



Lieber Gast!

Ein herzliches Grüß Gott im „Tiroler Wirtshaus“.
Das Wohl des Gastes liegt uns am Herzen,
deshalb werden wir im Rahmen unserer Möglichkeiten alles tun,
um Sie zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu bedienen.

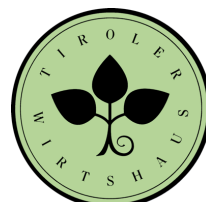
Die Marke „Tiroler Wirtshaus“ steht für eine gewachsene gastronomische Kultur
mit regionalen Wurzeln,
die es sich lohnt zu pflegen und
mit Engagement und Liebe zu leben.

Durch die Verwendung von heimischen Produkten,
sowie Produkte aus der eigenen Landwirtschaft,
garantieren wir Ihnen eine ausgezeichnete Qualität unserer Speisen.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, so freuen wir uns über eine
Empfehlung in Ihrem Freundeskreis.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Familie Zangerl
und
Mitarbeiter

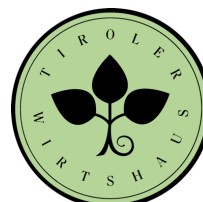


Suppen

Frittatensuppe (A,C,G,L)	Euro 3,70
Tiroler Knoblauchrahmsuppe (A,G,L,O) mit gerösteten Brotwürfeln	Euro 4,30
Leber- oder Speckknödelsuppe (A,C,G,L)	Euro 4,30
Paznauner Almkäsesuppe (A,G,L) mit gerösteten Brotwürfeln	Euro 4,60
hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (A,E,F,G,L,N,O)	Euro 4,50

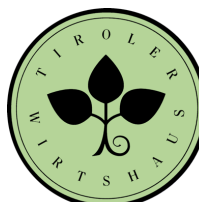
Vorspeisen

geräuchertes Forellenfilet (A,D,F,G,M) frischer Kren, Toastbrot, Bauernbutter	Euro 11,50
Carpaccio vom heimischen Rind (A,C,D,E,F,G,L,M,N,O) Olivenöl, Salatbouquet, frisch geriebener Parmesan	Euro 13,50
Knoblauchbrot (A,G)	Euro 3,80
Tomaten Mozarella (A,C,G,M,E,O) mit Olivenöl und Balsamico	Euro 9,30



Vegetarisches und Paznauner Spezialitäten

„Gemüseteller Tannenhof“ (A,G) Maiskolben, Ofenkartoffel Tempura-Gemüse, Grilltomate	Euro 11,50
„Die 3 Guaten aus Tirol“ (A,C,D,G,L,M,O) hausgemachte Schlutzkrapfen, Kaspressknödel vom Paznauner Almkäse, Spinatknödel braune Butter, frisch geriebener Parmesan, Salatbouquet	Euro 12,50
Käsespätzle mit Paznauner Bergkäse (A,C,D,G,L,M,O) Röstzwiebel, Salat vom Buffet	Euro 11,30
Paznauner Bauernburger (A,C,G,L,M,O) Fleisch aus eigener Landwirtschaft dazu wilde Kartoffel	Euro 14,50
Paznauner Kalbsleber (Leber vom Paznauner Kalb) (A,C,D,F,G,L,M,O) Reis, Salat vom Buffet	Euro 16,50
Bauerngulasch vom heimischen Rind (A,C,G,L,O) Semmelknödel und Polenta-Taler	Euro 13,50
Kalbsbeuschel vom Paznauner Kalb (A,C,G,L,M,O) dazu Semmelknödel	Euro 10,50



Fischspezialitäten

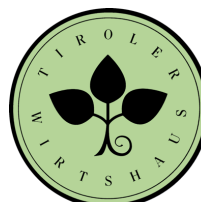
Forelle „Müllerin“ (A,C,D,G,L,M,O) dazu Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet	Euro 16,50
Saiblings-Filet „Tiroler Art“ (A,C,D,G,L,M,O) mit Speck, Kirsch-Tomaten und Petersilienkartoffeln	Euro 18,40

