



Tiroler Wirtshauskultur Leitspruch!

Alle Wirtsleute führen ihren Betrieb so, dass sie sich dort sowohl als Gast als auch als MitarbeiterIn wohlfühlen und sie dies ihren besten Freunden gerne weiterempfehlen.

An die Spitze aller Betrachtungen stellen die Wirtsleute das Wohlergehen des Gastes, den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachten, sondern als Person, die sich der Gastlichkeit des Hauses anvertraut und daher auch Anspruch auf entsprechende Behandlung hat. Als Tiroler Wirtshaus haben wir unsere Küche besonders auf regionale Spezialitäten konzentriert.

Unser Motto ist: „**Schützenswerte Tradition bewahren und mit Zeitgemäßem überzeugen.**“

Lieber Gast!

Die Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte werden bevorzugt aus umliegenden heimischen Betrieben und benachbarten Regionen bezogen.

Essen ist ein Bedürfnis,
genießen eine *Kunst*.
La Rochefaurault

Allergenverordnung!

Sehr geehrter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!

**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen, ebenso wie Ihr uneingeschränkter Genuss!
Daher informieren wir über allergene Zutaten in unseren Speisen.**

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die beim Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeit auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.



Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie im traditionsreichen und Familien geführten Landgasthof Adler im Auszeitdorf Hinterhornbach begrüßen zu dürfen!

Ihre Familie Eisnecker

Wussten Sie schon...

dass unser Landgasthof fast 300 Jahre alt ist?

*dass wir ein Haus mit 9 Zimmer haben
und diese 2018 komplett neu renoviert wurden?*

*dass unsere Küche bevorzugt Heimische Produkte verwendet
und wir ein original Tiroler Wirtshaus sind?*

dass wir seit 2009 unsere Landwirtschaft wieder bewirtschaften?

dass man zum Landgasthof Adler auch beim „Wirt“ sagt?



Suppen

Frittatensuppe (A,C,G,H,L)	4,80
Speckknödelsuppe (A,C,G,H,L,O)	5,20
Hausgemachte Gulaschsuppe (H,L,O)	6,20
Brennsuppe (A,H,L,O) ist eine Tiroler Einbrennsuppe, die mit Speck-, Kartoffel-, Hauswurstwürfeln und Croutons serviert wird	6,20

Salate und Vorspeisen

Blattsalat mit Kräuter- Joghurtdressing (G,O)	
kleiner Salat	4,30
großer Salat	5,80
Gemischter Salat mit Kräuter- Joghurtdressing (G,O)	
kleiner Salat	4,50
großer Salat	6,10
gebackener Almkäse (A,C,G,O) mit Preiselbeerschaum	7,10
Matjesfilet Hausfrauenart (A,D,G,M,O) mit Brot	7,80
Schmankerlsalat (C,G,O) ist eine gemischte Salatplatte mit Kräuter- Joghurtdressing und saftig gegrillter Hühnerbrust	12,90
hausgemachtes Knoblauchbrot (A,G,O)	3,70

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Toasts

Schinken- Käsetoast (A,G,O) 3,70

Steaksandwich (A,C,F,G,M,O) 13,20

ist ein saftig gebratenes Schweinerückensteak auf Toast mit pikanter Sandwichsauce und gemischtem Salat

Fisch aus Tirol

Forelle „Müllerin“ nach Art des Hauses (A,D,G,O) 17,10
servieren wir mit Salzkartoffeln und brauner Butter

Platten für 2 Personen

„Adlerplatte“ (A,C,G,L,O) 40,60
ist unsere Grillplatte mit verschiedenen gegrillten Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn mit Pommes, Röstinchen, Speckbohnen und gemischtem Gemüse

Auf Vorbestellung:

Bauernente für 2 Personen (A,G,L,O) **pro Person 29,90**
mit Blaukraut, Serviettenknödel, Kohlsprossen, Kroketten, Röstinchen und Orangenjus

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Tiroler Spezialitäten

Käsespätzle (A,C,G,H,L,O)	10,90
werden mit verschiedenen Bergkäsesorten zubereitet und mit knusprigem Röstzwiebel und Schnittlauch serviert	
kleinere Portion	9,40
Knödelvariation (A,C,G,H,L,O)	12,20
dreierlei Knödel auf Sauerkraut und zerlassener Butter	
Wiener Schnitzel aus der Pfanne (A,C,G,O)	13,80
(vom Schwein) mit Pommes und Preiselbeeren	
kleinere Portion	12,10
„Tiroler Gröstl“ (C,G,H,L,O)	12,50
wird bei uns original mit Rindfleisch, Speck, Erdäpfeln, Zwiebeln, Gewürzen und Spiegelei zubereitet	
kleinere Portion	10,90

