

# Eggerwirt

HOTEL & RESTAURANT

## Speisekarte



Herzlich willkommen! Genießen Sie die herzhaften und bodenständigen Köstlichkeiten der Tiroler Küche. Mit Liebe zubereitet aus regionalen Zutaten und traditionellen Rezepten.

Tagesmenü und Bauernbuffet <i>set meal and farmers buffet</i>	€ 29,-
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	€ 5,-
Gemischte Salate vom Buffet <i>assorted salad from the buffet</i>	€ 7,-

## Hauptgerichte



Jägerspieß zart gegrillte Medaillons von der Pute am Spieß mit Butterspätzle und Speckbohnen <i>pieces of turkey on a stick hunter styled with mushrooms and bacon served with spätzle pasta and green beans</i>	€ 24,-
Pfeffer Rumpsteak 200g Hausmacher Kartoffelrösti und grüner Spargel <i>Rumpsteak with pepper sauce, swiss styled potatoes and green asparagus</i>	€ 29,-
Alpen Cordon Bleu vom Schwein mit Speck und Bergkäse gefüllt Pommes frites, Preiselbeeren und kleiner Blattsalat <i>breaded pork cutlet filled with cheese and bacon served with french fries cranberry sauce, small lettuce salad</i>	€ 25,-

<p>Grill Mix - Rind, Schwein und Pute auf den Punkt gegrillt  Pommes frites - schmackhaftes Grillgemüse und Cocktaildip  <i>mixed grill with beef, pork and turkey served with vegetables and french fries</i></p>	€ 26,-
<p>Edelgulasch vom Söller Hirsch  mit Serviettenknödel und Speckbohnenbündchen  <i>local venison ragout with bread dumplings and green beans rolled in bacon</i></p>	€ 25,-
<p>Wienerschnitzel das klassische Schnitzel vom Schwein oder Pute, paniert  und goldbraun gebacken, Pommes frites – Preiselbeeren  <i>breaded cutlet from pork or turkey with french fries and cranberry</i></p>	€ 18,-
<p>Tiroler Burger – 180g Rindfleisch im Bun mit Bergkäse, Speck, Tomaten,  Salat und Zwiebelringe, Pommes frites mit Cocktail Dip  <i>Tyrolean Beef Burger with cheddar cheese, bacon, tomato and lettuce</i></p>	€ 19,-
<p>Berner Würstl – Frankfurter mit Käse gefüllt und im krossen Speckmantel  Pommes frites, Cocktailsauce  <i>grilled sausages filled with cheese and wrapped with bacon  served with french fries and cocktail sauce</i></p>	€ 17,-
<p>Rahmbeuschel vom heimischen Kalb mit Semmelknödel und frischen  Gartenkräutern, Herz und Lunge vom Kalb fein zubereitet  <i>veals heart and lung sour and creamy served with bread dumpling</i></p>	€ 18,-
<p>Zigeunerschnitzel vom Schwein mit herzhaftem Letscho -  und Pommes frites  <i>pork escalope topped with zingara sauce red and green  peppers and french fries</i></p>	€ 22,-
<p>Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf saftigem Spargelbeet  mit Tomate  <i>grilled fillet of pike perch in crusty potato coat with asparagus and tomato</i></p>	€ 26,-

## vegetarische Gerichte



Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren <i>„Austrian styled“ pancakes with apple sauce and cranberries</i>	€ 13,-
Käsespätzle mit gebackenen Zwiebelringen und grüner Salat <i>tyrolean spätzle pasta with creamy cheese and fried onions</i>	€ 16,-
Tiroler Knödeltris – Spinat-, Rotebeete- und Kaspressknödel gebräunte Butter und kleine Salatgarnitur <i>classic dumplings of spinach, beetroot and pan fried with cheese brown melted butter and small assorted salad</i>	€ 17,-

## auf Vorbestellung & ab 2 Personen Preise pro Person



Brettljause – hausgeräucherter Speck, verschiedene Wurstsorten Bergkäse und Aufstrich, fein garniert mit Ei, Tomate, Gewürzgurke dazu reichen wir Bauernbrot und Gebäck <i>Cold platter with home smoked ham and bacon, meat and various local cheese, herb spread guarnished with egg, tomato and pickles served with brown bread and rolls</i>	€ 24,-
Eggerwirt Platte nach alter Tradition, Gustostücke von Rind, Schwein, Würstl und Pute auf Reis und Jägersauce, kleine Wiener Schnitzel, buntes Gemüse und Pommes frites <i>old tradition Eggerwirt platter mixed grill, steamed rice, hunter sauce, small wiener schnitzel, sausages, vegetables and french fries</i>	€ 27,-
Knusprige Schweinshaxe mit Natursaft, Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffel <i>crusty leg of pork with sauerkraut, boiled potatoes and bread dumpling</i>	€ 23,-

## Beilagen



---

Portion Pommes - <i>portion french fries</i>	€ 4,-
Portion Butterpätzle - <i>portion spätzle pasta</i>	€ 4,-
1 Semmelknödel - <i>bread dumpling</i>	€ 4,-
Portion Jägersauce - <i>portion hunter sauce</i>	€ 4,-

## Nachspeisen



---

warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne	€ 7,-
Affogato al caffè	€ 4,2
Duett von der Schokolade – flaumiges Schokoladenküchlein & halbgefrorenes Parfait von der Zartbitterschokolade auf Cassis <i>chocolate tart and chocolate parfait on black currant cream</i>	€ 8,-
2 Stück Topfenpalatschinken aus dem Rohr auf fruchtiger Sauce Schlagsahne und Früchte <i>traditional pancakes filled with sweet creamy white cheese</i>	€ 7,5
Gemischtes Eis mit Schlagsahne - <i>mixed ice cream</i>	€ 6,5
2 Kugeln Sorbet aus Mango und Himbeere laktosefrei <i>sorbet of mango and raspberry, lactose free</i>	€ 5,-
Heiße Oma warmer Eierlikör mit Schlagsahne	€ 3,5