

**Griaf ank!**

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 von Fam. Plangger aus Fiss)  
“Fisser Goggala” (eggs 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
- ♥ Kartoffeln aus Faggen vom Hof-Mayr  
Potatoes from Hof-Mayr, Faggen
- ♥ Gemüse aus dem Innsbrucker Becken  
Vegetables from the Innsbruck basin
- ♥ Heimisches Obst aus Prutz (Fam. Kofler) und von der Obstgenossenschaft Haiming (Ötztal)  
Local fruits from Prutz (Fam. Kofler) and the fruit cooperative Haiming (Ötztal)
- ♥ Käse von der Komperdellalpe und der Grinner Alm  
Cheese from the Komperdellalpe and the Grinner Alm
- ♥ 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
- ♥ 5 Konditorlehrlinge für fortführendes Handwerk  
5 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

<b>Brettl Jause</b> mit Zirben-Likör und Brot Local cold cuts with pine liquor and bread	€ 14,70
<b>Ofenfrisches Knoblauch-Käsebrod</b> mit Birnen, Essiggemüse und Tiroler Schinkenspeck Ovenbaked raclette-cheese garlic bread with pears, pickles and ham	€ 13,50
<b>Lauwarmes Filet vom Saibling</b> aus dem Wipptal mit Lauch und Butter Slow-braised fillet of trout with leek and butter	€ 11,60
<b>Die eigene Kalbsbratwurst</b> mit süßem Senf, Laugenbreze und Aufstrich Roast sausage of veal with mustard, condiments and pretzel	€ 12,90
<b>Frankfurter Würstchen</b> mit Senf, Kren und Brot Frankfurter sausage with mustard, horseradish and bread	€ 7,40
<b>„Wos zum streicha“</b> Obatzta, Erdäpfelkas und Frischkäseaufstrich mit hausgemachtem, luftgetrocknetem Rindfleisch und Fisser Brot 3 different spreads with air-dried beef and „Fiss-bread“	€ 11,10
<b>Salatschüssel „Zirbenhütte“</b>  mit Ziegenfrischkäse, Speck und Hausdressing Salad bowl „Zirbenhütte“ with goat-cheese, bacon and housedressing	€ 14,40
<b>Duett vom „Fisser Grauvieh“</b> Tartar & Carpaccio mit gebackenen Kapern Two different raw Beef locals with fried capers	€ 15,30



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>	€ 0,70
One slice of rye bread	
<b>Brot-Korb gemischt</b>	
Assorted bread	
groß large	€ 4,90
klein small	€ 3,80
<b>Laugenbrezel</b>	€ 3,10
Pretzel	
<b>10g Butter</b>	€ 0,80
Butter	

# Aus der Suppenküche

## Soups

---

Pastinaken sind  
Rüben-gewächse und  
haben einen schön  
süßlichen Geschmack.  
Sie eignen sich daher gut  
für unsere Küche.

Parsnips are root  
vegetables with a little  
sweet taste. So they are  
very useful for our  
kitchen.



<b> Cremesuppe von der Pastinake</b> 	€ 7,80
mit Macadamia-Öl & Croutons	
Creamsoup of parsnips with macadamia-oil & croutons	
<b>Gulaschsuppe</b> vom Fisser Grauvieh	€ 9,30
mit Schwarzbrot	
„Goulash“ soup with grey cattle and rye bread	
<b>Fisser Rindssuppe</b>	€ 6,20
mit Frittaten, Nudeln oder Backerböden	
Local beef broth with pancakes, noodles or fried batter pearls	
<b>2erlei Knödeltopf</b>	€ 8,90
Tiroler- & Kaspress-Knödel im Topf	
Bacon and cheese dumpling in a pot with soup	
<b>„Kirchtagssuppe“</b>	€ 7,30
Cremige Fleischsuppe mit „Fisser Henna“ & „Fisser Grauvieh“, verfeinert mit Sauerrahm	
Creamy meat-soup with chicken, beef and sourcream	

## Aus dem Garten

### Salads

---

Gemischter **Salat**  € 6,90  
Assorted salads

**Blattsalate**  € 7,80  
Leaf lettuce

**Steirischer Chinakohl 2.0**  € 7,60  
mit Tomaten und Parmesan  
Chinese-cabbage with tomatoes and parmesan

## Originale

### Typicals

---

Tiroler **Schlutzkrapfen-Duo**  € 14,80  
mit brauner Butter und Käse-Schaum  
2 kinds of local ravioli with brown butter and cheese-foam

