

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)	5,00
Frittatensuppe (a, c, g, l)	5,50
Tiroler Speckknödelsuppe (a, l)	6,00
Tiroler Kaspressknödelsuppe mit 1 Knödel (a, g, c, l, m)	6,00

Vorspeisen

*Zwiebelringe im Bierteig gebacken mit zweierlei Dips und knackigen Salatbouquet (a, c, g)	10,00
*Champignon gebacken mit Remouladensauce und buntem Salatbouquet (a, c, g, m, f)	10,00
	als Hauptgericht 14,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und buntem Salatbouquet (a, d, g, c)	11,00

Salate

Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet (für Allergene erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)	6,50
Gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Blattsalat dazu reichen wir Gebäck (a, g)	16,00
*Gebackener BIO Sennkäse auf buntem Blattsalat mit Preiselbeeren dazu reichen wir Gebäck (a, c, g, o)	16,50

* Diese Gerichte sind Vegetarisch

Preise inkl. MwSt.

Hauptgerichte	Euro
*3 Stück Kaspressknödel in Bouillon oder mit Sauerkraut (a, g, c, l, m)	12,00 14,00
*"Tiroler Kasspatzl" zubereitet und verfeinert mit Schwendter BIO Heumilchkäse und hausgemachten Röstzwiebeln (a, c , g)	15,00
2 Stück Rauchkuchlknödel aus Kartoffelteig gefüllt mit fein gehacktem Räucherfleisch, dazu Sauerkraut (a, l, m, c)	14,00
„Leber gebraten“ vom Schwein mit gebratener Apfelscheibe, Speck, Röstzwiebeln und Petersilienkartoffeln (a)	16,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites (a, c, g)	17,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln (a, c, g)	20,00
Putenrahmschnitzel mit Kroketten und Speckbohnen (a, g, c, l)	17,00
Gegrilltes Rumpsteak mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter dazu Speckbohnen (g)	28,00
Hirtenspieß vom Schweinfilet mit gerösteten Champignons, Pommes Frites dazu unsere pikante Knoblauchsauce (g, m)	24,00
Grillteller vom Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter und Pommes Frites und 2erlei Dips (g)	23,00
Forelle „Müllerin“ aus Schwendter Gewässer mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter (a,c,d)	21,00
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit cremigen Zucchini-Linguine (a,c,d)	22,00
*Pommes Frites als zusätzliche Beilage (c, l)	4,50

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)	7,00

Süße Naschereien

*Marillknödel mit gerösteten Butterstreuseln und Puderzucker (a, c, g)	10,00
*Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und hausgemachten Apfelmus von unseren Apfelbäumen (a, c, g)	14,50
*Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers fein garniert (a, c, g)	11,50

* 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 5,00
Radler	0,33 l 4,00	0,5 l 5,00
Bier „Dunkel“ vom Huberbräu		0,5 l 5,20
Stiegel Freibier „alkoholfrei“	0,33 l 4,20	0,5 l 5,10
Radler „Alkoholfrei“		0,5 l 5,10
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu	0,33 l 4,50	0,5 l 5,20
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu alkoholfrei		0,5 l 5,20
Cola Weizen / Weizenradler		0,5 l 5,20

Limonaden und Säfte

Orangen- / Zitronenlimonade / Cola / Spezi	0,2 l 2,70	0,4 l 4,60
Coca Cola Zero / Almdudler Original Kräuterlimonade		0,33 l 4,20
Tonic Water / Russian Wildberry / Bitter Lemon		0,2 l 3,70
Soda Zitrone	0,2 l 2,60	0,4 l 3,20
Mineralwasser aus Tirol prickelnd oder still	0,33 l 3,00	0,75 l 5,50
Schwendter Quellwasser	0,5 l 2,50	1 l Karaffe 3,60
Pure 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	3,50
Portion Kaffee Haferl	6,00
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,60
Kleiner Espresso / Brauner	3,00
Großer Espresso / Brauner	4,50
Espresso Macchiato	3,30
Affogato al caffè – Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	5,00
Kakao mit Sahne	5,00
Verschiedene BIO Teevariationen	3,20
BIO Tee mit Zitrone	3,30
BIO Tee mit Rum 2cl	5,00

Aperitif:

