

Eggerwirt

HOTEL & RESTAURANT

Speisen und Getränke



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



Pfeffer Rumpsteak 180g medium Hausmacher Kartoffelrösti und grüner Spargel <i>Rumpsteak with pepper sauce, swiss styled potatoes and green asparagus</i>	€ 29,-
Geschmorte Rindsroulade Zart geschmortes Rind gefüllt mit Wurzelgemüse, Speck und Gewürzgurke im eigenen Saft gegart, dazu cremige Polenta <i>braised beef roll with stuffing of carrots and homesmoked ham served with creamy polenta</i>	€ 25,-
Tiroler Burger – 180g Rindfleisch im Bun mit Bergkäse, Speck, Tomate, Salat und Zwiebelringe, Pommes frites mit Cocktail Dip <i>Tyrolean Beef Burger with cheddar cheese, bacon, tomato and lettuce</i>	€ 20,-

Crispy Chicken Burger

Hühnerfilets knusprig mit Sweet Chili, Tomate & Parmesanchips

frische Zupfsalate abgerundet mit Misodip & Pommes Frites

€ 20,-

*crispy chicken burger with sweet chili, tomato, parmesan crust, lettuce
miso dip and french fries*

Alpen Cordon Bleu

Saftig gefülltes Schweineschnitzel mit hausgeräuchertem Speck und Bergkäse,
sehr herzhaft, Preiselbeeren und Pommes Frites

€ 22,-

*cordon bleu of pork, very tasty with homesmoked ham and cheddar filling
served with cranberry sauce and french fries*

Wienerschnitzel das klassische Schnitzel vom Schwein oder Pute, paniert
und goldbraun gebacken, Pommes frites – Preiselbeeren

€ 18,-

breaded cutlet from pork or turkey with french fries and cranberry

Edelgulasch vom Söller Hirsch (nach Verfügbarkeit)

mit Serviettenknödel und Speckbohnenbündchen

€ 25,-

local venison ragout with bread dumplings and green beans rolled in bacon

Zigeunerschnitzel vom Schwein oder Pute mit herzhaftem

Letschogemüse und Pommes frites

€ 19,-

*pork escalope topped with zingara sauce red and green
peppers and french fries*

Rahmbeuschel vom heimischen Kalb mit Semmelknödel

und frischen Gartenkräutern, Herz und Lunge vom Kalb fein zubereitet

€ 18,-

veals heart and lung sour and creamy served with bread dumpling

Sommersalatplatte – reichlich bunte Salate der Saison

frische Kräuter und Chilicroutons wahlweise mit

- Lachsforellenfilet vom Rost € 26,-
- naturgegrillte Putenstreifen € 18,-
- Crispy Chicken € 20,-

vegetarische Gerichte



Kaiserschmarren

beliebter Klassiker als Hauptspeise oder Dessert, serviert mit Apfelmus und Preiselbeeren

austrian styled pancake with apple sauce and cranberries

€ 15,-

Tiroler Knödeltris – Spinat-, Rotebeete- und Kaspressknödel

gebräunte Butter neben knackigem Blattsalat

*classic dumplings of spinach, beetroot and pan fried with cheese
brown melted butter and small assorted salad*

€ 18,-

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

Cold platter with home smoked ham and bacon, meat and various local cheese, herb spread garnished with egg, tomato and pickles served with brown bread and rolls

€ 23,-

Eggerwirt Platte nach alter Tradition, Gustostücke von Rind, Schwein,

Würstl und Pute auf Reis und Jägersauce, kleine Wiener Schnitzel, buntes Gemüse und Pommes frites

old tradition Eggerwirt platter mixed grill, steamed rice, hunter sauce, small wiener schnitzel, sausages, vegetables and french fries

€ 27,-

Knusprige Schweinshaxe mit Natursaft, Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffel

crusty leg of pork with sauerkraut, boiled potatoes and bread dumpling

€ 24,-

Beilagen



Portion Pommes frites - <i>portion french fries</i>	€ 5,-
grüner Beilagensalat - <i>small bowl lettuce salad</i>	€ 4,-
Portion Pfeffersauce - <i>pepper sauce</i>	€ 4,-
Portion Kartoffelrösti - <i>swiss potatoes</i>	€ 4,-

Nachspeisen



Apfelstrudel mit Schlagsahne <i>Apple strudel with whipped cream</i>	€ 7,-
Affogato al caffè	€ 4,2
kleines Schokoladendessert -halbgefrorenes Parfait von der Zartbitterschokolade auf Cassis und flambierte Banane <i>chocolate tart and chocolate parfait on black currant cream</i>	€ 7,-
Topfenpalatschinken aus dem Rohr auf fruchtiger Sauce Schlagsahne und Früchte <i>traditional pancakes filled with sweet creamy white cheese</i>	€ 8,5
gemischtes Eis mit Schlagsahne <i>mixed ice cream</i>	€ 6,5
Sorbet aus Mango und Himbeere (laktosefrei) <i>sorbet of mango and raspberry, lactose free</i>	€ 5,-
Heiße Oma warmer Eierlikör mit Schlagsahne	€ 3,7