

**Griaß enk!**

Welcome!

---



*Zirbenhütte*  
Genussrestaurant

Sorgfältig ausgewählte, regionale Produkte & Lieferanten.

Täglich frisch zubereitete Gerichte.

Die Liebe zur anspruchsvollen Küche.

Genuss vom Feinsten bei gemütlichem Ambiente auf 2.100 Meter.

Das ist das Genussrestaurant Zirbenhütte.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Carefully selected regional products and suppliers.

Daily freshly prepared dishes.

The love for the sophisticated food.

Enjoy the finest in a cozy ambience at 2.100 meters.

This is the “Genussrestaurant Zirbenhütte”.

Thank you for your visit!

# REGIONAL. GENIESSSEN.

ENJOY. REGIONAL.



- ♥ Produkte und Lebensmittel von den Bauern aus der Region  
Products and food from local farmers
- ♥ geringe Transportwege  
Low transport distances
- ♥ Jährlich ca. 70 Stück Grauvieh aus Fiss & Ladis  
About 70 Grey cattle directly from Fiss & Ladis every year
- ♥ Weiteres Rind- bzw. Kalbsfleisch aus Österreich bzw. Südbayern  
Additional beef or veal from Austria or Southern Bavaria
- ♥ „Fisser Goggala“ (Bezug der Eier und Nudeln von Fam. Plangger aus Fiss)  
“Fisser Goggala” (eggs and noodles from Fam. Plangger from Fiss)
- ♥ „Fisser Imperial Gerste“ in Gerstensuppe, Brot, Müsli, Risotto und Bier  
Fisser Imperial barley in barley soup, bread, cereals, risotto and beer
- ♥ BIO Kartoffeln aus Fiss & Gemüse aus dem Innsbrucker Becken  
Potatoes from Fiss and vegetables from the Innsbruck basin
- ♥ Fisch aus Prutz (Fischerranch) und dem Wipptal (Steixner)  
Fish from Prutz (Fischerranch) and from Wipp-valley (Steixner)
- ♥ Käse von den umliegenden Almen  
Cheese from local cattle's
- ♥ Selbst gebackenes Brotsortiment, sowie Brot aus der regionalen Bäckerei Althaler aus Serfaus  
Homemade bread assortment, as well as bread from the regional bakery Althaler from Serfaus
- ♥ 3 Konditorlehrlinge für fortführendes Handwerk  
3 pastry apprentices for continuing crafts
- ♥ „Tiroler Sauerbrunn“ - Wasser aus der Heil- und Mineralwasserquelle in Obladis  
“Tiroler Sauerbrunn” – water from the healing and mineral water spring in Obladis

**Genießen Sie es – wir wünschen guten Appetit!**

Enjoy your meal!

## als Marend & kalte Vorspeisen

typical local entrees

### **Brettl Jause** € 14,70

mit Zirben-Likör und Brot

local cold cuts with pine liquor and bread

### **Ofenfrisches Knoblauch-Käsebro** € 13,80

mit Birnen, Essiggemüse und Tiroler Schinkenspeck

ovenbaked raclette-cheese garlic bread with pears, pickles and ham

### **Lauwarmes Filet von der Räucherforelle** aus dem Faggenbach € 12,20

mit Lauch und Butter

smoked fillet of trout with leek and butter

### **Die eigene Kalbsbratwurst** € 13,20

mit süßem Senf, Laugenbreze und Aufstrich

roast sausage of veal with mustard, condiments and pretzel

### **Frankfurter Würstchen** mit Senf, Kren und Brot € 7,60

Frankfurter sausage with mustard, horseradish and bread

### **„Wos zum streicha“** Obatzta, Erdäpfelkas und Frischkäseaufstrich € 11,50

mit hausgemachtem, luftgetrocknetem Rindfleisch und Fisser Brot

3 different spreads with air-dried beef and „Fiss-bread“

### **Duett vom „Fisser Grauvieh“** € 16,20

Tartar & Carpaccio mit gebackenen Kapern

Two different raw Beef locals with fried capers



Eine „Brettl-Jause“ ist eine typisch tirolerische (kalte) Zwischenmahlzeit aus deftigen, schmackhaften und regionalen Produkten.

