



*Restaurant Glockenstuhl*  
Speisekarte

# Aperitif

APEROL SPRITZ	7,20	PORTWEIN (O)	
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		weiß	4,80
		rot	4,80
LILLET WILD BERRY	7,20		
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren		GIN TONIC	
		Hendricks Gin + Schweppes Tonic Water	10
HUGO	7,20	Elephant Gin + Schweppes Tonic Water	13
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Zitrone		Le Tribute Gin + Le Tribute Tonic Water	15
CAMPARI		GIN TONIC (alkoholfrei)	6,50
mit Soda	4,50	Siegfried Wonderleaf Alkoholfrei, Schweppes Tonic Water, Orange	
mit Orangensaft	5,50		
MARTINI BIANCO	4,50	WILD BERRY DREAMS (alkoholfrei)	5,50
GLAS PROSECCO		Schweppes Russian Wild Berry, Soda, Minze, Beeren	
pur	4,20		
mit Hollunderblütensirup	4,40		

# Biere & Hausweine

## BIERE

Wildbräu vom Fass	0,25 l	3,60
Wildbräu vom Fass	0,5 l	4,80
Wildbräu Weißbier	0,5 l	5,00
Wildbräu Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Stiegl Freibier alkoholfrei	0,33 l	3,60
Stiegl Radler Grapefruit	0,33 l	3,70
Stiegl Radler Zitrone	0,33 l	3,70
Saurer Radler	0,3 l	3,60
Saurer Radler	0,3 l	4,80

## HAUSWEINE VOM WEINGUT HAGN

Blauer Zweigelt (trocken)	0,25 l	5,60
Roter Prälat (halbtrocken)	0,25 l	5,60
Grüner Veltliner (trocken)	0,25 l	5,60
Weißer Prälat (halbtrocken)	0,25 l	5,60
Rosé Zweigelt (trocken)	0,25 l	5,60
Gespritzter sauer	0,25 l	3,60
Gespritzter süß	0,25 l	3,60

# Alkoholfreie Getränke

## LIMONADEN IN FLASCHEN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	0,33 l	3,80
Sprite, Fanta, Spezi, Almdudler, Eistee		

## MINERALWASSER MONTES

klein	0,33 l	3,60
groß	0,75 l	6,00

## RAUCH FRUCHTSÄFTE

Orange, Apfel, Multivitamin, Johannisbeere, Mango	0,2 l	3,80
mit Wasser/Soda	0,3 l	3,90
mit Wasser/Soda	0,5 l	4,80

## SCHWEPPE'S GETRÄNKE

Bitter Lemon	0,2 l	3,40
Tonic Water	0,2 l	3,40
Russian Wild Berry	0,2 l	3,40

## SKIWASSER

Himbeersirup mit Wasser/Soda	0,3 l	2,70
Himbeersirup mit Wasser/Soda	0,5 l	3,60

## HOLUNDER

Holundersirup mit Wasser/Soda	0,3 l	2,70
Holundersirup mit Wasser/Soda	0,5 l	3,60

## MILCH

0,25 l	2,00
--------	------

## KARAFFE WASSER

1,0 l	1,50
-------	------

# Da kommt es her

Wir legen großen Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte und beziehen sie daher überwiegend aus Österreich und der nahen Umgebung.

## **EIER**

Biohof Marxen, Westendorf, Österreich

## **BROT & GEBÄCK**

Selbstgebacken von Christof

Bäckerei Hirzinger, Brixen im Thale, Österreich

## **FLEISCH**

Metzgerei Knauer, Brixen im Thale, Österreich

Riedhart, Wörgl, Österreich

## **FISCH**

Riedhart, Wörgl, Österreich

Bierbichler, Stephanskirchen, Österreich

Kröswang, Grieskirchen, Österreich

# Kalte Vorspeisen

CARPACCIO VOM GESMOKTEN ROASTBEEF



G

15,90

Dünn geschnittenes gesmoktes Roastbeef,  
Krendip, eingelegte Rote Zwiebeln

ROTE BETE TATAR MIT ZIEGENFRISCHKÄSECREME **VEGETARISCH**

G, H, M

10,50

Rote Bete Tatar, Ziegenfrischkäsecreme, karamellierte Walnüsse

CARPACCIO VOM GESMOKTEN SELLERIE



L

15,90

Gesmokter Sellerie, Henkele (Rohschinken vom Rind),  
Vogelssalat-Orangen-Pesto, Orangenfilets

KLEINER GEMISCHTER SALAT VOM BUFFET

G, H, L, M

6,20

Bitte kein Wiederauffüllen!

*Es geht doch nichts über gutes Brot!*

DESHALB EMPFEHLEN WIR ZU BEGINN UNSER KÖRPERL  
MIT SELBSTGEBACKENEM BROT UND ZWEIERLEI AUFSTRICHEN.

3,00 p.P.

