Körper und frischer Struktur. Trocken;

Frizzante – Prosecco – Österreichischer Sekt

Frizzante Ciello 0,1l Glas 3,50 0,75 l Flasche 23,00

Prosecco DOC Zonin Cuvee 1821 0,2l Pikkolo 8,00 0,75 l Flasche 26,00

Sekt Schlumberger 0,2l Pikkolo 9,00 0,75 l Flasche 29,00

Degistif – Brände und Grappa 2cl

„Tiroler“ Obst Schnaps vom Erber Brenner 2,80

„Tiroler“ Marillen oder Williamsbirnen Schnaps vom Erber Brenner 3,20

„Beschwipste“ Williamsbirne mit Frucht am Spieß 3,40

„Tiroler“ Himbeergeist vom Erber Brenner 3,20

„Tiroler“ Zirbener vom Erber Brenner 3,20

„Brixentaler“ Haselnuss vom Erber Brenner 3,00

Grappa Chardonnay Nonino, 12 Jahre Fass gereift 4,50

Vom Schwendterwiascht soiw gmohta (hausgemacht):

Latschinger von unseren Alm-Latschenzapfen JG 2023 3,00

Zirberl von frischen Zirbenzapfen JG 2023 3,50

Moosbeer (Heidelbeer) Schnaps per Hand geerntet JG 2023 3,50



Preise inkl. MwSt.

Longdrinks 12cl

<i>Bacardi Cola</i>	4,50
<i>Vodka Orange</i>	4,50
<i>Whisky Cola</i>	5,00
<i>Captain Morgan Spiced Cola</i>	4,50

Whisk(e)ys 2cl

<i>Johnnie Walker Red Label Scotch</i>	3,20
<i>Ballantines Finest Scotch</i>	3,20
<i>Jim Beam Bourbon</i>	3,20
<i>Jack Daniels Bourbon</i>	3,90
<i>Talisker Single Malt 10 Jahre</i>	5,50
<i>Oban Single Malt 14 Jahre</i>	7,50

Rum 2cl

<i>Havana Club Anejo 3 Jahre</i>	3,50
<i>Diplomatico Reserva 12 Jahre</i>	5,50
<i>El Dorado 15 Jahre</i>	5,50
<i>Zacpaca 23 Jahre</i>	7,50

Spirituosen 2cl

<i>Tequila Gold</i>	3,20
<i>Tequila Padre Azul blanco</i>	8,50
<i>Tequila Padre Azul Reposado</i>	9,00
<i>Asbach Weinbrand 3 Jahre</i>	3,00

Liköre 2cl

<i>Marillenfruchtsaftlikör Erber</i>	3,00
<i>Zwetschkenfruchtsaftlikör Erber</i>	3,00
<i>Eiercremelikör Erber</i>	3,00
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,50
<i>Berliner Luft Pfefferminze</i>	3,20
<i>Amaretto Disaronno</i>	3,50
<i>Sambuca</i>	3,30
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	3,20

Kräuterbitter 2cl

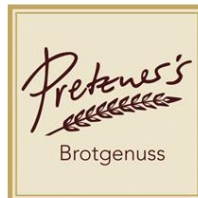
<i>Jägermeister</i>	3,00
<i>Ramazzotti</i>	3,00
<i>Amaro Nonino</i>	3,50

Wir legen besonders viel Wert in der Auswahl der von uns für Sie verwendeten Lebensmittel und beziehen diese möglichst von Partnern aus unserer umliegenden Region. Dies garantiert eine hohe Qualität und schont unser aller Umwelt.

Wir sagen DANKE an diejenigen die mit so viel Sorgfalt und Hingabe diese Produkte für uns und unsere Gäste herstellen.



Fleisch u. Wurst Spezialitäten



herrliches Brot u. Gebäck



Käse Kostbarkeiten aus Schwendt



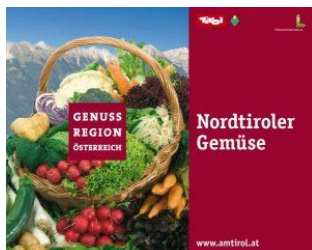
Frisches vitaminreiches Gemüse und leckeres Obst



Fangfrische Forellen aus Schwendt



Edle Brände und Geiste aus Brixen in Tirol



Knackiges Gemüse der Saison



Erfrischendes Bier aus St. Johann in Tirol



Frische Lebensmittel mit Qualität und fördert die regionale Wirtschaft



Feine Weine aus dem österreichischen Weinviertel



Bestes Tiroler Mineralwasser und Limonaden

Preise inkl. MwSt.