Euro

G'spritzter (Weinschorle) Weiss/Rot/Rosé süß oder sauer	0,25 l Glas	3,70
Kaiser G'spritzter mit Holundersirup	0,3 l Glas	5,00
Hugo mit Frizzante	0,3 l Glas	6,00
Alm Hugo alkoholfrei	0,3 l Glas	6,00
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner	0,3 l Glas	6,20
Aperol Secco mit Frizzante	0,3 l Glas	6,60
Aperol Sanbitter alkoholfrei mit Soda	0,3 l Glas	5,50
Campari Soda 4cl oder Orange 4cl	0,25 l Glas	5,00
Sarti Spritz mit Frizzante	0,3 l Glas	6,60
Limoncello Spritz mit Frizzante	0,3 l Glas	6,60
Gin Tanqueray 0,0% alkoholfrei 4cl + Tonic Water 0,2l	0,3 l Glas	8,50
Gin Gordon's 4cl + Tonic Water 0,2 l	0,3 l Glas	6,90
Gin Premium 4cl + Tonic Water 0,2l (Mare, Hendricks, Bulldog u v m.)	0,3 l Glas	9,90

Offene Weißweine

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,40

Grüner Veltliner, trocken 1/4 l Glas 5,40

Helles Grüngelb, saftige Frucht, in der Nase feine pfeffrige Würze, trinkfreudiger Stil.

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,60

Müller Thurgau (Rivaner), halbtrocken 1/4 l Glas 5,60

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 3,40

Zweigelt, trocken 1/4 l Glas 5,40

In der Nase feinwürzig mit kräftigem Rubingranat, intensive Kirschnote, am Gaumen konzentriert fleischig,

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,60

Cuvée Sonnenhügel (Blauer Portugieser, Zweigelt), halbtrocken 1/4 l Glas 5,60

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 3,60

Rosé vom Zweigelt, trocken

1/4 l Glas 5,60

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

Frizzante Ciello

0,1 l Glas 3,50

0,75 l Flasche 23,00

Sekt Cuvee No 1 K&K

0,2 l Pikkolo 9,00

Winzer Sekt Pinot Noir Rose Spumante Weingut Krug

0,75 l Flasche 29,00

Winzer Sekt Weißburgunder Reserve Erzherzog Johann

0,75 l Flasche 29,00

Degistif – Brände und Grappa 2cl

„Tiroler“ Marillen / Williamsbirnen Schnaps vom Erber Brenner oder

„Tiroler“ Zirbener / „Brixentaler“ Haselnuss vom Erber Brenner

3,20

„Alte Marille“ / „Alte Williamsbirne“ Schnaps von der Prinz Feinbrennerei

3,60

„Alte Himbeere“ / „Alte Erdbeere“ Schnaps von der Prinz Feinbrennerei

3,80

„Beschwipste“ Williamsbirne mit Frucht am Spieß

3,50

„Beschwipste“ Alte Williamsbirne Prinz mit Frucht am Spieß

3,90

Grappa Chardonnay Nonino, 12 Jahre Fass gereift

4,60

Vom Schwendterwiascht soiwa gmochta (hausgemacht):

Latschinger Schnaps von unseren Alm-Latschenzapfen JG 2024

3,00

Zirberl Schnaps von gesammelten Tiroler Zirbenzapfen JG 2025

3,80

Moosbeer Likör von Hand geriffelten Wildheidelbeeren JG 2025

3,30

Longdrinks 14cl

<i>Bacardi Cola 4cl</i>	7,00
<i>Vodka Orange 4cl</i>	7,00
<i>Jack Daniels Whiskey Cola 4cl</i>	8,00
<i>Captain Morgan Spiced Cola 4cl</i>	7,00
<i>Cuba Libre by Havana 4cl</i>	8,00

Whisk(e)ys 4cl

<i>Johnnie Walker Red Label Scotch</i>	6,00
<i>Ballantines Finest Scotch</i>	6,00
<i>Jim Beam Bourbon</i>	6,00
<i>Jack Daniels Bourbon</i>	7,00
<i>Makers Mark Red</i>	7,50
<i>Talisker Single Malt 10 Jahre</i>	9,00
<i>Oban Single Malt Little Bay</i>	9,00

