

Der Schwendterwirt

Ein herzliches „Grüß Gott“ beim Schwendterwirt!

Die Chronik unseres Hauses beginnt bereits 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 darauf, dass die Produkte aus unserer Region stammen!



Und zur idealen
Begleitung unserer
traditionellen Gerichte
bieten sich hervorragend
die ausgesuchten Weine
unseres Sommeliers an.

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

Familie Schwaiger-Schrott
& Mitarbeiter

Suppen	Euro
Backerbsensuppe (a, g, c, l)	4,50
Frittatensuppe (a, c, g, l)	5,00
Tiroler Speckknödelsuppe (a, l)	5,50
Tiroler Kaspressknödelsuppe mit 1 Knödel (a, g, c, l, m)	5,50

Vorspeisen

*Zwiebelringe im Bierteig gebacken mit zweierlei Dips und buntem Salatbouquet (a, c, g)	9,00
*Champignon gebacken mit Remouladensauce und buntem Salatbouquet (a, c, g, m, f)	9,00
	als Hauptgericht 13,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und buntem Salatbouquet (a, d, g, c)	10,00

Salate

Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet (für Allergene erkundigen Sie sich bei unserer Servicepersonal)	5,50
Gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Blattsalat dazu reichen wir Gebäck (a, g)	15,00
*Gebackener BIO 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 oder mit Sauerkraut (a, g, c, l, m)	11,00 13,00
*"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
Putenrahmschnitzel mit Kroketten und Speckbohnen (a, g, c, l)	16,00
gegrilltes Rumpsteak mit Pommes Frites, hausgemachter 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 (a, c, d)	20,00
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit cremigen Zucchini-Linguine (a, c, d)	21,00
*Pommes Frites als zusätzliche Beilage (c, l)	4,00

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

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 feinstem Eierlikör)	7,50
Coup Dänemark (c, g) (sahniges Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers)	6,50
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 Schlagsahne (g)	0,80

Getränkekarte

Biere

Euro

Bier „Helles“ vom Huberbräu vom Fass	0,33 l 4,00	0,5 l 4,80
Radler	0,33 l 4,00	0,5 l 4,80
Bier „Dunkel“ vom Huberbräu		0,5 l 5,10
Stiegel Freibier alkoholfrei	0,33 l 4,10	0,5 l 4,90
Radler Alkoholfrei		0,5 l 5,00
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu	0,33 l 4,50	0,5 l 5,00
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu alkoholfrei		0,5 l 5,00
Cola Weizen / Weizenradler		0,5 l 5,00

Limonaden und Säfte

Orangen- / Zitronenlimonade / Cola / Spezi	0,2 l 2,60	0,4 l 4,50
Coca Cola Zero / Almdudler Kräuterlimonade		0,33 l 4,20
Tonic Water, Russian Wildberry oder Bitter Lemon		0,2 l 3,50
Soda Zitrone	0,2 l 2,60	0,4 l 3,00
Mineralwasser aus Tirol prickelnd oder still	0,33 l 3,00	0,75 l 5,50
Schwendter Quellwasser	0,4 l 2,00	1 l 3,50
Säfte: Orange / Multivitamin / Rhabarber		
Johannisbeer / Mango / hausgemachter Apfelsaft	0,2 l 3,20	0,4 l 5,40
Säfte aufgespritzt mit stillem Wasser	0,2 l 2,70	0,4 l 3,70
Säfte aufgespritzt mit Soda	0,2 l 3,20	0,4 l 4,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,30
Portion Kaffee Haferl		6,00
Cappuccino		4,20
Latte Macchiato		4,50
Kleiner Espresso / Brauner		3,00
Großer Espresso / Brauner		4,50
Espresso Macchiato		3,20
Affogato al caffè – Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis		4,90
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
„Alm Hugo“ alkoholfrei	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
"Aperol Sanbitter alkoholfrei mit Soda	0,3 l Glas 6,00
Campari Soda 4cl	0,25 l Glas 5,00
Campari Orange 4cl	0,25 l Glas 6,00
Lillet Berry 6cl mit Russian Wild Berry 0,2 l und Früchte	0,3 l Glas 7,50
Gin Tanqueray 0,0% alkoholfrei + Tonic Water 0,2l	0,3 l Glas 8,50
Gin Gordon's 4cl + Tonic Water 0,2 l	0,3 l Glas 6,50
Gin Premium 4cl + Tonic Water 0,2l (Mare, Hendricks, Bulldog u v m.)	0,3 l Glas 9,50

Offene Weißweine

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich	1/8 l Glas 3,30
<u>Grüner Veltliner, trocken</u>	1/4 l Glas 5,30
Helles Grüngelb, saftige Frucht, in der Nase feine pfeffrige Würze, trinkfreudiger Stil.	
Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich	1/8 l Glas 3,40
<u>Müller Thurgau (Rivaner), halbtrocken</u>	1/4 l Glas 5,40
Fruchtige Komponenten nach reifer Melone unterlegt mit zarten Wiesenblumen, feiner Würze, delikate Frucht mit balancierter Säure und Restzucker	