A “Brettl Jause” is a typical Tyrolean (cold) snack of hearty, tasty and regional products.

# Unser Brot

## Our bread

---

1 Scheibe <b>Schwarzbrot</b>	€ 0,90
one slice of rye bread	
<b>Brot-Korb gemischt</b>	
assorted bread	
groß large	€ 5,70
klein small	€ 3,90
<b>Laugenbrezel</b>	€ 3,50
pretzel	
<b>10g Butter</b>	€ 0,90
butter	

# Aus der Suppenküche

## Soups

---

<b>Gulaschsuppe</b> vom Fisser Grauvieh	€ 9,60
mit Schwarzbrot	
„goulash“ soup with grey cattle and rye bread	
<b>Rindssuppe</b> mit “Fisser Goggala” Nudeln,	€ 6,40
Oder Frittaten oder Backerbsen	
local beef broth with pancakes, noodles or fried batter pearls	
<b>2erlei Knödeltopf</b>	€ 9,10
Tiroler- & Kaspress-Knödel im Topf	
bacon and cheese dumpling in a pot with soup	
<b>„Kirchtagssuppe“</b>	€ 7,50
cremige Fleischsuppe mit „Fisser Henna“,	
heimisches Grauvieh, verfeinert mit Sauerrahm	
creamy meat-soup with chicken & beef, sourcream	

## Aus dem Garten

salad

Gemischter **Salat**  € 7,30

Assorted salads

**Blattsalate**  € 7,90

Leaf lettuce

**Steirischer Chinakohl und Tiroler Feldsalat**  € 8,30

mit Walnüssen und Parmesan

Chinese-cabbage and lamb's lettuce with walnuts and parmesan

## Originale

Typicals

Tiroler **Schlutzkrapfen-Duo**  € 15,90


mit brauner Butter und Käse-Schaum

2 kinds of local ravioli with brown butter and cheese-foam

**Knödel & Kraut** € 15,10

Leber- & Spinat-Knödel auf Kraut und Röstzwiebel

liver & spinach dumpling with sauerkraut and onions

**Ziachkiachla**  € 6,40

mit Preiselbeeren oder Sauerkraut

fried yeast pastry with lingonberries or sauerkraut



„Ziachkiachla“ („gezogene Krapfen“) bestehen aus reinem Hefeteig und werden in heißem Schmalz schwimmend ausgebacken. Sie sind ein traditionelles Gebäck in der österreichischen Küche.

"Ziachkiachla" ("pulled donuts") consist of pure yeast dough and are fried in hot fat. They are a traditional pastry in Austrian cuisine.

# d ´ Erdäpfel

## Potatoes

---

Ein „Rösti“ (aus der Deutsch-Schweizer Küche) ist ein flacher Fladen aus geriebenen Pellkartoffeln und wird in heißer Butter oder Fett in der Pfanne ausgebacken.

A "Rösti" (from the German-Swiss kitchen) is a flatbread from grated jacket potatoes, baked in the pan with hot butter or fat



### Rösti „Gemüse“

mit Gemüse überbacken,  
Salat und Sauerrahm-SchnittlauchsaUCE  
fried grated potatoes with vegetables, salad and sour cream sauce

€ 16,70

### Rösti „Speck“

mit geschmolzenem Käse, gebratenem Speck,  
Sauerrahm und Salat  
fried grated potatoes with cheese, bacon, sour cream and salad

€ 15,50

### Ofenkartoffel (ca. 250g):

Baked potato

- **„Schölfeler“** (gekochte Kartoffel mit Schale) € 14,20  
mit hausgemachtem Schinkenspeck, Almkäse  
und Sauerrahm  
„local Style“, homemade Bacon, cattle cheese and sour cream
- **„Sauerrahm“**  € 10,10  
mit Sauerrahm und Salat  
with sour-cream and salad

### + 1 Spiegelei vom „Fisser Goggala“

1 fried egg

€ 1,90

# „Nudeln und So“

Pasta

**Fisser „Imperial-Gersten“ Eintopf** € 16,90

mit geräuchertem Schweinebackerl, Brot, Kren und Senf  
local barley stew with smokey pork cheeks, bread, horseradish and mustard