Salate

Gemischter Salat vom Buffet (A,C,D,G,L,M,O)	Euro 4,00
„Tiroler Salat“ (L,M,O) Grüner Salat mit Speckstreifen	Euro 6,00
Salatschüssel „Art des Hauses“ (A,C,D,F,G,L,M,O) mit gebratenen Hühnerfiletspitzen	Euro 11,50
„Almtoast“ (A,C,D,F,G,L,M,O) kleines Rindersteak, kleines Wiener Schnitzel an bunten Salaten mit Toastbrot	Euro 15,90

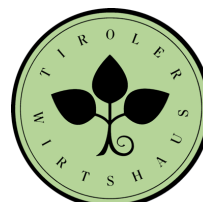
Auf Vorbestellung – Preis pro Person (ab 2 Personen)

Kalbshaxen (A,G,L,M,O) Reis, Gemüse, Kartoffel und Kroketten	Euro 20,50
Schweinshaxen (A,G,L,M,O) Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffel und Speck	Euro 17,00
Fondue Bourguignonne oder Chinoise(A,C,G,M) Pommes frites, Salat vom Buffet, verschiedene Saucen Knoblauchbrot	Euro 22,00



Tannenhof Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,D,F,G,L,M,O) mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet	Euro 13,50
Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb (A,C,D,F,G,L,M,O) mit Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet	Euro 17,60
Cordon bleu (A,C,D,F,G,L,M,O) mit Pommes frites und Salat vom Buffet	Euro 15,00
Grillteller (G,L,M) mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter	Euro 15,50
Filetspieß „Tannenhof“ (A,C,G,L,M,O) Schweinefilet am Spieß gebraten, Pfefferrahmsauce Kroketten, Gemüse und gebackene Zwiebelringe	Euro 17,50
Zwiebelrostbraten (A,G,L,O) mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	Euro 18,90
„Tannenhofpfandl“ (A,C,G,L,M,O) Schweinefilet an Pilz- und Pfefferrahmsauce Spätzle und Broccoli	Euro 18,50
Rumpsteak an Balsamico-Jus (A,C,G,L,M,O) Rucola Salat, frisch geriebener Parmesan und Kroketten	Euro 20,50
Rumpsteak (G,L,M) mit glacierten Champignons Folienkartoffel und Sauerrahmdip	Euro 20,50
rosa gebratenes Rinderfilet vom heimischen Ochsen (A,C,G,L,O) an Pfefferrahmsauce Kartoffelgebäck und Speckbohnen	Euro 29,50
zartes Hirschragout (A,C,G,L,M,O) mit Semmelknödel und Rotkraut	Euro 18,50
Putenschnitzel an Pilzrahmsauce (A,C,G,L,O)	Euro 14,00



dazu Kräutertagliatelle

Hausplatte „Tannenhof“ für 2 Personen (A,C,G,L)

Euro 36,00

Lassen Sie sich überraschen!

Beilagen

Pommes frites

Euro 3,00

hausgemachte Spätzle (A,C), Semmelknödel (A,C,G,L)

Euro 3,00

Kartoffel, Reis (G)

Euro 3,00

Kroketten (A) Tagliatelle (A,C)

Euro 3,00

Gemüse, grüne Bohnen (G)

Euro 3,00

Desserts

Palatschinken mit Marillenmarmelade (A,C,G)
pro Stück

Euro 3,50

Palatschinken mit Preiselbeeren (A,C,G)
pro Stück

Euro 3,50

Palatschinken mit Vanille-Eis (A,C,E,F,G,H)

Euro 6,00

hausgemachter Apfelstrudel (A,C,G)
mit Sahne

Euro 3,20

hausgemachter Apfelstrudel (A,C,G)
mit Vanillesauce

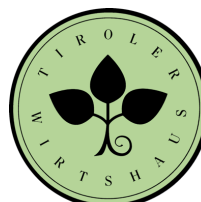
Euro 3,50

hausgemachter Topfenstrudel (A,C,F,G,H,N,O)
mit Vanillesauce

Euro 3,50

warmes Schokoladen-Nuss-Küchlein (C,F,G,H)
dazu frische Früchte und Schokosauce

Euro 5,50

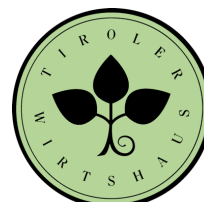


Kaiserschmarr`n mit Apfelmus (A,C,G,H,N,O)
als Hauptspeise für 1 Person,
als Nachtisch für 2 Personen