Portwein 4cl

<i>Port Late bottled Vintage</i>	5,00
----------------------------------	------

Rum 4cl

<i>Havana Club Anejo Especial</i>	6,50
<i>Diplomatico Reserva 12 Jahre</i>	8,00
<i>El Dorado 15 Jahre</i>	8,50
<i>Plantation Barbados Extra Old</i>	8,50
<i>Zacapca 23 Jahre</i>	9,00

Spirituosen / Vodka

<i>Tequila Gold 2cl</i>	3,20
<i>Tequila Padre Azul blanco 4cl</i>	10,00
<i>Tequila Padre Azul Reposado 4cl</i>	11,00
<i>Asbach Weinbrand 3 Jahre 4cl</i>	6,00
<i>Cognac Remy Martin VSOP 4cl</i>	7,50
<i>Vodka Absolut 4cl</i>	6,00

Liköre 2cl

<i>Marillenfruchtsaftlikör Erber</i>	3,20
<i>Eiercremelikör Erber</i>	3,30
<i>Pistazienlikör Erber</i>	3,60
<i>Mirtillo Heidelbeerlikör Freihof</i>	3,20
<i>Salted Caramellikör Prinz</i>	3,50
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,60
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	3,30
<i>Amaretto Disaronno</i>	3,60
<i>Berliner Luft Pfefferminze</i>	3,00
<i>Alm Latschenlikör</i>	3,20

Kräuterbitter 2cl

<i>Jägermeister</i>	3,20
<i>Ramazzotti</i>	3,30
<i>Amaro Nonino Quintessentia</i>	3,80

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



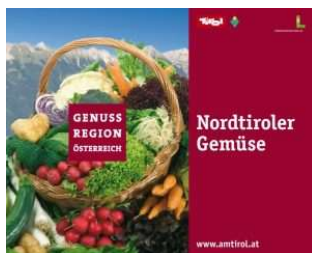
Frische geerntetes Gemüse
und vitaminreiches Obst



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



Feine Weine aus dem
österreichischen Weinviertel



Bestes Tiroler Mineralwasser
und Limonaden

Preise inkl. MwSt.

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)	5,00
Frittatensuppe (a, c, g, l)	5,50
Tiroler Speckknödelsuppe (a, l)	6,00
Tiroler Kaspressknödelsuppe mit 1 Knödel (a, g, c, l, m)	6,00

Vorspeisen

*Zwiebelringe im Bierteig gebacken mit zweierlei Dips und knackigen Salatbouquet (a, c, g)	10,00
*Champignon gebacken mit Remouladensauce und buntem Salatbouquet (a, c, g, m, f)	10,00
	als Hauptgericht 14,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und buntem Salatbouquet (a, d, g, c)	11,00

Salate

Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet (für Allergene erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal)	6,50
Gegrillte Putenbruststreifen auf buntem Blattsalat dazu reichen wir Gebäck (a, g)	16,00
*Gebackener BIO Sennkäse auf buntem Blattsalat mit Preiselbeeren dazu reichen wir Gebäck (a, c, g, o)	16,50

* Diese Gerichte sind Vegetarisch

Preise inkl. MwSt.

Hauptgerichte	Euro
*3 Stück Kaspressknödel in Bouillon oder mit Sauerkraut (a, g, c, l, m)	12,00 14,00
*"Tiroler Kasspatzl" zubereitet und verfeinert mit Schwendter BIO Heumilchkäse und hausgemachten Röstzwiebeln (a, c, g)	15,00
2 Stück Rauchkuchlknödel aus Kartoffelteig gefüllt mit fein gehacktem Räucherfleisch, dazu Sauerkraut (a, l, m, c)	14,00
„Leber gebraten“ vom Schwein mit gebratener Apfelscheibe, Speck, Röstzwiebeln und Petersilienkartoffeln (a)	16,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites (a, c, g)	17,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln (a, c, g)	20,00
Putenrahmschnitzel mit Kroketten und Speckbohnen (a, g, c, l)	17,00
Gegrilltes Rumpsteak mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter dazu Speckbohnen (g)	28,00
Hirtenspieß vom Schweinfilet mit gerösteten Champignons, Pommes Frites dazu unsere pikante Knoblauchsauce (g, m)	24,00
Grillteller vom Schwein, Pute und Rind mit Kräuterbutter und Pommes Frites und 2erlei Dips (g)	23,00
Forelle „Müllerin“ aus Schwendter Gewässer mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter (a, c, d)	21,00
In Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit cremigen Zucchini-Linguine (a, c, d)	22,00
*Pommes Frites als zusätzliche Beilage (c, l)	4,50