**Spaghetti Bolognese** aus Tirol € 12,40

vom heimischen Grauvieh mit Parmesan  
spaghetti Bolognese of local beef with parmesan

**Chili-Spaghetti** aus Tirol  € 14,10

mit Kräuter-Pesto und Tiroler Kas  
spicy chili spaghetti „aglio e olio“ and pecorino cheese



## Kindergerichte

Kid 's choice

**Spaghetti Bolognese** mit Parmesan € 7,60

spaghetti Bolognese (meatsauce) and parmesan

**Kinder-Wiener-Schnitzel** vom Schwein mit Pommes frites € 9,00

breaded pork cutlet with French fries

**Gebackene Hühner Sticks** mit Pommes frites € 8,90

fried chicken fingers with French fries

**1 Stück Frankfurter** mit Pommes frites € 7,60

1 piece. Frankfurter sausage with French fries

Auf Wunsch gibt es jedes  
Kindergericht mit einer  
**Kuh-Berta als Figur**  
+ € 1,50  
  
Add a  
**cow Berta as a figure**  
to every children's dish  
+ € 1,50



# Hauptgerichte

## Main dishes

---

saftige Brust vom „**Zammer Sonntagshendl**“ € 14,80  
auf Fisser Imperial Gerste und Paprika  
juicy breast of local chicken with barley and bell peppers

**gekochtes Fisser Grauvieh (Rindfleisch)** € 19,50  
Apfel-Krensaucе, Kartoffeln & Gemüse  
boiled local grey cattle with apple-horseradish, potatoes & vegetables

„**das Wild**“ aus Österreich € 19,90  
geschmorte Schulter vom Hirsch  
mit Laugenknödel und Gemüse  
braised shoulder of deer with dumplings and vegetables

Rotfleischiges Welsfilet vom „Waller“, wie der „Europäischer Flusswels“ regional genannt wird. Er ist der größte reine Süßwasserfisch Europas

Red-meat catfish fillet from the „Waller“, as the „European river catfish“ is called regionally. He is the largest pure freshwater fish in Europe.



**Waller** aus Österreich **in Kürbiskernen** € 18,20  
auf Erbsen-Minz-Püree, Karotten und Salat  
Fillet of catfish with pea-mint puree, carrots and salad

**Lamm-Eintopf & kurz gebratenes** vom Tiroler Bergschaf € 18,90  
mit Kartoffel-Stampf und Ratatouille  
Lamb stew & short braised with mashed potatoes and ratatouille

**Spare-Ribs „BBQ Style**“ vom österreichischen Schwein € 18,30  
mit Ofenkartoffel, Käse-Knoblauchbrot und Saucen  
Spare-ribs BBQ-style with baked potato and cheese-garlic-bread



## Hauptgerichte

Main dishes

---

**Zirbenpfandl** € 27,90

180g österreichisches Rindsfilet mit Schwammerl-Polenta,  
frischem Gemüse und Zwiebeln

pink roasted tenderloin with mushroom polenta, vegetables and onions

**„Zirben-Burger Imperial“** € 16,90

im Sauerteig-Brötchen, Almkäse, „Fisky“-Rotkraut-Bacon-Jam,  
und Skin-On-Pommes

„Imperial-Burger“ with cheese, „Fisky“-cabbage-bacon-jam and skin on fries

**Wiener Schnitzel** vom österreichischen Kalb € 22,10

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

breaded veal cutlet with parsley potatoes and lingonberries

## X-tra dazu

Side dishes


---

**Winter-Gemüse** aus Österreich  € 6,40

vegetables

**Nudeln** aus Tirol  € 4,90

noodles

**Salzkartoffeln „Rosalie“**  € 4,90

salty potatoes

**Pommes frites** mit Ketchup  € 5,20

French Fries with ketchup

## Zum süßen & pikanten Abschluss


sweet & cheesy

---



Bei einem Besuch in Tirol darf der Kaiserschmarren oder der Apfelstrudel nicht unversucht bleiben!

