

# Servus im Eggerwirt Kitzbühel

Liebe Gäste,

Wir heißen Sie im traditionellen Eggerwirt herzlich willkommen.

Unter dem Motto <frisch gekocht> erwartet Sie kulinarisch ein feines Angebot an Schmankerl der österreichischen Küche.

## Aktuelle Öffnungszeiten Restaurantbetrieb:

**Donnerstag bis Dienstag von 12 bis 22 Uhr - Küche bis 21 Uhr.**

Tageskarte von 12 bis 17.30 Uhr - Abendkarte jeweils ab 17.30 Uhr.

Sonntags sowie an Feiertagen auch mittags mit der großen Karte.

Mittwoch ist Ruhetag im Restaurant. Unser Hotelbetrieb ist durchgehend geöffnet.

## Der Eggerwirt als Ihre ideale Event Location in Kitzbühel:

Für Ihre Familienfeiern, Firmen- und Kundenevents, Geschäftsessen, Feste, Kirchgänge usw. besprechen wir mit Ihnen gerne ein individuelles Angebot und Programm.

Das **gesamte Eggerwirt Team** wünscht Ihnen guten Appetit sowie eine schöne Zeit in unserem Haus und in Kitzbühel.

PS: Hoch lebe Kitzbühel mit seinen Bürgern und Gästen!



Mit hochwertig ausgestatteten und geräumigen Zimmern im beliebten österreichischen Landhausstil, bietet der Eggerwirt besten Wohnkomfort in zentraler und doch ruhiger Lage.


Im Sommer starten die Preise ab € 155 für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet und im Winter zwischen € 180 und € 500 pro Zimmer.



## ZUM START

<b>Brot &amp; Butter</b>	4
Salzbutter   Kräuteröl   Kresse	
<b>Steirischer Hummus</b>	5
Käferbohne   Zwiebel   Kernöl	
<b>Aufschnitt</b>	6
Tiroler Speck   Pfefferoni   Kren	
oder alles zum Probieren	
<b>Kombination aus allen Startern</b>	9

## SUPPEN

<b>Kartoffel-Lauch Suppe</b> 	7
Croûtons	
<b>Rinderkraftsuppe mit Frittaten</b>	6
... mit <b>1 Tiroler Kaspresknödel</b>	7
oder mit 2 Stück Knödel	10
<b>Gulaschsuppe</b>	9
Brot	

## KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

<b>Kleiner gemischter Salat</b> 	6
<b>1 Paar St. Johanner Würstl</b>	8
Senf   Kren   Brot	
<b>Kesselwurst</b> (15 Min. Wartezeit)	12
große deftige Wurst aus Rind- und Schweinebrät	
Sauerkraut   Senf   Kren   Brot	
<b>Ziegenfrischkäse</b> 	16
Rote Rübe   Feige   Radicchio   Nüsse	
<b>Rollgersten-Risotto</b> 	17
Mangold   Schmortomate   Mozzarella	
<b>Beef Tartare hausgemacht</b>	19
Wachtelei   Anchovies   Salatbouquet	
getoastetes Sauerteigbrot	
<b>Caesar Salad Eggerwirt</b>	13
Bauchspeck   Bergkäse   Croûtons	
... mit <b>1 Tiroler Kaspresknödel</b>	17
... oder mit 2 Stück Knödel	20
... mit <b>gebratenem Hühnerfilet</b>	20



### Zum Wohl

### Brautradition seit 1328!

Frisch vom Fass gezapft,  
genießen Sie bei uns das beliebte Bier  
der traditionellen Privatbrauerei  
aus München




### Unsere Hefeweizenbiere

...beziehen wir beim Kleinbetrieb  
Pinzga Bräu der Familie Hochstaffl  
in Bruck an der Glocknerstraße  
und werden in der  
Bügelverschlussflasche serviert.