Euro 7,50

Preiselbeersorbet - Paznauner Almkäseeis (C,G,O)

Euro 6,50



Kleine Karte von 10 bis 22:30 Uhr

hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot (A,E,F,G,L,N,O)	Euro	4,50
Schinken-Käsetoast (A,C,D,F,G,L,M,O) mit kleiner Salatgarnitur	Euro	5,50
Würstel (A,E,F,G,M,N,O) mit Senf, Kren und Brot	Euro	4,00
Original „Tiroler Marend“ (A,C,E,F,G,M,N,O) mit Speck, Käse, Wurst und Kaminwürzen	Euro	9,90
Portion Tiroler Speck (A,E,F,G,M,N,O)	Euro	9,50
Wurst-Käse-Salat (A,C,E,F,G,M,N,O)	Euro	6,00
Käseteller (A,C,E,F,G,M,N) verschiedene Tiroler Käsespezialitäten	Euro	9,50



Zu den Jausen-Gerichten servieren wir hausgemachte Bauernbutter und reichlich Brot.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

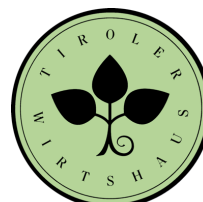
A (Getreide) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch/Laktose)
H (Schalenfrüchte) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.“

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

Die Große Karte ist von 11:30 bis 14:00 Uhr



und von 17:00 bis 22:00 Uhr gültig.



Aperitifs

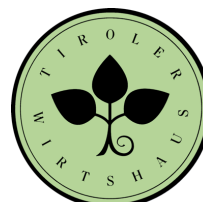
Martini bianco oder rosso		5,00
Campari mit Soda		5,80
Campari Orange		6,50
Glas Prosecco		4,00

Biere

Zipfer Märzen vom Fass	0,5 l	4,50
Zipfer Märzen vom Fass	0,3 l	3,50
Zipfer Märzen vom Fass	0,2 l	2,80
Zipfer Märzen	0,5 l Fl.	3,50
Edelweiss Hefeweizen vom Fass	0,5 l	4,70
Edelweiss Hefeweizen vom Fass	0,3 l	3,90
Edelweiss Hefeweizen vom Fass	0,2 l	3,00
Edelweiss dunkel	0,5 l Fl.	4,70
Edelweiss Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l Fl.	4,70
Radler	0,5 l	4,50
Radler	0,3 l	3,50
Zipfer Hell Alkoholfrei	0,5 l Fl.	3,50

Alkoholfreie Getränke

Cola, Orange, Zitrone oder Spezi klein	0,25 l	2,70
Cola, Orange, Zitrone oder Spezi groß	0,50 l	4,20
Gasteiner Mineralwasser natur oder prickelnd	0,33 l	2,70
Gasteiner Mineralwasser natur oder prickelnd	0,75 l	4,80
Kräuterlimonade klein	0,25 l	2,70
Kräuterlimonade groß	0,50 l	4,20
Pago Orange, Multivitamin, Marille	0,20 l	3,20
Pago mit Soda aufgespritzt	0,50 l	4,00
Bitter Lemon oder Tonic Water	0,20 l	3,10
Eistee Pfirsich klein	0,25 l	2,70
Eistee Pfirsich groß	0,50 l	4,20
Cola light, Cola Zero	0,33 l	3,50
kleiner Apfelsaft gespritzt	0,25 l	2,50
großer Apfelsaft gespritzt	0,50 l	3,70
kleiner Johannisbeersaft gespritzt	0,25 l	2,50
großer Johannisbeersaft gespritzt	0,50 l	3,70
Schwasser mit Soda	0,50 l	3,50





