



## 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

<b>Frittatensuppe</b> (A,C,G,H,L)	5,30
<b>Speck- oder Leberknödelsuppe</b> (A,C,G,H,L,O)	5,70
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> (H,L,O)	6,70
<b>Brennsuppe</b> (A,H,L,O) ist eine Tiroler Einbrennsuppe, die mit Speck-, Kartoffel-, Hauswurstwürfeln und Croutons serviert wird	6,80

## Salate und Vorspeisen

<b>Blattsalat</b> mit Kräuter- Joghurtdressing (G,O)	
kleiner Salat	4,70
großer Salat	6,40
<b>Gemischter Salat</b> mit Kräuter- Joghurtdressing (G,O)	
kleiner Salat	5,60
großer Salat	7,20
<b>Schmankerlsalat</b> (C,G,O)	14,20
ist eine gemischte Salatplatte mit Kräuter- Joghurtdressing und saftig gegrillter <b>Hühnerbrust</b>	
gemischte <b>Salatplatte</b> mit herzhaften <b>Kaspressknödeln</b> (A,C,G,O)	14,20
<b>gebratener Ziegenkäse</b> (A,C,G,O)	8,90
auf marinierten Tomatenscheiben und Rucola, servieren wir mit Brot	
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> (A,D,G,O)	9,10
mit Zwiebelringen, Sahnekren, Toastbrot und Butter	
hausgemachtes <b>Knoblauchbrot</b> (A,G,O)	3,90

(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;



## Toasts

**Schinken- Käsetoast** (A,G,O) 4,10

**Steaksandwich** (A,C,F,G,M,O) 14,50

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) 18,80  
servieren wir mit Petersilkartoffeln und brauner Butter

**Filet von der Lachsforelle** (A,D,G,H,L,O) 21,40  
mit Blattspinat, dazu servieren wir Erdäpfel-Stampf und eine leichte Dillrahmsauce

## Platten für 2 Personen

**flammendes „Adler-Schwert“** (A,C,G,L,O) 44,60  
ist unsere Grillplatte mit verschiedenen gegrillten Medaillons vom Schwein, Rind und Huhn mit Pommes, Röstinchen, Speckbohnen und gemischtem Gemüse

### **Auf Vorbestellung:**

**Rehrücken** (A,C,G,L,O) **pro Person 32,90**  
mit Rotkraut, Speckbohnen, Rosenkohl, Röstinchen und Spätzle, servieren wir mit einer Pilzrahmsauce und Preiselbeeren

(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

<b>Käsespätzle</b> (A,C,G,H,L,O)	12,60
werden mit verschiedenen Bergkäsesorten zubereitet und mit knusprigem Röstzwiebel und Schnittlauch serviert	
<b>kleinere Portion</b>	10,70
<b>Knödelvariation</b> (A,C,G,H,L,O)	13,40
dreierlei Knödel auf Sauerkraut und zerlassener Butter	
<b>Wiener Schnitzel</b> aus der Pfanne (A,C,G,O)	15,20
(vom Schwein) mit Pommes und Preiselbeeren	
<b>kleinere Portion</b>	12,90
<b>„Tiroler Gröstl“</b> (C,G,H,L,O)	13,70
wird bei uns original mit Rindfleisch, Speck, Erdäpfeln, Zwiebeln, Gewürzen und Spiegelei zubereitet	
<b>kleinere Portion</b>	11,60

