

# Eggerwirt

## HOTEL & RESTAURANT

Herzlich willkommen!

Genießen Sie die herzhaften und bodenständigen Köstlichkeiten der Tiroler Küche.

Mit Liebe zubereitet aus regionalen Zutaten und traditionellen Rezepten.

### Tagesgerichte

Tagesmenü 4 Gänge <i>4-course menu of the day</i>	32,-
Tagessuppe <i>soup of the day</i>	5,20
Salatbuffet <i>salad bar</i>	8,-
Tagesgericht <i>dish of the day</i>	20,-
Tagesgericht vegetarisch <i>vegetarian dish of the day</i>	16,-

### Vorspeisen & Suppen

Tomaten Chili Suppe <i>tomato chilli soup</i>	8,-
kleines Kalbsbeuschel mit Kräuterknödel und Sahnehäubchen <i>traditional veal lung and heart ragout served with a bread dumpling</i>	11,-
Crispy Chicken und Spicy Wings mit Honig Senf & Sour Cream Dip <i>crispy chicken and spicy wings served with honey mustard and sour cream</i>	12,-
Auswahl vom hausgeräucherten Tiroler Speck mit Gebäck <i>selection of our home-smoked tyrolean bacon with farmhouse bread</i>	9,-

### Sommerliche Gerichte mit Salat

“Bauernsalat” Blattsalate der Saison mit Speck, Ei, gebratene Kartoffelspalten <i>fresh seasonal lettuce topped with bacon, boiled egg, and sautéed potatoes</i>	16,-
Streifen vom Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernpanade dazu knackige Salate der Saison und Sour Cream <i>crispy Styrian-style fried chicken served on a bed of fresh seasonal lettuce salads</i>	17,-

Steak & Salat - Striploin Steak 180g medium und Kräuterbutter <i>Striploin Steak 180 g medium, served with fresh salad and herb butter</i>	28,-
gemischte Salatplatte mit Spinat- und Kaspressknödel mit Nussbutter <i>mixed salad plate with spinach- and cheese dumpling served with brown butter</i>	18,-
sommerliche Salatvariation mit gebackenem BIO-Camembert <i>fresh summer salad with deep fried organic camembert</i>	16,-

## Hauptspeisen

Alpen Cordon Bleu - saftig gefülltes Schweineschnitzel mit hausgeräuchertem Speck und Bergkäse, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln <i>cordon bleu of pork, very tasty with homesmoked ham and cheddar filling served with cranberry sauce and parsley potatoes</i>	23,-
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>	19,-
Edelgulasch vom Söller Hirsch mit Serviettenknödel und Bohnenbündchen im Speck <i>local venison ragout with bread dumplings and green beans rolled in bacon</i>	26,-
Zigeunerschnitzel vom Schwein oder Pute mit herzhaftem Letschogemüse und Pommes Frites <i>pork escalope topped with zingara sauce red and green peppers and french fries</i>	21,-
Premium Beiried vom Weiderind 180g medium dazu Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen und Kräuterbutter <i>premium 180g striploin steak, cooked medium, accompanied by rosemary potatoes, bacon-wrapped green beans and herb butter</i>	33,-
Saftige Kartoffelgnocchi mit Tomate, Olivenöl und frischem Basilikum <i>delicate gnocchi in fine tomato sauce, enhanced with olive oil and basil</i>	18,-
Tiroler Burger – 180g Rindfleisch im Bun mit Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Zwiebelringe, Pommes Frites und Honig- Senfsauce <i>Tyrolean burger with 180 g beef patty, cheese, bacon, tomatoes, lettuce and onion rings in a toasted bun, served with french fries and honey mustard sauce</i>	21,-
Crispy Chicken Burger – Hühnerfilets knusprig mit Sweet Chili, Tomate & Parmesan chips frische Salate abgerundet mit Honig- Senfsauce & Pommes Frites <i>crispy chicken burger with sweet chili, tomato, parmesan crust, lettuce honey mustard dip and french fries</i>	20,-
Rahmgulasch aus heimischen Pfifferlingen mit Semmelknödel und frischen Kräutern <i>creamy goulash of chanterelles served with a bread dumpling and fresh herbs</i>	19,-

## Eggerwirt „Specials“ (ab 2 Personen & Vorbestellung)

Eggerwirt Platte nach alter Tradition, Gustostücke von Rind, Schwein, Würstel und Pute auf Spätzle	31,-
und Jägersauce, kleine Wiener Schnitzel, buntes Gemüse und Pommes Frites <i>old tradition Eggerwirt platter mixed grill, tyrolean spätzle pasta, hunter sauce, small wiener schnitzel, sausages, vegetables and french fries</i>	
Knusprige Schweinshaxe mit Natursaft, Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffeln	24,-
<i>crusty leg of pork with sauerkraut, boiled potatoes and bread dumpling</i>	

## Beilagen

Portion Pommes - <i>portion french fries</i>	5,-
grüner Beilagensalat - <i>small lettuce salad bowl</i>	4,-
Portion Petersilienkartoffeln - <i>portion parsley potatoes</i>	5,-
1 Semmelknödel - <i>bread dumpling</i>	4,-
Portion Jägersauce - <i>portion hunter sauce</i>	4,-

## Desserts

frisch gebackene Waffel mit cremigem Vanilleeis, Nutella und Banane <i>freshly baked waffles with vanilla ice cream, Nutella, and banana</i>	13,-
flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren <i>fluffy Kaiserschmarrn with apple sauce and lingonberries</i>	16,-
gemischter Käseteller – Auswahl heimischer Käsesorten und Garnierung <i>fine regional cheese assortment, accompanied by fresh bread</i>	14,-
Affogato al caffè	5,2
Heiße Oma - warmer Eierlikör mit Schlagsahne <i>warm eggnog with whipped cream</i>	4,2
gemischtes Eis mit Schlagsahne <i>mixed ice cream with whipped cream</i>	7,-

Bei Fragen zur Zubereitung, Allergenen oder bei speziellen Wünschen wenden Sie sich bitte gerne an unser Servicepersonal.

Auf Wunsch bereiten wir bestimmte Gerichte, wie Wiener Schnitzel oder Kaiserschmarrn, gluten- und laktosefrei zu. Wir wünschen einen guten Appetit!

*If you have any questions regarding preparation, allergens or special requests, please feel free to ask our service staff. Upon request, we can prepare certain dishes, such as Wiener Schnitzel or Kaiserschmarrn, gluten- and lactose-free. We wish you a pleasant meal!*