During a visit to Tyrol, the „Kaiserschmarren“ or „Apple Strudel“ must not be left unturned!

hausgemachter **Kaiserschmarren mit „Fisser Goggala“**, € 13,20  
Rosinen, zuckerfreiem Apfelmus & Zwetschkenröster   
homemade sugared pancake with apple puree and plum ragout

**2erlei Germknödel**  € 9,30  
der eine mit Powidl, der andere mit Heidelbeerfüllung  
mit Vanillesauce oder brauner Butter  
two different yeast dumplings with vanillasauce or brown butter

**Fondue von dunkler Schokolade**  € 11,20  
57%, nicht zu süß und nicht zu herb  
mit Früchten und Topfen-Schnitte  
Chocolate-Fondue with fruits and curd-cheese bakery

hausgemachter **BIO Apfelstrudel** vom Haiminger Apfel € 6,60  
mit Vanillesauce oder Sahne  € 7,90  
homemade applestrudel with or without cream

**3erlei Käse** von den Almen mit Kartoffelbrot  € 12,60  
3 kinds of cheese with bread

**Für einen Tisch voller Freu(n)de  
bäuerlich in der Pfanne serviert  
nur auf Vorbestellung**

for more than 1 person served in pan  
to preorder

---

Preis pro Person

Price per person

**Grauviehpfanne** - aus unserem Kochbuch

€ 24,30

geschmorte Schulter & rosa Kalbstafelspitz vom Grauvieh  
auf Fisser Kraut mit Bio-Dinkel-Stampf und Urkarotten

Grey cattle served in pan (recipe out of our cook book), braised shoulder, pink roasted  
local cabbage, spelt mashed and carrots

**2erlei Schmarren** 

Sauerrahmschmarren & Mandelschmarren

€ 15,30

treffen sich nebs Karamelleis und Apfel-Zimt-Crumble

2 different homemade sugared pancakes with curd cheese, almonds and vordiments



Das Kochbuch „Tiroler Grauvieh“ mit vielen leckeren Gerichten erhalten Sie im SFL-  
Shop bei den Talstationen.

The cookbook for Tyrolean gray cattle with many delicious dishes is available at the valley  
stations in the SFL-Shop

# Aperitifs & Limonaden

## Aperitifs & Lemonades

---

### Aperitifs

<b>Martini Bianco</b>	4 cl	€ 5,20
<b>Campari Soda</b>	0,25 l	€ 6,60
“Maass” <b>GIN &amp; Tonic</b> mit Rosmarin und Gurke	4 cl	€ 7,70

### Limonaden

<b>Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft</b>	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,90

<b>Almdudler, Johannisbeersaft, Eistee Pfirsich</b>	0,3 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,90

### **Apfel- oder Johannisbeersaft**

mit Leitungswasser gespritzt	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,50
mit Soda gespritzt	0,3 l	€ 3,60
	0,5 l	€ 4,80

### **Skiwasser**

mit Leitungswasser gespritzt	0,3 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,40

<b>Coca Cola Zero</b>	0,33 l	€ 4,00
-----------------------	--------	--------

<b>Zirbe</b> Limonade	0,33 l	€ 4,00
-----------------------	--------	--------

<b>Red Bull</b> Dose	0,25 l	€ 4,80
----------------------	--------	--------

Thomas Henry <b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	€ 3,60
----------------------------------	-------	--------

Fever Tree <b>Tonic Water</b>	0,2 l	€ 3,60
-------------------------------	-------	--------

Schweppes <b>“Russian” Wildberry</b>	0,2 l	€ 3,60
--------------------------------------	-------	--------

## Gesund & Alkoholfrei

<b>Orangen-</b> oder <b>Multivitaminsaft</b> von Rauch	0,2 l	€ 3,50
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb aus Prutz	1,0 l	€ 9,70
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb von Thomas Kohl	0,75 l	€ 8,90
Frisch gepresster <b>Orangensaft</b>	0,3 l	€ 5,00
Glas <b>Milch</b>	0,3 l	€ 3,30

## Mineralwasser

<b>Römerquelle</b> still oder prickelnd	0,33 l	€ 3,30
<b>Römerquelle</b> still oder prickelnd	0,75 l	€ 5,30
<b>Tiroler Sauerbrunn</b> perlend	0,5 l	€ 3,60