(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

<b>„Adlernest“</b> <small>(C,G,M,O)</small>	18,80
ist unser Grillteller mit verschiedenen Medaillons auf Pommes angerichtet und mit Saucen, Kräuterbutter und gemischtem Salat serviert	
<b>kleinere Portion</b>	16,00
<b>Backhendl</b> <small>(A,C,G,L,M,O)</small>	16,50
mit Kartoffelsalat, Ruccola und Sauerrahm	
<b>kleinere Portion</b>	14,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> <small>(A,G,L,O)</small>	23,40
ist ein rosa gebratenes Steak vom Rinderrücken in einer Zwiebelsauce, welches wir mit Röstinchen, Speckbohnen und Röstzwiebeln servieren	
<b>kleinere Portion</b>	19,90
<b>„Filettöpfchen“</b> <small>(A,C,G,L,O)</small>	21,60
ist ein rosa gebratenes Schweinefilet in einer Pfifferling- Cognacrahmsauce, dazu gibt's Spätzle und Speckbohnen	
<b>kleinere Portion</b>	18,30
<b>Rumpsteak vom heimischen Rind 250g</b> <small>(A,G,L,O)</small>	28,30
mit Mischgemüse, Pommes und Kräuterbutter	

(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

<b>Kaiserschmarren</b> <small>(A,C,G,O)</small>	10,90
aus der Pfanne, servieren wir mit verschiedenen Kompotten und Staubzucker	
<b>Heidelbeerschmarren</b> <small>(A,C,G,O)</small>	11,20
aus der Pfanne, servieren wir mit Vanilleeis und Staubzucker	
<b>Germknödel</b> mit hausgemachter Vanillesauce <small>(A,C,G,O)</small>	7,20

## Desserts

<b>Schoko Souflet</b> mit flüssigem Kern <small>(A,C,E,F,G,O)</small>	7,50
mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokosauce	
warme hausgemachte <b>Grießschnitte</b> <small>(A,C,G,O)</small>	7,40
in Zimt und Zucker, mit heißen Kirschen und Sahne	
hausgemachte Kuchen <small>(A,C,G,H,O)</small>	3,20
hausgemachte Torten <small>(A,C,G,H,O)</small>	3,60
Portion Sahne <small>(G)</small>	0,70

### 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;



## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser*</b>	0,33 l	3,20
	0,5 l	4,50
	1 l	6,70

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

<b>Fanta</b>	0,33 l	3,30
<b>Sprite, Cola oder Spezi</b>	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,30
<b>Almdudler</b>	0,35 l	3,30
<b>Cola Light</b>	0,33 l	3,30
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	3,00

<b>Apfelschorle</b>	0,25 l	3,00
	0,5 l	4,30

<b>Apfelsaft</b>	0,25 l	3,30
<b>Orangensaft</b>	0,25 l	3,30
<b>Johannisbeersaft</b>	0,25 l	3,30

<b>Eistee Pfirsich</b>	0,33 l	3,30
------------------------	--------	------

<b>Schiwasser</b>	0,25 l	2,10
	0,5 l	3,20

<b>Glas Milch <sup>(G)</sup></b>	0,25 l	1,80
	0,5 l	2,60

(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

<b>Augustiner Hell Fassbier</b> <sup>(O)</sup>	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,50
	1 l	7,90
<b>Radler</b> <sup>(O)</sup>	0,3 l	3,80
	0,5 l	4,60
	1 l	8,00
<b>Augustiner Hell Flaschenbier</b> <sup>(O)</sup>	0,5 l	3,90
<b><u>Weizenbier Franziskaner:</u></b>		
<b>Hefe hell vom Fass</b> <sup>(O)</sup>	0,3 l	3,50
	0,5 l	4,40
<b>Hefe dunkel</b> <sup>(O)</sup>	0,5 l	4,40
<b>Kristallweizen</b> <sup>(O)</sup>	0,5 l	4,40
<b>Cola-Weizen</b> <sup>(O)</sup>	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,50
<b>Russenhalbe</b> <sup>(O)</sup>	0,5 l	4,40
	0,3 l	3,50
<b>Hefe – alkoholfrei</b> <sup>(O)</sup>	0,5 l	4,40

(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;



## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee</b> (G)	3,10
<b>Kaffee Hag</b> (G)	3,10
<b>Espresso</b> (G)	2,70
<b>Cappuccino</b> (G)	3,50
<b>Cappuccino mit Amaretto</b> (G)	4,50
<b>Latte Macchiato</b>	3,90
<b>Haferl Kaffee</b> (G)	4,60
<b>Portion Kaffee</b> (G)	4,90
<b>Portion Kaffee Hag</b> (G)	4,90
<b>Haferl heiße Schokolade mit Sahne</b> (G)	4,50
<b>Tee</b>	3,10
<b>Tee mit Milch, Honig oder Zitrone</b> (G)	3,30
<b>Tee mit Rum</b>	4,50
<b>Glühwein</b> (O)	4,50
<b>Jägertee</b>	4,50

## Aperitifs & Longdrinks

<b>Bacardi – Cola</b>	4 cl	4,70
<b>Campari Orange</b>	4 cl	4,70
<b>Campari Soda</b>	4 cl	4,30
<b>Martini Bianco</b>	4 cl	3,70
<b>Aperol Spritz</b>	4 cl	4,60
<b>Aperol Veneziano</b> (Prosecco)	4 cl	6,80

**\*\*\* NEU \*\*\***

<b>SILVA</b>	0,2 l	4,20
<b>SILVA mit Likör</b>		5,60
<b>Gin SILVA</b>		6,30

(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

<b>Grüner Veltliner</b> <sup>(O)</sup> Weingut Türk, trocken	⅛ l 2,60	¼ l 4,80
<b>Rivaner</b> <sup>(O)</sup> Waldschütz, halbtrocken	⅛ l 2,70	¼ l 4,90
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>(O)</sup> Goldenits Burgenland, trocken	⅛ l 3,10	¼ l 5,30
<b>Welsch Riesling</b> <sup>(O)</sup> Veritas, Burgenland, trocken	⅛ l 3,00	¼ l 5,20

## Rotwein offen

<b>Blauer Zweigelt</b> <sup>(O)</sup> Sepp Moser, trocken	⅛ l 3,10	¼ l 5,30
<b>Kalterer See</b> <sup>(O)</sup> Weinkellerei Meraner, trocken	⅛ l 3,00	¼ l 5,20
<b>Edelvernatsch D.O.C</b> <sup>(O)</sup> Weinkellerei Schreckbichel, trocken	⅛ l 3,00	¼ l 5,20
<b>Seeprinz Blaufränkisch</b> <sup>(O)</sup> Weinkellerei Burgenland, halbtrocken	⅛ l 3,10	¼ l 5,30
<b>Rosé Zweigelt</b> <sup>(O)</sup> Domäne Wachau, trocken	⅛ l 2,70	¼ l 4,90
Weißwein oder Rotwein <b>gespritzt-süß</b> <sup>(O)</sup>	¼ l 3,50	
Weißwein oder Rotwein <b>gespritzt-sauer</b> <sup>(O)</sup>	¼ l 3,50	

(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

<b>Bauernobstler</b>	2 cl	3,10
<b>Tiroler Gebirgsenzian</b>	2 cl	3,30
<b>Haselnussbrand</b>	2 cl	3,30
<b>Williamsbirne</b>	2 cl	3,30
<b>Marillenbrand</b>	2 cl	3,30
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,40
<b>Roßbacher Magenbitter</b>	2 cl	3,40
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,40
<b>Underberg</b>	2 cl	3,40
<b>Ramazotti</b>	4 cl	4,40
<b>Baileys</b>	2 cl	3,40
warmer <b>Amaretto</b> mit Sahne	4 cl	4,40
<b>Scharlachberg Weinbrand</b>	2 cl	3,30
<b>Dulli</b>	4 cl	4,30
<b>Cognac „Remy Martin“</b>	4 cl	5,10
<b>Bourbon-Whiskey „Jack Daniels“</b>	4 cl	4,60
<b>„ALMRAUSCH“</b>		
Himbeergeistlikör mit geeisten Himbeeren	4 cl	4,40