**Knödel & Kraut**  € 14,60  
Leber- & Spinat-Knödel auf Kraut und Röstzwiebel  
Liver and spinach dumpling with sauerkraut and onions

**Ziachkiachla**  € 5,10  
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“** ✓ € 16,30

mit Gemüse und Frischkäse überbacken,  
Salat und Sauerrahm-Schnittlauchsauc

Fried grated potatoes with vegetables, cream cheese, salad and sour cream sauce

### **Rösti „Speck“** € 15,10

mit geschmolzenem Käse, gebratenem Speck,  
Sauerrahm und Salat

Fried grated potatoes with cheese, bacon, sour cream and salad

### **Ofenkartoffel aus Prutz (Gemüsebauer Kofler; ca. 250g):**

Baked potato

#### • **„Gemüse“** ✓ € 12,20

mit geschmolzenem Gemüse und mariniertem Salat  
with vegetable-stew and marinated salad

#### • **„Schölfeler“** € 13,90

mit hausgemachtem Schinkenspeck, Almkäse  
und Sauerrahm

„Local Style“, homemade Bacon, cattle cheese and sour cream

#### • **„Sauerrahm“** ✓ € 9,90



mit Sauerrahm und Salat  
with sour-cream and salad

### **+ 1 Spiegelei vom Fisser „Goggala“** € 1,70

+ one fried egg

# „Nudeln und So“

Pasta

<b>Fisser Imperial Gersten Eintopf</b>	€ 16,60
mit geräuchertem Schweinebackerl, Brot, Kren und Senf Local barley stew with smokey pork cheeks, bread, horseradish and mustard	
<b>Spaghetti Bolognese</b> aus Tirol	€ 11,80
vom heimischen Grauvieh mit Parmesan Spaghetti Bolognese of local beef with parmesan	
<b>Chili-Spaghetti</b> aus Tirol 	€ 13,80
Aglie e olio mit Pecorino Spicy chili spaghetti „aglio e olio“ and pecorino cheese	
<b>Dinkel-Penne „untradrieb´r“</b> aus Tirol 	€ 13,10
mit Frischkäse, Tomaten und Tiroler Pilzen Spelt penne with cottage-cheese, tomatoes and local mushrooms	

„untradrieb´r“ ist tirolerisch und bedeutet so viel wie „untereinander zusammengemischt“.

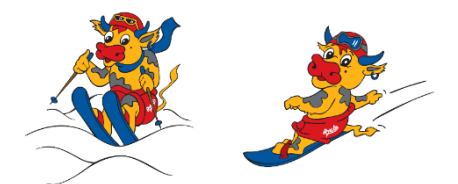


“untradrieb´r” is a Tyrolean word for “mixed together”

## Kindergerichte

Kid´s choice

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Parmesan	€ 7,40
Spaghetti Bolognese (meatsauce) and parmesan	
<b>Kinder-Wiener-Schnitzel</b> vom Schwein mit Pommes frites	€ 8,80
Breaded pork cutlet with French fries	
<b>Gebackene Hühner Sticks</b> mit Pommes frites	€ 8,70
Fried chicken fingers with French fries	
<b>1 Stück Frankfurter</b> mit Pommes frites	€ 8,60
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**“ € 14,40  
auf Fisser Imperial Gersten Risotto  
Juicy breast of local chicken with barley risotto

**Short-Rib** vom Fisser Grauvieh € 16,90  
auf Sellerie-Püree und Gremolata  
Short ribs of local grey cattle with celery-mashed potatoes and gremolata

„**Das Wild**“ aus Österreich € 19,30  
Geschmorte Schulter vom Hirsch  
mit Laugenknödel und Gemüse  
Braised shoulder of deer with dumplings and vegetables

„**Huamisch**“ vom **Schwein** aus Österreich € 16,90  
Konfierter Bauch & gebackene Zunge  
auf lauwarmem Kartoffelsalat und Kernöl  
Confit pork belly, fried tongue with potato salad and pumpkinseed oil