## Biere vom Fass

<b>Bier Stiegl</b> „Goldbräu“ Hüttenbier	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,10
<b>Radler Stiegl</b>	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 5,10
<b>Weissbier Erdinger</b> „Urweiße“	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 5,30
<b>Weissbier Erdinger</b> mit Sprite oder Coca Cola	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 5,30

## Flaschenbiere

<b>Tyroler Zwickl</b> von der Fisser Imperial Gerste	0,33 l	€ 4,30
<b>Tyroler hell</b> von der Fisser Imperial Gerste	0,33 l	€ 4,30
<b>Stiegl HELL</b>	0,5 l	€ 5,10
<b>Stiegl Freibier</b> alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10
<b>Erdinger Weissbier</b> alkoholfrei	0,5 l	€ 5,30
<b>Erdinger Weissbier</b> dunkel	0,5 l	€ 5,30

## Spezialbier

Special beer

---

### Stiegl Wildshut

<b>Gipfelstürmer</b> (Dinkel Weißbier)	0,75 l	€ 15,20
<b>Gmahde Wiesn</b> (Kräuterbier)	0,75 l	€ 15,20
<b>Jahreszeiten Spezialbier</b> (fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)	0,75 l	€ 15,20

## Weine

Wines

---

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach einer glasweisen Weinempfehlung oder verlangen Sie bitte unsere Weinkarte für Flaschenweine!

For a glass-by-glass wine recommendation or a wine menu of bottled wines please ask our service staff!

### Weine offen

<b>Rotwein</b> Zweigelt	1/8 l	€ 3,10
	1/4 l	€ 5,30
<b>Weißwein</b> Grüner Veltliner	1/8 l	€ 3,10
	1/4 l	€ 5,30
<b>Gespritzter</b> süß oder sauer	1/4 l	€ 4,20

## Winter-Hits

Winter hits

---

<b>Aperol-Spritz</b> Aperol, Soda & Prosecco	€ 6,00
<b>“Z1” Hugo</b> Holunder, Minze, Zitrus, Soda & Prosecco	€ 5,90
<b>Lillet-Rosé - Russian Wildberry</b>	€ 6,00
<b>Mirtillo „sour“</b>	€ 5,90

## Warme Getränke mit Alkohol

Warm drinks with alcohol

### Warmmacher

<b>Glühwein</b>	0,25 l	€ 4,90
<b>Jägertee</b>	0,25 l	€ 4,90
<b>Punsch</b> alkoholfrei - Winterapfel	0,25 l	€ 4,60
<b>Hoase Granta</b> Preiselbeer-Likör, Teewasser	0,25	€ 5,00

### Heiß mit Schuss

<b>Heiße Witwe</b>	4 cl	€ 4,20
<b>Schneegestöber</b>	4 cl	€ 4,20
<b>Amaretto heiß</b> mit Sahne	4 cl	€ 5,00
<b>Grampampeler</b> Eierlikör, Rum & Sahne	4 cl	€ 4,50

## Café & heiße Schoko

Coffee & hot chocolate

Unsere Cafés werden mit „Meinl“-Bohnen zubereitet

<b>Tasse Café</b>	€ 3,40
<b>Tasse Café</b> koffeinfrei	€ 3,40
<b>Espresso</b>	€ 3,00
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 3,30
<b>Cappuccino</b>	€ 3,80
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 5,00
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,00
<b>Latte Macchiato</b> mit geröstetem Haselnuss Sirup	€ 4,40
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	€ 4,10
<b>Heiße Schokolade</b> ohne Sahne	€ 4,00
<b>Heiße Zitrone</b> frisch gepresst	€ 3,20

# Café & heiße Schoko mit Schuss

Coffee & hot chocolate with shot

---

## Schoko mit Schuss

<b>Lumumba</b> Schoko mit Rum und Sahne	€ 6,80
<b>Heiße Schokolade</b> mit Amaretto und Sahne	€ 6,60
<b>Heiße Schokolade</b> mit Baileys und Sahne	€ 7,10