Rotweine offen ¼ l

Südtiroler Edelvernatsch D.O.C. Kellerei Gries, Bozen Qualitätswein , halbtrocken	5,20
Blauer Zweigelt Weingut Urbanihof, Donauland fruchtig, würziges Bukett, zart-herb	4,80

Weissweine offen ¼ l

Grüner Veltliner Weingut Urbanihof – Paschinger, Donauland, trocken	4,80
Rivaner Weingut Urbanihof – Paschinger, Donauland halbtrocken	4,80
Zweigelt Rosé Weingut Urbanihof – Paschinger, Donauland halbtrocken	4,80
Gespritzte ¼ l Weiss oder Rot gespritzt—süß oder sauer	2,70
Aperol Spritzer	4,00
Venezia - Prosecco gespritzt mit Aperol	5,50

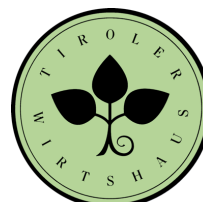
Sekte

1 Glas Prosecco 0,1 l	4,00
Prosecco „San Martino“ 0,75 lt	26,50
Schlumberger Sparkling Piccolo 0,2 l	9,50
Schlumberger Sparkling 0,75 lt	33,00

Montanus

Der Tiroler Wirtshauswein

Blauer Zweigelt/Blaufränkisch Tiefdunkles Rubinrot, klassische Aromen nach Kirsche und Heidelbeere ausgewogene Frucht, reife Tannine, Schmelz und Fruchtsüße im Abgang.	0,75 l 28,70 1/8 l 5,00
Grüner Veltliner	0,75 l 27,00



Ein etwas kräftigerer Vertreter des Grünen Veltliners. Mittleres Grüngelb, am Gaumen sehr komplex, feinwürzig, herzhaft, vollreif, aber sehr feingliedrig.

1/8 | 4,80



Spirituosen 2 cl

Obstler	2,80	Kirschwasser	3,00
Williams mit Birne	3,00	Wodka mit Feige	3,00
Marillenbrand	3,00	Gin	3,00
Himbeergeist	3,00	Rum	2,80
Enzian	3,00	Tequila gold	3,00
Haselnuss	3,00	Zwetschkenbrand aus Grins	3,50

Alte Sorten 2 cl im Holzfass gelagert

Alte Williamsbirne	3,70
Alte Marille	3,70
Alte Waldhimbeere	3,70
Alte Haselnuss	3,70
Alte Kirsche	3,70

Liköre 2 cl

Eierlikör	2 cl 2,80
Cointreau	2 cl 4,20
Grand Marnier	2 cl 4,80
Baileys	2 cl 3,00
Amaretto	2 cl 3,00
Tia Maria	2 cl 3,00
Rosenmarillenlikör	2 cl 3,50
Preiselbeerlikör	2 cl 3,50

Magenbitter 2 cl

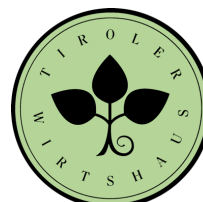
Underberg	2 cl 3,00
Jägermeister	2 cl 3,00
Fernet Branca	2 cl 3,00
St. Ulrichs	2 cl 3,00
Ramazotti	4 cl 4,80
Averna	4 cl 4,80

Cognac und Weinbrand 2 cl

Metaxa	3,80
Remy Martin	6,80
Asbach Uralt	3,50
Scharlachberg	3,00

Whisky 4 cl

Johnnie Walker	6,10
Chivas Regal	7,50
Jack Daniel`s	6,80
Jim Beam	5,70
Tullamore Dew	7,50





Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,60
Espresso	2,50
Latte Macchiato	2,80
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	2,80
Portion Kaffee	4,80
Kanne Tee verschieden Sorten Kamille, Hagebutte, Pfefferminz, Grüner Tee, Früchte, Schwarztee,	2,80
Tee mit Rum	4,40
Heiße Schokolade	2,80
Heiße Schokolade mit Rum	4,60
Jagatee	4,00
Glühwein	4,00
Irish Coffee	8,50