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 in Kürbiskernen** aus Österreich € 17,60  
auf Karotten-Püree und Salat 2.0  
Fillet of catfish with carrot mashed potatoes and salad

**Lamm-Eintopf & Lamm Chop** vom Tiroler Bergschaf € 17,50  
mit Kartoffel-Oliven-Stampf und Ratatouille  
Lamb stew & lamb chop with potato-olive mashed and ratatouille

**Spare-Ribs „BBQ Style**“ vom österreichischen Schwein € 17,90  
mit Ofenkartoffel, Käse-Knoblauchbrot und Saucen  
Spare-ribs BBQ-style with baked potato and cheese-garlic-bread



## Hauptgerichte

Main dishes

---

**Zirbenpfandl** € 27,60

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

Pink roasted tenderloin with mushroom polenta, vegetables and onions

**„Zirben-Burger“ 19/20** € 16,90

im Kartoffel-Sauerteig-Brötchen, Käse, Ochsenherz-Tomate,  
Speck und Gewürzpommes

Burger „Zirben-Style 19/20“ with cheese, tomato, bacon and spicy fries

**Wiener Schnitzel** vom österreichischen Kalb € 21,50

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Breaded veal cutlet with parsley potatoes and lingonberries

## X-tra dazu

Side dishes

---

**Winter-Gemüse** aus Österreich  € 6,20


Vegetables

**Knödel**  € 4,90

Dumpling“

**Nudeln** aus Tirol  € 4,80

Noodles

**Salzkartoffeln „Rosalie“**  € 4,80

Salty potatoes

**Pommes frites** mit Ketchup  € 5,10

French Fries with ketchup

## Zum süßen & pikanten Abschluss

sweet & cheesy

---

### Hausgemachter Kaiserschmarren mit Fisser „Goggala“, € 12,90

zuckerfreiem Apfelmus & Zwetschkenröster 

Homemade sugared pancake with apple puree and plum ragout

### 2erlei Germknödel

€ 9,10

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

€ 10,90

57%, nicht zu süß und nicht zu herb  
mit Früchten und Gebäck

Chocolate-Fondue with fruits and bakery

### Buchteln selbst gemacht – wie zu Oma's Zeiten

€ 8,10

mit Mandel-Eis vom Novelles-Hof und Vanillesauce

Yeast bakery with almond icecream and vanilla sauce

### Hausgemachter BIO Apfelstrudel vom Haiminger Apfel € 6,40

mit Vanillesauce oder Sahne  € 7,70

Homemade applestrudel with or without cream

### 3erlei Käse von den Almen mit Früchtebrot € 12,30

3 kinds of cheese with bread



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!

**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 € 23,70  
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

eine Pfanne voll **Topfenschmarren**  € 14,90  
mit den typischen Beilagen  
Homemade sugared pancake with typical side dishes



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	€ 5,10
<b>Campari Soda</b>	0,25 l	€ 6,40
<b>GIN &amp; Tonic</b> "Maass" 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>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	€ 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	€ 4,10
	0,5 l	€ 5,00
<b>Radler Stiegl</b>	0,3 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 5,00
<b>Weissbier Erdinger</b> „Urweiße“	0,3 l	€ 4,30
	0,5 l	€ 5,20
<b>Weissbier Erdinger</b> mit Sprite oder Coca Cola	0,3 l	€ 4,30
	0,5 l	€ 5,20

## Flaschenbiere

<b>Tyroler Zwickl</b> von der Fisser Imperial Gerste	0,33 l	€ 4,20
<b>Tyroler hell</b> von der Fisser Imperial Gerste	0,33 l	€ 4,20
<b>Stiegl Goldbräu</b> oder <b>Zipfer Märzen</b>	0,5 l	€ 5,00
<b>Stiegl Freibier</b> alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00
<b>Erdinger Weissbier</b> alkoholfrei	0,5 l	€ 5,20
<b>Erdinger Weissbier</b> dunkel	0,5 l	€ 5,20

## Spezialbier

Special beer

---

### Stiegl Wildshut

<b>Gipfelstürmer</b> (Dinkel Weißbier)	0,75 l	€ 14,80
<b>Gmahde Wiesn</b> (Kräuterbier)	0,75 l	€ 14,80
<b>Jahreszeiten Spezialbier</b> (fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)	0,75 l	€ 14,80