## Café mit Schuss

<b>The other "Irish Coffee"</b> Tullamore, Latte Macchiato	€ 7,30
<b>Chef-Café</b> Baileys, Espresso und Sahne	€ 6,60
<b>Café „Fissky“</b> Fisser Imperial Gersten Fissky, Espresso und Sahne	€ 6,00
<b>Bergsteigercafé</b> Kirschbrand, Café und Sahne	€ 6,60
<b>Café Zirbenhütte</b> Zirbenschknaps, Café und Sahne	€ 6,60
<b>Fliegender Holländer</b> Café, Eierlikör und Sahne	€ 5,30
<b>Café „Pflümli“</b> Zwetschkenschnaps, Café und Sahne	€ 6,60
<b>Café „Bitter Orange“</b> Grand Marnier, Latte Macchiato	€ 6,70
<b>„Almond“</b> Amaretto, Café, Sahne	€ 6,20

**Tee**, der feine Unterschied

Tea, the subtle difference



---

**English Breakfast Club** Zieh-Zeit 3-5 Min. English Breakfast Club ist eine aromatische Mischung aus Spitzentees bester Herkunft fürs Frühstück - und für den ganzen Tag. Bernsteinfarben. Vollmundig.

**Cool Peppermint** Zieh-Zeit 5-8 Min. Cool Peppermint verkörpert unsere Liebe zu Frische, Aroma und besten Tee, zu dem Minze werden kann. Geschmackvoll. Duftig.

**Vitalizing Herbs** Zieh-Zeit 5-8 Min. Vitalizing Herbs ist ein Kräutertee mit Honigbusch, Pfefferminze, Zimt, Süßholz, Zitronengras und Ringelblumenblüten. Naturbelassen.

**Green Tea Greetings** Zieh-Zeit 3-5 Min. Green Tea Greetings ist ein fein-herber grüner Blatt-Tee aus China, dem Mutterland des Tees, mit honig-gelber Aufgussfarbe. Handgepflückt. Duftig frisch.

**Fruity Melody** Zieh-Zeit 5-8 Min. Fruit Melody ist eine Früchtetee-Komposition aus sonnengereiften, naturbelassenen Früchten mit Erdbeer- und Orangenaroma. Köstlich. Fruchtig.

**Queen Camomile** Zieh-Zeit 5-8 Min. Queen Camomile ist ein wohlschmeckender Kamillentee, ausschließlich aus Pflanzen, die unsere höchsten Ansprüche erfüllen. Hocharomatisch. Gehaltvoll.

**je Sorte € 3,90**





**Rooibos Safari** Zieh-Zeit 5-8 Min. Rooibos Safari ist ein angenehm sanfter Rotbuschtee von den Hängen der Zedernberge in Südafrika. Sonnengereift. koffeinfrei

**4 Senses Blutorange-Ingwer** Zieh-Zeit 5-8 Min. Noch nie war eine Tasse Tee ein solches Erlebnis für Ihre Sinne

**Wild Berry Wonder** Zieh-Zeit 5-8 Min. Wild Berry Wonder ist eine Früchteteemischung aus fruchtig- süßen Beeren, frisch verfeinert mit Beerenaroma für Genuss den ganzen Tag. Fruchtig.

je Sorte € 3,20

## Champagner – Sekt - Prosecco

Champagne – Sparkling wine - Prosecco

### Champagner

<b>Veuve Clicquot</b> Brut	0,75 l	€ 109,10
<b>Veuve Clicquot</b> Brut	0,375 l	€ 56,50
<b>Dom Perignon</b>	0,75 l	€ 314,20
<b>Moet Brut Imperial</b> Rosé	0,75 l	€ 114,60

### Sekt & Schaumwein

<b>Schlumberger</b> Sparkling	0,2 l	€ 13,50
<b>Schlumberger</b> Sparkling	0,75 l	€ 47,30
<b>Kattus</b> Cuvee No. 1	0,2 l	€ 13,90
<b>Kattus</b> Cuvee No. 1	0,7 l	€ 35,40
<b>Kattus</b> Cuvee Rosé	0,7 l	€ 36,60
<b>Kattus</b> Grand Cuvee	0,7 l	€ 54,50
Glas <b>Prosecco</b>	0,1 l	€ 4,80