Offene Rotweine

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich	1/8 l Glas 3,30
<u>Zweigelt, trocken</u>	1/4 l Glas 5,30
In der Nase feinwürzig mit kräftigem Rubingranat, intensive Kirschnote, am Gaumen konzentriert fleischig,	
Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich	1/8 l Glas 3,40
<u>Cuvee Sonnenhügel (Blauer Portugieser, Zweigelt), halbtrocken</u>	1/4 l Glas 5,40
Kräftiges, jugendliches Rubinrot, in der Nase zart mineralisch. saftige Zwetschken-Brombeerfrucht, zarte Kräuterwürze am Gaumen, dunkelbeeriger würziger Abgang	

Offene Roséweine

Euro

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich	1/8 l Glas	3,30
<u>Rosé vom Zweigelt, trocken</u>	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, Hauch von Himbeere, schlanker trinkfreudiger Körper		

Frizzante – Prosecco – Österreichischer Sekt

<u>Frizzante Ciello</u>	0,1 l Glas	3,50	0,75 l Flasche	23,00
<u>Sekt Cuvee No 1 K&K</u>			0,2 l Pikkolo	9,00
Winzer Sekt Pinot Noir Rose Spumante Weingut Krug			0,75 l Flasche	29,00
<u>Winzer Sekt Weißburgunder Reserve Erzherzog Johann</u>			0,75 l Flasche	29,00

Degistif – Brände und Grappa 2cl

„Tiroler“ Marillen oder Williamsbirnen Schnaps vom Erber Brenner	3,20
„Tiroler“ Zirbener vom Erber Brenner	3,20
„Brixentaler“ Haselnuss vom Erber Brenner	3,20
„Beschwipste“ Williamsbirne mit Frucht am Spieß	3,40
„Beschwipste“ Alte Williamsbirne mit Frucht am Spieß	3,90
„Alte Marille“ oder „Alte Williamsbirne“ Schnaps von der Prinz Feinbrennerei	3,50
„Alte Himbeere“ oder „Alte Erdbeere“ Schnaps von der Prinz Feinbrennerei	3,70
Grappa Chardonnay Nonino, 12 Jahre Fass gereift	4,60

Vom Schwendterwiascht soíwa gmochta (hausgemacht):

Latschinger von unseren Alm-Latschenzapfen	JG 2024	3,00
Zirberl von Tiroler Zirbenzapfen	JG 2024	3,60
Birnen Edelbrand von unseren Bäumen	JG 2024	3,60

Preise inkl. MwSt.

Longdrinks 14cl

<i>Bacardi Cola 4cl</i>	6,00
<i>Vodka Orange 4cl</i>	6,00
<i>Jack Daniels Whiskey Cola 4cl</i>	8,00
<i>Captain Morgan Spiced Cola 4cl</i>	6,00
<i>Cuba Libre by Havana 4cl</i>	6,00

Whisk(e)ys 2cl

<i>Johnnie Walker Red Label Scotch</i>	3,40
<i>Ballantines Finest Scotch</i>	3,20
<i>Jim Beam Bourbon</i>	3,40
<i>Jack Daniels Bourbon</i>	4,00
<i>Makers Marko Red</i>	4,50
<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>Zacapca 23 Jahre</i>	7,50
<i>Plantation Barbados Extra Old</i>	6,50

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
<i>Cognac Remy Martin VSOP</i>	4,00

Liköre 2cl

<i>Marillenfruchtsaftlikör Erber</i>	3,20
<i>Eiercremelikör Erber</i>	3,30
<i>Mirtillo Heidelbeerlikör Freihof</i>	3,30
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,60
<i>Berliner Luft Pfefferminze</i>	3,20
<i>Amaretto Disaronno</i>	3,70
<i>Sambuca</i>	3,30
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	3,30

Kräuterbitter 2cl

<i>Jägermeister</i>	3,10
<i>Ramazzotti</i>	3,30
<i>Amaro Nonino</i>	3,60

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



DINZLER Kaffeeleidenschaft in
KAFFEERÖSTEREI Perfektion



Käse Kostbarkeiten aus Schwendt



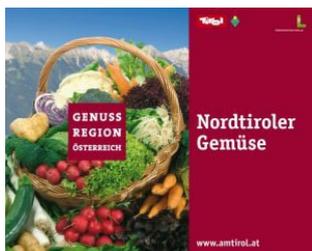
Frische geerntetes Gemüse
und vitaminreiches Obst



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

WEINGUT



Feine Weine aus dem
österreichischen Weinviertel



Bestes Tiroler Mineralwasser
und Limonaden

Preise inkl. MwSt.