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Vom Grill

„Adlernest“ <small>(C,G,M,O)</small>	17,10
ist unser Grillteller mit verschiedenen Medaillons auf Pommes angerichtet und mit Saucen, Kräuterbutter und gemischtem Salat serviert	
kleinere Portion	15,20
Tafelspitz vom heimischen Rind <small>(A,G,H,L,O)</small>	16,90
servieren wir mit einer Krensaucen, Salzkartoffeln und Karottengemüse	
Zwiebelrostbraten <small>(A,G,L,O)</small>	21,30
ist ein rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken in einer Zwiebelsauce, welches wir mit Röstinchen, Speckbohnen und Röstzwiebeln servieren	
kleinere Portion	19,30
„Filettöpfchen“ <small>(A,C,G,L,O)</small>	19,60
ist ein rosa gebratenes Schweinefilet in einer Pfifferling- Cognacrahmsauce, dazu gibt's Spätzle und Speckbohnen	
kleinere Portion	17,20
Pfeffersteak (Filet vom heimischen Rind 200g) <small>(A,G,L,O)</small>	32,10
mit Kroketten und buntem Gemüse	

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Mehlspeisen

Kaiserschmarren <small>(A,C,G,O)</small>	9,90
aus der Pfanne, servieren wir mit verschiedenen Kompotten und Staubzucker	
Apfelschmarren <small>(A,C,G,O)</small>	10,20
aus der Pfanne, servieren wir mit verschiedenen Kompotten und Staubzucker	
Germknödel mit hausgemachter Vanillesauce <small>(A,C,G,O)</small>	6,50

Desserts

Schoko Souflet <small>(A,C,E,F,G,O)</small>	6,80
mit Schlagsahne und Schokosauce	
warme hausgemachte Grießschnitte <small>(A,C,G,O)</small>	6,70
in Zimt und Zucker, mit heißen Kirschen und Sahne	
hausgemachte Kuchen <small>(A,C,G,H,O)</small>	2,90
hausgemachte Torten <small>(A,C,G,H,O)</small>	3,30
Portion Sahne <small>(G)</small>	0,60

Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Eiskarte

Coppa di Amore	6,90	
Eine heiße Verführung aus cremigem Vaniglia, warmen Himbeeren, Schlagobers und Waffeln.		
Coppa Tiramisu	6,70	
Köstliches Tiramisu und Caffé auf Biskotten, mit einem Schuss Kaffee, Schlagobers und Schokosauce verfeinert.		
Coppa Nocciolata	6,90	
Köstliches Nocciola und Pistacchio, mit Schlagobers und Nüssen verfeinert.		
Coppa di Cioccolata	6,50	
Cremiges Cacao und Cioccolato Bianco auf Schoko-stückchen fein dekoriert—der pure Schokogenuss.		
Gelato alla Frutta	7,50	
Fruchtige Eissorten, gebettet auf Früchten der Saison.		
Coppa Stracciatella	6,70	
Feines Stracciatella und zartschmelzendes Vaniglia, mit Schokoladensauce, Eierlikör und Schlagobers verfeinert.		
Coppa Danmark	6,50	
Zartschmelzendes Vaniglia, gepaart mit Obers und Schokosauce.		
Banana bonita	7,10	
Zartschmelzendes Vaniglia mit Bananenhälften, Schlagobers, Mandelsplittern und Waffel garniert.		
Coppa Amarena	6,90	
Fruchtiges Spagnola, veredelt mit Amarena-Kirschen, Sirup und Schlagobers.		
Gelato misto	mit Sahne 4,80	
Drei leckere Eissorten zur Auswahl.		3,80
Eiskaffee Milano	5,70	
Zartschmelzendes Vaniglia in Espresso, mit Schlagobers und Waffel garniert.		
Frappes Milchshakes nach Wahl	3,80	
Coppa Bambini	3,40	
Eine Kugel Bambini-Eis mit Smarties und Fruchtsauce		



Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser*	0,33 l	2,90
	0,5 l	4,10
	1 l	6,10

* „Tiroler Sauerbrunn“, unser Heilwasser aus den heimischen Bergen

Fanta	0,33 l	3,00
Sprite, Cola oder Spezi	0,25 l	2,70
	0,5 l	3,90
Almdudler	0,35 l	3,00
Cola Light	0,33 l	3,00
Bitter Lemon	0,2 l	2,70