## Weine

Wines

---

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

### Weine offen

<b>Rotwein</b> Zweigelt	1/8 l	€ 3,00
	1/4 l	€ 5,20
<b>Weißwein</b> Grüner Veltliner	1/8 l	€ 3,00
	1/4 l	€ 5,20
<b>Gespritzter</b> süß oder sauer	1/4 l	€ 4,10

## Winter-Hits

Winter hits

---

<b>Aperol-Spritz</b> Aperol, Soda & Prosecco	€ 5,90
<b>Z1 Hugo</b> Holunder, Minze, Zitrus, Soda & Prosecco	€ 5,80
<b>Lillet-Rosé - Russian Wildberry</b>	€ 5,90
<b>Mirtillo „sour“</b>	€ 5,80

## Warme Getränke mit Alkohol

Warm drinks with alcohol

---

### Warmmacher

<b>Glühwein</b>	0,25 l	€ 4,80
<b>Jägertee</b>	0,25 l	€ 4,80
<b>Punsch</b> alkoholfrei - Winterapfel	0,25 l	€ 4,60

### Heiß mit Schuss

<b>Heiße Witwe</b>	4 cl	€ 4,10
<b>Schneegestöber</b>	4 cl	€ 4,10
<b>Amaretto heiß</b> mit Sahne	4 cl	€ 4,90
<b>Grampampeler</b> Eierlikör, Rum & Sahne	4 cl	€ 4,40

## Café & heiße Schoko

Coffee & hot chocolate

---

Unsere Cafés werden mit „Mein!“-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

**Lumumba** Schoko mit Rum und Sahne € 6,60

**Heiße Schokolade** mit Amaretto und Sahne € 6,40

**Heiße Schokolade** mit Baileys und Sahne € 6,90

## Café mit Schuss

**The other "Irish Coffee"** Tullamore, Latte Macchiato € 7,10

**Chef-Café** Baileys, Espresso und Sahne € 6,40

**Café „Fissky“** Fisser Imperial Gersten Fissky, Espresso und Sahne € 5,90

**Bergsteigercafé** Kirschbrand, Café und Sahne € 6,40

**Café Zirbenhütte** Zirbenschknaps, Café und Sahne € 6,40

**Fliegender Holländer** Café, Eierlikör und Sahne € 5,20

**Café „Pflümli“** Zwetschgenschnaps, Café und Sahne € 6,40

**Café „Bitter Orange“** Grand Marnier, Latte Macchiato € 6,50

**„Almond“** Amaretto, Café, Sahne € 6,00

# Tee, der feine Unterschied

Tea, the subtle difference

---

**Chai 1001** Zieh-Zeit 3-5 Min. Exklusiv abgestimmte Schwarzteeauslese mit edlen Assamtees.

Harmonisch mit Zimt, Kardamom, Nelken und Ingwer

**Rooibos „Vanille-Sahne“** Zieh-Zeit 5-6 Min. Südafrikanischer Rooibostee mit der unverkennbaren weichen Note und kupferroten Tassenfarbe. Dies ist eine vollmundig sahnige Verführung mit edler Vanille.

**Himalaya Darjeeling-** Zieh-Zeit 3-5 Min. Feinste Teeblätter Darjeelings und dem königlichen Teegarten „Temi“. Dieser goldgelbe Tee ist intensiv blumig-aromatisch.

**Grüntee Jasmin** Zieh-Zeit max. 3 Min. Eine traditionelle chinesische Teespezialität aus der Ming-Dynastie. Teeblätter werden mit Jasminblüten vermischt und verleihen dem Tee einen erlesenen blumigen Geschmack

**Sencha „Zitrone Malve“** Zieh-Zeit max. 4 Min. Der japanische Grün Tee. Leicht herb, zart süß und spritzige Zitrone mit Malve verfeinert.

**Kamillo** Zieh-Zeit 5-6 Min. Die moderne Inszenierung aus Kamille, Minze, Orange und Lemongrass. Charakteristisch gut verbunden sind liebliche Kamille und fruchtige Orange.

**Hibiskus-Cranberry** Zieh-Zeit 5-8 Min. Kraftvoll, fruchtige Komposition aus Cranberries, Apfel, Orangen und Hibiskus. Fruchtig und lecker zu jeder Zeit.