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)	7,00

Süße Naschereien

*Marillknödel mit gerösteten Butterstreuseln und Puderzucker (a, c, g)	10,00
*Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und hausgemachten Apfelmus von unseren Apfelbäumen (a, c, g)	14,50
*Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers fein garniert (a, c, g)	11,50

* 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 5,00
Radler	0,33 l 4,00	0,5 l 5,00
Bier „Dunkel“ vom Huberbräu		0,5 l 5,20
Stiegel Freibier „alkoholfrei“	0,33 l 4,20	0,5 l 5,10
Radler „Alkoholfrei“		0,5 l 5,10
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu	0,33 l 4,50	0,5 l 5,20
Tiroler Hefeweizen vom Huberbräu alkoholfrei		0,5 l 5,20
Cola Weizen / Weizenradler		0,5 l 5,20

Limonaden und Säfte

Orangen- / Zitronenlimonade / Cola / Spezi	0,2 l 2,70	0,4 l 4,60
Coca Cola Zero / Almdudler Original Kräuterlimonade		0,33 l 4,20
Tonic Water / Russian Wildberry / Bitter Lemon		0,2 l 3,70
Soda Zitrone	0,2 l 2,60	0,4 l 3,20
Mineralwasser aus Tirol prickelnd oder still	0,33 l 3,00	0,75 l 5,50
Schwendter Quellwasser	0,5 l 2,50	1 l Karaffe 3,60
Pure 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	3,50
Portion Kaffee Haferl	6,00
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,60
Kleiner Espresso / Brauner	3,00
Großer Espresso / Brauner	4,50
Espresso Macchiato	3,30
Affogato al caffè – Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	5,00
Kakao mit Sahne	5,00
Verschiedene BIO Teevariationen	3,20
BIO Tee mit Zitrone	3,30
BIO Tee mit Rum 2cl	5,00

Aperitif:

Euro

G'spritzter (Weinschorle) Weiss/Rot/Rosé süß oder sauer	0,25 l Glas	3,70
Kaiser G'spritzter mit Holundersirup	0,3 l Glas	5,00
Hugo mit Frizzante	0,3 l Glas	6,00
Alm Hugo alkoholfrei	0,3 l Glas	6,00
Aperol Spritz mit Grüner Veltliner	0,3 l Glas	6,20
Aperol Secco mit Frizzante	0,3 l Glas	6,60
Aperol Sanbitter alkoholfrei mit Soda	0,3 l Glas	5,50
Campari Soda 4cl oder Orange 4cl	0,25 l Glas	5,00
Sarti Spritz mit Frizzante	0,3 l Glas	6,60
Limoncello Spritz mit Frizzante	0,3 l Glas	6,60
Gin Tanqueray 0,0% alkoholfrei 4cl + Tonic Water 0,2l	0,3 l Glas	8,50
Gin Gordon's 4cl + Tonic Water 0,2 l	0,3 l Glas	6,90
Gin Premium 4cl + Tonic Water 0,2l (Mare, Hendricks, Bulldog u v m.)	0,3 l Glas	9,90

Offene Weißweine

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,40

Grüner Veltliner, trocken 1/4 l Glas 5,40

Helles Grüngelb, saftige Frucht, in der Nase feine pfeffrige Würze, trinkfreudiger Stil.

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,60

Müller Thurgau (Rivaner), halbtrocken 1/4 l Glas 5,60

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 3,40

Zweigelt, trocken 1/4 l Glas 5,40

In der Nase feinwürzig mit kräftigem Rubingranat, intensive Kirschnote, am Gaumen konzentriert fleischig,