# Warme Vorspeisen

MINI-GERMKNÖDEL GEFÜLLT MIT SCHWEINEBAUCH 2 Stück Mini-Germknödel mit knusprigem Schweinebauch, Sojasauce-Glasur, Karotten-Rotkraut-Salat	A, F, N	12,90
MINI-GERMKNÖDEL GEFÜLLT MIT PULLED SCHWAMMERL <span>VEGAN</span> 2 Stück Mini-Germknödel mit Pulled Schwammerl, Sojasauce-Glasur, Karotten-Rotkraut-Salat	A, F, N	12,90
MINI GERMKNÖDEL DUO 1 Mini-Germknödel Schweinebauch, 1 Mini-Germknödel Pulled Schwammerl, Sojasauce-Glasur, Karotten-Rotkraut-Salat	A, F, N	12,90
GARNELEN PFANDL Garnelen, Knoblauchbutter, Kirschtomaten, Champignons	B, G	17,90

# Suppen

## RINDERBOUILLON

mit Fritatten und Schnittlauch

A, C, G, L

5,90

mit Zillertaler Pressknödel und Schnittlauch

A, C, G, L

7,50

## FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

dazu Toastbrot mit Käse gratiniert

A, C, G, L, O

7,50


Gerne servieren wir Ihnen unsere Suppen auf Anfrage auch mit Gemüsebouillon! **VEGETARISCH**



*„Essen ist Liebe, die man sehen und schmecken kann.“*



# Hauptspeisen

WOLFSBARSCHFILET Pastinakenpüree, Zitronenbutter, geröstete Pilze	D, G	23,50
SAIBLINGSFILET Knusprige Kartoffelkruste, Pfannengemüse	A, D	23,50
SURF & TURF Filet vom heimischen Rind (160 g), 2 Stück Jumbo-Garnelen, Ofenkartoffel oder Potato Wedges, Sauerrahmsauce	B, G	37
PULLED PORK BURGER  Hausgemachtes Burger Brot, gesmoktes Pulled Pork, Coleslaw, Röstzwiebel, Barbecue-Sauce, Potato Wedges, Sauerrahmsauce	A, G, F, M	19
VEGETARISCHER BURGER <span>VEGETARISCH</span> Hausgemachtes Burger Brot und Laibchen, Coleslaw, Röstzwiebel, Potato Wedges, Sauerrahmsauce	A, G, F, M	18

# Wirtshausklassiker

ZWIEBELROSTBRATEN Rosa gebratene Rinderbeiried, Braune Jus, Röstzwiebel, Spätzle	A, L, O	25
BAUERN CORDON BLEU VOM SCHWEIN Gefüllt mit Speck und Tilsiter, Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	A, C, G	19,90
SCHNITZEL "WIENER ART" VOM SCHWEIN Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	A, C, G	16,90
REHRAGOUT VON DER KEULE Rotkraut, Preiselbeeren, Spätzle	A, C, O	23,90
KÄSESPÄTZLE <b>VEGETARISCH</b> Röstzwiebeln, Schnittlauch	A, C, G	11,90
SPINATKNÖDEL (30 Minuten Wartezeit) <b>VEGETARISCH</b> 2 Stück hausgemachte Spinatknödel, Braune Butter, Parmesan	A, C, G	13,90

# Desserts

GEEISTER KAFFEE Kaffeeparfait, Baileys, Cantuccini	C, G, H	7,50
SCHOKO-SOUFFLÉ MEDIUM (15 Minuten Wartezeit) Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern, Gebranntes-Mandeleis	A, C, G, H	9,90
TOPFENNOCKERL Topfenockerl, Spekulatiusbrösel, Zwetschkenragout	A, C, G, H, O	8,90
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten. Preis pro Kugel	C, G, H	2,50
RUM & SCHOKOLADE 4 cl Angostura 1787 Rum, 2 Stück selbstgemachte Pralinen	G, H	8,90



*„Eis hat nur wenige Vitamine,  
daher muss man relativ viel davon essen.“*

# Flüssige Desserts

## EDELBRÄNDE VOM ZIEPL BAUERN

Bauernobstler	2 cl	4,50
Williamsbirne	2 cl	4,50
Marille	2 cl	6,20
Zwetschke	2 cl	5,50
Kirsch	2 cl	5,50

## LIKÖRE

Schoko-Eierlikör	2 cl	3,60
Gozio Amaretto	2 cl	3,60
Baileys	2 cl	3,90
Averna	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	3,50

## GRAPPA

Grappa Pinot-Riesling (O)	2 cl	4,20
Weinreben Pinot und Riesling - fruchtiges, weiches und leicht würziges Aroma.		
Grappa Nebbiolo Del Piemonte (O)	2 cl	4,20
Weinrebe Nebbiolo Piemont - sehr weich und elegant im Geschmack.		
Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique (O)	2 cl	4,50
Weinreben Merlot und Cabernet - runde Textur, exotische Fruchtnoten, Bourbonvanille.		

# Warme Getränke & Whiskeys

## WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,50
Espresso	2,80
Cappuccino (G)	4,00
Latte Macchiato (G)	4,20
Latte Macchiato mit Baileys/Amaretto (G)	7,00
Irish Coffee (G, O)	7,00
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	4,30
Heiße Schokolade mit Rum (G)	6,30
Tasse Ronefeld Tee	3,50
Tasse Tee mit Rum	5,50

## WHISKEYS

Bowmore Legends (O)	4 cl	7,60
Bowmore 12 Jahre (O)	4 cl	8,00
Bowmore 15 Jahre (O)	4 cl	8,50
Bowmore 18 Jahre (O)	4 cl	10,00
Chivas Regal 12 Jahre (O)	4 cl	7,90
Four Roses (O)	4 cl	7,90
Ballantines Finest Blended (O)	4 cl	7,90
Jack Daniels Old No. 7 (O)	4 cl	7,90
Southern Comfort (O)	4 cl	6,30

# Weinbrände & Rum

## **WEINBRÄNDE/COGNACS**

Carlos I (O)	2 cl	6,50
Hine Brandy Homage (O)	2 cl	6,50
Remy Martin (O)	2 cl	6,50

## **RUM**

Angostura Caribbean Rum 1787	4 cl	7,00
Bacardi	4 cl	7,00