**je Sorte € 3,90**



**Tee** aus Österreich - **nicht parfümiert & natürlich**

Unsere Tee-Sorten:

**Pfefferminze, Kamille, Earl Grey, Hagebutte,  
Milde Früchte, Grüner Tee, Beerenauslese,  
Alpenkräuter** oder **Ingwer-Zitrone**

je Sorte € 3,20

---

**Champagner – Sekt - Prosecco**

Champagne – Sparkling wine - Prosecco

---

Champagner

<b>Veuve Clicquot</b> Brut	0,75 l	€ 106,40
<b>Veuve Clicquot</b> Brut	0,375 l	€ 55,10
<b>Dom Perignon</b>	0,75 l	€ 306,50
<b>Moet Brut Imperial</b> Rosé	0,75 l	€ 111,80

Sekt & Schaumwein

<b>Schlumberger</b> Sparkling	0,2 l	€ 13,20
<b>Schlumberger</b> Sparkling	0,75 l	€ 46,10
<b>Kattus</b> Cuvee No. 1	0,2 l	€ 13,30
<b>Kattus</b> Cuvee No. 1	0,7 l	€ 34,50
<b>Kattus</b> Cuvee Rosé	0,7 l	€ 34,50
Glas <b>Prosecco</b>	0,1 l	€ 4,70

# Hochprozentiges

## Hard liquor

---

<b>“Zirben-Flieger”</b> (Red Bull Winteredition mit Zirbenschnaps)		€ 3,90
<b>Zirbenschnaps</b> exklusive Hausmischung	2 cl	€ 3,30
<b>Obstler</b>	2 cl	€ 3,10
<b>Williams</b> mit Frucht	2 cl	€ 3,40
<b>Marillen</b> mit Frucht	2 cl	€ 3,40
<b>Wodka</b> mit Feige	2 cl	€ 3,40
<b>Flügerl</b> Wodka rot mit Red Bull	2 cl	€ 4,00
<b>Rum</b> 54%	2 cl	€ 2,80
<b>Amaretto</b>	2 cl	€ 2,80
<b>Baileys</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Ramazotti</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Glenfiddich</b>	4 cl	€ 9,40
<b>Flying Hirsch</b> Jägermeister mit Red Bull		€ 4,20
<b>Remy Martin</b>	2 cl	€ 5,10
<b>Appenzeller</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Underberg</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Jägermeister</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	€ 3,50
<b>Fisky</b> von der Fisser Imperial Gerste	4 cl	€ 9,80

## Grappa

### Grappa

---

<b>Grappa Nonino Chardonnay Antica Cuvee</b>	2 cl	€ 9,10
<b>Grappa Cellini invecchiata</b>	2 cl	€ 5,40
<b>Grappa Francoli Barbera di Piemont</b>	2 cl	€ 4,90

<b><u>Kössler:</u></b>	<b>Zwetschkenbrand</b> Eichenfass plum brandy	1 cl	€ 4,40
	<b>Rote Williams</b> Birne pear brandy	1 cl	€ 4,20
	<b>Himbeer Likör</b> raspberry liquor	1 cl	€ 3,90
<b><u>Maass:</u></b>	<b>Tiroler Berg-Marille</b> apricot brandy	2 cl	€ 6,70
	<b>Waldhimbeere</b> forrest-raspberry brandy	2 cl	€ 7,30
	<b>Kirsch-Likör</b> cherry liquor	2 cl	€ 6,20
	<b>Spänling Wildpflaume</b> plum brandy	2 cl	€ 6,50
<b><u>Hämmerle:</u></b>	<b>Vogelbeere</b> rowan berry brandy	2 cl	€ 5,80
	<b>Subirer</b> Birne pear brandy	2 cl	€ 5,10
	<b>Grafensteiner</b> Apfel apple brandy	2 cl	€ 5,00
	<b>Himbeer-Brand</b> raspberry brandy	2 cl	€ 5,70
	<b>Kriecherl</b> Zwetschke plum brandy	2 cl	€ 5,30

# Allergene & vegetarische Gerichte

Allergens & vegetarian dishes

---

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

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



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!

## 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.

**Zirbenhütte**  
Genussrestaurant