Weingut Mantler – Weinviertel, Österreich 1/8 l Glas 3,60

Cuvée Sonnenhügel (Blauer Portugieser, Zweigelt), halbtrocken 1/4 l Glas 5,60

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 3,60

Rosé vom Zweigelt, trocken

1/4 l Glas 5,60

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

Frizzante Ciello

0,1 l Glas 3,50

0,75 l Flasche 23,00

Sekt Cuvee No 1 K&K

0,2 l Pikkolo 9,00

Winzer Sekt Pinot Noir Rose Spumante Weingut Krug

0,75 l Flasche 29,00

Winzer Sekt Weißburgunder Reserve Erzherzog Johann

0,75 l Flasche 29,00

Degistif – Brände und Grappa 2cl

„Tiroler“ Marillen / Williamsbirnen Schnaps vom Erber Brenner oder

„Tiroler“ Zirbener / „Brixentaler“ Haselnuss vom Erber Brenner

3,20

„Alte Marille“ / „Alte Williamsbirne“ Schnaps von der Prinz Feinbrennerei

3,60

„Alte Himbeere“ / „Alte Erdbeere“ Schnaps von der Prinz Feinbrennerei

3,80

„Beschwipste“ Williamsbirne mit Frucht am Spieß

3,50

„Beschwipste“ Alte Williamsbirne Prinz mit Frucht am Spieß

3,90

Grappa Chardonnay Nonino, 12 Jahre Fass gereift

4,60

Vom Schwendterwiascht soiwa gmochta (hausgemacht):

Latschinger Schnaps von unseren Alm-Latschenzapfen JG 2024

3,00

Zirberl Schnaps von gesammelten Tiroler Zirbenzapfen JG 2025

3,80

Moosbeer Likör von Hand geriffelten Wildheidelbeeren JG 2025

3,30

Longdrinks 14cl

<i>Bacardi Cola 4cl</i>	7,00
<i>Vodka Orange 4cl</i>	7,00
<i>Jack Daniels Whiskey Cola 4cl</i>	8,00
<i>Captain Morgan Spiced Cola 4cl</i>	7,00
<i>Cuba Libre by Havana 4cl</i>	8,00

Whisk(e)ys 4cl

<i>Johnnie Walker Red Label Scotch</i>	6,00
<i>Ballantines Finest Scotch</i>	6,00
<i>Jim Beam Bourbon</i>	6,00
<i>Jack Daniels Bourbon</i>	7,00
<i>Makers Mark Red</i>	7,50
<i>Talisker Single Malt 10 Jahre</i>	9,00
<i>Oban Single Malt Little Bay</i>	9,00

Portwein 4cl

<i>Port Late bottled Vintage</i>	5,00
----------------------------------	------

Rum 4cl

<i>Havana Club Anejo Especial</i>	6,50
<i>Diplomatico Reserva 12 Jahre</i>	8,00
<i>El Dorado 15 Jahre</i>	8,50
<i>Plantation Barbados Extra Old</i>	8,50
<i>Zacapca 23 Jahre</i>	9,00

Spirituosen / Vodka

<i>Tequila Gold 2cl</i>	3,20
<i>Tequila Padre Azul blanco 4cl</i>	10,00
<i>Tequila Padre Azul Reposado 4cl</i>	11,00
<i>Asbach Weinbrand 3 Jahre 4cl</i>	6,00
<i>Cognac Remy Martin VSOP 4cl</i>	7,50
<i>Vodka Absolut 4cl</i>	6,00

Liköre 2cl

<i>Marillenfruchtsaftlikör Erber</i>	3,20
<i>Eiercremelikör Erber</i>	3,30
<i>Pistazienlikör Erber</i>	3,60
<i>Mirtillo Heidelbeerlikör Freihof</i>	3,20
<i>Salted Caramellikör Prinz</i>	3,50
<i>Baileys Irish Cream</i>	3,60
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	3,30
<i>Amaretto Disaronno</i>	3,60
<i>Berliner Luft Pfefferminze</i>	3,00
<i>Alm Latschenlikör</i>	3,20

Kräuterbitter 2cl

<i>Jägermeister</i>	3,20
<i>Ramazzotti</i>	3,30
<i>Amaro Nonino Quintessentia</i>	3,80

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
KAFFEEERÖSTEREI Perfektion



Käse Kostbarkeiten aus Schwendt



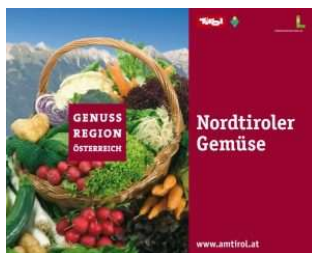
Frische geerntetes Gemüse
und vitaminreiches Obst



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



Feine Weine aus dem
österreichischen Weinviertel



Bestes Tiroler Mineralwasser
und Limonaden

Preise inkl. MwSt.