## HAUPT

- „Kas-Spatzl“  17  
Tiroler Bergkäse | Röstzwiebel | Blattsalat
- 2 Spinatknödel  19  
Braune Butter | Tiroler Bergkäse | Blattsalat  
oder nur 1 Stück mit Salat 14
- Veganer Kichererbsen Eintopf 19  
Geschmorte Tomate | Süßkartoffel | Reis
- Bandnudeln mit Parmesan 16  
Bolognese **oder** Pomodoro 
- Getrüffelte Pasta  22  
Steinpilze | Erbsen | Parmesan
- Fiakergulasch vom Rind 23  
Spätzle | Essiggurkerl | Spiegelei | Würstl
- Rosa gebratene Beiriedschnitte 36  
300 gr. vom Entrecôte  
Cremige Polenta | Gemüse | Kalbsjus
- Gebratenes Lachsforellen Filet 27  
 Rollgerste | Tomate | Veloute

## KINDER

- Bandnudeln mit Parmesan 10  
Bolognese **oder** Tomatensauce 
- Grillwürstel 10  
Pommes Frites | Ketchup
- Kinderschnitzel vom Schwein 13  
Pommes Frites | Ketchup

## KLASSIKER

### aus der Butterschmalzpfanne

- Wiener Schnitzel vom Schwein 19  
oder vom Kalbsrücken 29  
Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
- Cordon bleu vom Schwein 25  
Pommes Frites | Preiselbeeren
- Alt-Wiener Backfleisch 27  
vom Rinder Schulter Scherzel  
Kartoffel-Vogerl Salat | Sauce Tartare



TRUMER  
PRIVATBRAUEREI

Für Genießer eines gepflegten,  
österreichischen Pils,  
servieren wir das Trumer Bier  
in der Flasche.

- Spatzl mit Sauce 8
- 1 Stück Spinatknödel  9  
Braune Butter | Tiroler Bergkäse
- Piranteller 0  
Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen
- Gemischtes Eis - 3 Kugeln  8  
Vanille | Schoko | Erdbeere | Schlagrahm

**SPECIAL OFFER**

Wochentags von 12 bis 17.30 Uhr:  
Kulinarischer Wochenhit zum Freundschaftspreis.

## DESSERT

<b>Kaiserschmarrn</b> (ca. 15 Min. Wartezeit) Zwetschkenröster   Apfelmus	<b>16</b>	<b>Sorbet Surprise</b> mit Schuss Prosecco	<b>5</b> <b>9</b>
<b>Tirol-Amisu</b> Heumilch   Haselnuss	<b>10</b>	<b>Apfelstrudel</b> Schlagrahm	<b>7</b>
<b>Kleine Heiße Liebe</b> 1 Kugel Vanilleeis   Himbeeren   Sahne	<b>7</b>	<b>Coupe Danmark</b> Vanilleeis   Schokosauce   Schlagrahm	<b>9</b>
<b>Affogato</b> Espresso   Vanilleeis	<b>6</b>	<b>Käseteller</b> Brot   Trauben   Nüsse	<b>10</b>



## Weinland Österreich

glasweise 1/8l haben wir folgendes im Angebot

<b>Grüner Veltliner</b> - Hagn, Mailberg, NÖ	<b>5.50</b>	<b>Zweigelt Selection</b> - Salzl, Illmitz, BL	<b>5.50</b>
<b>Wiener Gemischter Satz</b> dac - Mayer	<b>6.50</b>	<b>Blaufränkisch</b> - Goldenits, Tadten, BL	<b>5.50</b>
<b>Chardonnay Felsenstein</b> - Braunstein	<b>6.50</b>	<b>Cuvée "Komptur"</b> - Hagn, Mailberg	<b>6.50</b>
<b>Rosé Fancy</b> - Michael Auer, Höflein	<b>5.90</b>	<b>Dessertwein Beerenauslese</b> - Kracher 1/16l	<b>7</b>

Flaschenweine, Prickelndes, Aperitifs sowie warme und alkoholfreie Getränke oder Spirituosen finden Sie in unserer **separaten Wein- und Getränkekarte**.



Wir verrechnen für Änderungen nichts, bitten aber möglichst darauf zu verzichten.  
Alle Preise sind in Euro, inkl. MwSt und sämtliche Abgaben. Trinkgeld ist nicht inkludiert.  
Bitte kontaktieren Sie uns betreffend Allergeneinformation.

### Happy?

Wir leben Gastfreundschaft und guten Service - unser Team ist nur happy, wenn Sie es sind.

#### Wie happy sind Sie laut unserer Happy-Skala?

0% Tip = not happy at all	5% Tip = yes, happy
7,5% Tip = feeling super happy	10% Tip = happy to the moon and back
50% Tip and more = I will name my firstborn after your name	

We love it fair – das Trinkgeld wird auf das gesamte Team aufgeteilt.

Natürlich ist das Trinkgeld kein Muss aber in Österreich üblich, eine Wertschätzung sowie ein Dankeschön für eine gelungene Dienstleistung und angenehmen Aufenthalt.