Apfelschorle	0,25 l	2,70
	0,5 l	3,90

Apfelsaft	0,25 l	3,00
Orangensaft	0,25 l	3,00
Johannisbeersaft	0,25 l	3,00

Eistee Pfirsich	0,33 l	3,00
------------------------	--------	------

Schiwasser	0,25 l	1,90
	0,5 l	2,90

Glas Milch ^(G)	0,25 l	1,60
	0,5 l	2,40

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Fassbier, Pils und Weizen

Augustiner Hell Fassbier ^(O)	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,10
	1 l	7,20
Radler ^(O)	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,20
	1 l	7,30
Augustiner Hell Flaschenbier ^(O)	0,5 l	3,60
<u>Weizenbier Franziskaner:</u>		
Hefe hell vom Fass ^(O)	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,00
Hefe dunkel ^(O)	0,5 l	4,00
Kristallweizen ^(O)	0,5 l	4,00
Cola-Weizen ^(O)	0,5 l	4,00
	0,3 l	3,20
Russenhalbe ^(O)	0,5 l	4,00
	0,3 l	3,20
Hefe – alkoholfrei ^(O)	0,5 l	4,00

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Heiße Getränke

Tasse Kaffee (G)		2,80
Kaffee Hag (G)		2,80
Espresso (G)		2,50
Cappuccino (G)		3,20
Cappuccino mit Amaretto (G)		4,10
Latte Macchiato		3,60
Haferl Kaffee (G)		4,20
Portion Kaffee (G)		4,50
Portion Kaffee Hag (G)		4,50
Haferl heiße Schokolade mit Sahne (G)		4,10
Tee		2,80
Tee mit Milch, Honig oder Zitrone (G)		3,00
Tee mit Rum		4,10
Glühwein (O)		4,10
Jägertee		4,10

Aperitifs & Longdrinks

Bacardi – Cola	4 cl	4,30
Campari Orange	4 cl	4,30
Campari Soda	4 cl	3,90
Martini Bianco	4 cl	3,40
Aperol Spritz	4 cl	3,80
Aperol Veneziano (Prosecco)	4 cl	5,80

***** NEU *****

SILVA	0,2 l	3,80
SILVA mit Likör		5,10
Gin SILVA		5,70

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Weißweine offen

Grüner Veltliner ^(O) Weingut Türk, trocken	⅛ l 2,40	¼ l 4,40
Rivaner ^(O) Waldschütz, halbtrocken	⅛ l 2,50	¼ l 4,50
Sauvignon Blanc ^(O) Goldenits Burgenland, trocken	⅛ l 2,80	¼ l 4,80
Welsch Riesling ^(O) Veritas, Burgenland, trocken	⅛ l 2,70	¼ l 4,70

Rotwein offen

Blauer Zweigelt ^(O) Sepp Moser, trocken	⅛ l 2,80	¼ l 4,80
Kalterer See ^(O) Weinkellerei Meraner, trocken	⅛ l 2,70	¼ l 4,70
Edelvernatsch D.O.C ^(O) Weinkellerei Schreckbichel, trocken	⅛ l 2,70	¼ l 4,70
Seeprinz Blaufränkisch ^(O) Weinkellerei Burgenland, halbtrocken	⅛ l 2,80	¼ l 4,80
Rosé Zweigelt ^(O) Domäne Wachau, trocken	⅛ l 2,50	¼ l 4,50
Weißwein oder Rotwein gespritzt-süß ^(O)	¼ l 3,20	
Weißwein oder Rotwein gespritzt-sauer ^(O)	¼ l 3,20	

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose,
(H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere;



Spirituosen & Edelbrände

Bauernobstler	2 cl	2,80
Tiroler Gebirgsenzian	2 cl	3,00
Haselnussbrand	2 cl	3,00
Williamsbirne	2 cl	3,00
Marillenbrand	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,10
Roßbacher Magenbitter	2 cl	3,10
Fernet Branca	2 cl	3,10
Underberg	2 cl	3,10
Ramazotti	4 cl	4,00
Baileys	2 cl	3,10
warmer Amaretto mit Sahne	4 cl	4,00
Scharlachberg Weinbrand	2 cl	3,00
Dulli	4 cl	3,90
Cognac „Remy Martin“	4 cl	4,60
Bourbon-Whiskey „Jack Daniels“	4 cl	4,20
„ALMRAUSCH“		
Himbeergeistlikör mit geeisten Himbeeren	4 cl	4,00