# Hochprozentiges

## Hard liquor

---

<b>„Zirben-Flieger“</b> (Red Bull „Pflaume-Zimt“ & Zirbenschnaps)		€ 4,00
<b>Zirbenschnaps</b> exklusive Hausmischung	2 cl	€ 3,40
<b>Obstler</b>	2 cl	€ 3,20
<b>Williams</b> mit Frucht	2 cl	€ 3,50
<b>Marillen</b> mit Frucht	2 cl	€ 3,50
<b>Wodka</b> mit Feige	2 cl	€ 3,50
<b>Flügerl</b> Wodka rot mit Red Bull	2 cl	€ 4,10
<b>Rum</b>	2 cl	€ 2,90
<b>Amaretto</b>	2 cl	€ 2,90
<b>Baileys</b>	2 cl	€ 3,60
<b>Ramazotti</b>	2 cl	€ 3,60
<b>Glenfiddich</b>	4 cl	€ 9,60
<b>Flying Hirsch</b> Jägermeister mit Red Bull		€ 4,30
<b>Remy Martin VSOP</b>	2 cl	€ 5,20
<b>Appenzeller</b>	2 cl	€ 3,60
<b>Underberg</b>	2 cl	€ 3,60
<b>Jägermeister</b>	2 cl	€ 3,60
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	€ 3,60
<b>Fisky</b> von der Fisser Imperial Gerste	2 cl	€ 5,00
<b>Fisky</b> von der Fisser Imperial Gerste	4 cl	€ 9,90

„Fisky“ – Tiroler Single Malt Whiskey, gebrannt aus der Fisser Imperialgerste, auch als Souvenir im SFL-Shop an den Talstationen erhältlich.

„Fisky“ – Tyrolean Single Malt Whiskey, distilled out of the Fisser Imperial barley, also available as a souvenir in the SFL-Shop at the valley station.



## Grappa

### Grappa

---

<b>Grappa Nonino Chardonnay Antica Cuvee</b>	2 cl	€ 9,30
<b>Grappa Cellini invecchiata</b>	2 cl	€ 5,50
<b>Grappa Francoli Barbera di Piemont</b>	2 cl	€ 5,00

<b><u>Kössler:</u></b>	<b>Zwetschkenbrand</b> Eichenfass plum brandy	1 cl	€ 4,50
	<b>Rote Williams</b> Birne pear brandy	1 cl	€ 4,30
	<b>Himbeer Likör</b> raspberry liquor	1 cl	€ 4,00
<b><u>Maass:</u></b>	<b>Tiroler Berg-Marille</b> apricot brandy	2 cl	€ 6,80
	<b>Kirsch-Likör</b> cherry liquor	2 cl	€ 6,30
	<b>Spänling Wildpflaume</b> plum brandy	2 cl	€ 6,60
<b><u>Hämmerle:</u></b>	<b>Vogelbeere</b> rowan berry brandy	2 cl	€ 5,90
	<b>Subirer</b> Birne pear brandy	2 cl	€ 5,20
	<b>Grafensteiner</b> Apfel apple brandy	2 cl	€ 5,10
	<b>Himbeer-Brand</b> raspberry brandy	2 cl	€ 5,80
	<b>Kriecherl</b> Zwetschke plum brandy	2 cl	€ 5,40

## Allergene

Allergens

---

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Intoleranzen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!

For information about allergens and intolerances please ask our service staff.

## Preise

Prices

---

Alle Preise sind in Euro, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer, excl. Tip

All prices are in Euro, including taxes, excluding Tip

## Satz & Druck

Set & printing

---



Diese Speisekarte wurde mit viel Sorgfalt zusammengestellt und ist auf aus nachhaltiger Forstwirtschaft gewonnenem Papier gedruckt.

Fehler, Irrtümer, (Preis-) Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

This menucard has been assembled with care and is printed on sustainable paper.

Errors, mistakes, (price-) changes as well as typesetting and printing errors reserved.



Vegetarische Gerichte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Vegetarian food is marked with this symbol



Bei einer Glutenunverträglichkeit oder Zöliakie wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir beraten Sie gerne!

For gluten free dishes please feel free to ask our service staff!

  
Zirbenhütte  
Genussrestaurant

The logo for Zirbenhütte features a stylized brown silhouette of a mountain range or a cabin roof above the name 'Zirbenhütte' in a large, elegant serif font. Below the name, the word 'Genussrestaurant' is written in a smaller, simpler font.