

Eggerwirt
HOTEL & RESTAURANT

Tagesgerichte

Tagesmenü 4 Gänge **32 €**
4-course menu of the day

Tagessuppe **5,50 €**
soup of the day

Salatbuffet **8 €**
salad bar

Tagesgericht **20 €**
dish of the day

Tagesgericht vegetarisch **16 €**
vegetarian dish of the day

Vorspeisen

Tomaten Chili Suppe **8 €**
tomato chilli soup

kleines Kalbsbeuschel mit Kräuterknödel und Sahnehäubchen **11 €**
traditional veal lung and heart ragout served with a bread dumpling



Eggerwirt
HOTEL & RESTAURANT

Crispy Chicken und Spicy Wings mit Honig Senf & Sweet Chilli Dip **12 €**
crispy chicken and spicy wings with honey mustard and sweet chilli dip

---

gebackener Camembert auf frischem Salatbeet, Preiselbeersahne **11 €**
deep-fried camembert on a bed of fresh salad, with cranberry cream

---

Hauptspeisen

knusprig gebackene Hühnerfiletstreifen in der Kürbispanade
auf frischen Salaten der Saison **19 €**
crispy chicken strips coated in pumpkin seed breading,
on a bed of fresh seasonal salads

Knödel-Tris, Spinat-, Käse- und Kürbisknödel im Rucolabeet,
Nussbutter und Parmesan **18 €**
trio of traditional dumplings (spinach, cheese and pumpkin), on a bed
of rocket salad with brown butter and parmesan

Geschnetzeltes vom Schwein aus eigener Aufzucht, gemischte Pilze,
Speck, mit Butterspätzle und Brokkoli im Pfandl **24 €**
pork strips from our own farm, with mushrooms and bacon in a creamy sauce,
served with buttered spaetzle and broccoli



Eggerwirt
HOTEL & RESTAURANT

Wienerschnitzel - das klassische Schnitzel vom Schwein oder Pute, paniert und goldbraun gebacken dazu Pommes Frites und Preiselbeeren **19 €**
breaded cutlet from pork or turkey with french fries and lingonberries

---

Alpen Cordon Bleu - saftig gefülltes Schweineschnitzel mit hausgeräuchertem Speck und Bergkäse, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln **24 €**
cordon bleu of pork, very tasty homesmoked ham and cheddar filling served with parsley potatoes and lingonberries

---

saftige Kartoffelgnocchi mit Tomate, Olivenöl und Basilikum **18 €**
delicate gnocchi in fine tomato sauce, enhanced with olive oil and basil

---

Grill Mix - Rind, Schwein und Pute auf den Punkt gegrillt Pommes Frites und schmackhaftes Grillgemüse **27 €**
mixed grill with beef, pork and turkey served with vegetables and french fries

---

Söller Hirschpfeffergulasch mit Serviettenknödel und Bohnenbündchen im Speck **28 €**
local venison ragout with bread dumplings and green beans rolled in bacon

---

Rigatoni mit feinem Wildragout und knuspriger Parmesan **23 €**
rigatoni pasta with delicate game ragout and crispy Parmesan crisps

---



Eggerwirt
HOTEL & RESTAURANT

Crispy Chicken Burger – Hühnerfilets knusprig mit Sweet Chili, Tomate & Parmesanchips
frische Salate abgerundet mit Honig- Senfsauce & Pommes Frites **22 €**
crispy chicken burger with sweet chili, tomato, parmesan crust,
lettuce, honey mustard dip and french fries

Eggerwirt Burger – 180g Rindfleisch im Bun mit Bergkäse, Speck, Tomaten,
Salat und Zwiebelringe, Pommes Frites und Honig- Senfsauce **24 €**
Eggerwirt 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

---

Zigeunerschnitzel vom Schwein oder Pute mit herzhaftem Letschogemüse
und Bratkartoffel **23 €**
pork or turkey escalope topped with zingara sauce red and green peppers and pan-fried potatoes

---

Premium Beiried 180g vom österreichischen Weiderind medium auf Pfeffersauce
dazu Pommes Frites und Speckbohnen **33 €**
premium austrian striploin steak 180g, cooked medium, served with
creamy pepper sacue, french fries and bacon-wrapped green beans

---

Eggerwirt “Special No. 1” (ab zwei Personen / Preis pro Person)

Eggerwirt Platte nach alter Tradition, Gustostücke von Rind, Schwein, Würstel und Pute
auf Spätzle und Jägersauce, kleine Wiener Schnitzel, buntes Gemüse und Pommes **34 €**
old traditon Eggerwirt platter mixed grill, tyrolean spätzle pasta, hunter sauce,
small wiener schnitzel, sausages, vegetables and french fries

---



Eggerwirt
HOTEL & RESTAURANT

Eggerwirt “Special No. 2”

Eggerwirt Cordon Bleu - saftig gefülltes Schweineschnitzel mit hausgeräuchertem Speck und Bergkäse gefüllt, dazu Jägersauce und Bratkartoffel **27 €**
cordon bleu of pork, very tasty with homesmoked ham and cheddar filling with traditional hunter’s sauce and pan-fried potatoes

… auf Vorbestellung servieren wir (ab zwei Personen / Preis pro Person)

knusprige Schweinshaxe mit Natursaft, Sauerkraut, Semmelknödel und Salzkartoffeln **25 €**
crusty leg of pork with sauerkraut, boiled potatoes and bread dumpling

für unsere kleinen Genießer

kleines Wiener Schnitzel von der Pute - goldbraun gebacken mit Pommes Frites **12 €**
small breaded cutlet from turkey with french fries

Grillwürstel mit knusprigen Pommes frites **11 €**
grilled sausages served with crispy French fries

Pasta mit Tomatensauce **11 €**
pasta with tomato sacue



Eggerwirt
HOTEL & RESTAURANT

Beilagen

Portion Pommes **5 €**
portion french fries

---

grüner Beilagensalat **4 €**
small lettuce salad bowl

Portion Petersilienkartoffeln **5 €**
portion parsley potatoes

---

1 Semmelknödel **4 €**
bread dumpling

Portion Bratkartoffel **5 €**
portion pan-fried potatos

Portion Jägersauce **4 €**
portion hunter sauce

Desserts

frisch gebackene Waffel mit cremigem Vanilleeis, Nutella und Banane **14 €**
freshly baked waffles with vanilla ice cream, Nutella, and banana

---



Eggerwirt
HOTEL & RESTAURANT

flaumiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren *fluffy Kaiserschmarrn with apple sauce and lingonberries*	**16 €**
Affogato al caffè	**5,50 €**
Heiße Oma - warmer Eierlikör mit Schlagsahne *warm eggnog with whipped cream*	**4,50 €**
gemischtes Eis mit Schlagsahne *mixed ice cream with whipped cream*	**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 (Aufpreis 3 €).
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 (supplement 3 €).
We wish you a pleasant meal!