

Ein herzliches Servus im Eggerwirt Kitzbühel

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, den traditionellen und charmanten Eggerwirt als neue Betreiber gemeinsam mit unserem Team in eine spannende Zukunft zu führen.

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

Aktuelle Öffnungszeiten Restaurantbetrieb:

DO bis DI 12.00 bis 21.00 Uhr - Abendkarte ab 17.30 Uhr - untertags mit kleiner Karte

Am **Wochenende (SA+SO) sowie an Feiertagen auch zu Mittag unsere große Karte.**

Am Mittwoch ist Ruhetag, ausgenommen in der Hochsaison und für Veranstaltungen.

Unser Hotelbetrieb ist durchgehend geöffnet.

Der Eggerwirt als Ihre ideale Event Location:

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

Wir wünschen eine schöne Zeit in unserem Haus und in Kitzbühel!

Das **gesamte Eggerwirt Team** rund um Küchenchef Raphael, Serviceleiter Albano sowie Ihre Gastgeberfamilie Heidi und Christian Klackl.

PS: Hoch lebe Kitzbühel mit seinen Bürgern und Gästen!



Mit hochwertig ausgestatteten und geräumigen Zimmern und Suiten im beliebten Landhausstil, bietet der Eggerwirt **besten Wohnkomfort in zentraler Lage** von Kitzbühel.

Im Sommer liegen die **Preise ab € 150 pro Zimmer** für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet und im **Winter zwischen € 180 und € 450.**



Kleine Gerichte | Suppen | Vorspeisen

Zweierlei Aufstrich - *gern gewählt als Starter für 2 Personen*

Kräutertopfen | Grammelschmalz | Salatbouquet | Brot 7,50

Kesselwurst - Senf | Kren | Brot

handmade by „Fewa“ - große, deftige Wurst aus Rind- und Schweinebred 9,90

Unser Rindfleischsalat

Käferbohnen | Zwiebel | Paprika | Essigurken | Kernöl | Brot 13,90

Beliebter Klassiker: Tiroler Kasprißknödel

1 Stück in der Rindssuppe 6,90



2 Stück auf buntem Salat 15,90

Tomaten Crèmesuppe - Croûtons



6,90

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten 5,90

mit hausgemachten Leberknödel 6,90

Carpaccio vom „Carne Salada“ - Südtiroler Salzfleisch

18,90

Parmesan | Brot

Beef Tartar - Wachtelei | Salat | Sauerrahm | Toast

19,90

oder groß als Hauptspeise 26,90

Zum Wohl! Als unser Wirtshausbier haben wir uns für die beliebte und traditionelle Privatbrauerei **Augustiner Bräu** aus München entschieden.



Salate

Kleiner gemischter Salat



6,90

„Almsalat“ - Blattsalate mit karamellisierten Ziegenfrischkäse

Früchte | Walnüsse | Balsamico | Brot



21,50

oder klein als Vorspeise 16,50

Bitte kontaktieren Sie uns betreffend Allergene.

Bunter Salatteller fein mariniert	Brot		11,90
..... mit tranchierter Putenbrust gegrillt	22,50	oder klein als Vorspeise	17,50
..... mit gebratenen Spitzen vom Rinderfilet			29,90



Unsere Hefeweizenbiere beziehen wir beim Kleinbetrieb **Pinzga Bräu** in Bruck an der Glocknerstraße und wird in der Bügelverschlussflasche serviert.

Hauptspeisen

Spinatknödel		2 Stück	12,90	oder mit kleinem Salat	19,80
braune Butter Parmesan		3 Stück	16,90	oder mit kleinem Salat	23,80
„Kasspatzl“ - Zwiebel	kleiner gemischter Salat				18,90
<i>Unser Tipp:</i> „Raphaels“ Wiener Backfleisch					
vom Schweinefilet	Kartoffelsalat	Preiselbeeren			25,50
Tagliatelle „scharf“ - mit Piri Piri-Knoblauch Rahm Tomatensauce					15,90
Tagliatelle Bolognese - Parmesan					15,90
Wiener Schnitzel				vom Schweinerücken	18,90
mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat	Preiselbeeren			vom Kalbsrücken	28,90
Geschmorte Rinderschulter	Gemüse	 Polenta			26,50
„Schlemmersalat“ - Tagliata vom Entrecôte auf Blattsalaten					
Kräuterbutter	Parmesan	Tomate	Zitrone		26,90
200 gr. Filetsteak					
Pommes Frites	Gemüse	Kräuterbutter			39,90
Gebratenes Zanderfilet					
Zitrusbutter	Kartoffelpüree	Gemüse			24,90




Weinland Österreich - Glasweise (1/8l) haben wir folgendes im Angebot:

Grüner Veltliner - Hagn, Mailberg, NÖ	€ 4,90	Zweigelt Selection - Salzl, Illmitz, BL	€ 4,90
Wiener Gemischter Satz - Mayer, Wien	€ 5,90	Blaufränkisch - Domäne Pöttelsdorf, BL	€ 4,90
Gelber Muskateller - Wohlmuth, Südsteier.	€ 6,50	Lagrein - Klosterkellerei Muri, Südtirol	€ 6,90
Rosé vom Cabernet S. - Malat, Furth, NÖ	€ 4,90	Cuvée „Komptur“ Hagn, Mailberg, NÖ	€ 6,90

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



Für unsere kleinen Gäste, oder für „Große“ mit kleinem Hunger

Bandnudeln		mit hausgemachter Tomatensauce	10,90
Parmesan		oder "Bolognese"	11,90
1 Stück Spinatknödel - braune Butter Parmesan			7,90
Kleines Wiener Schnitzel von der Pute - Pommes Frites Ketchup			13,90
Piratenteller - <i>Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen</i>			0,00



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

Desserts

Für den süßen aber „kleinen“ Abschluss:

Hausgemachtes Sauerrahmeis ODER Beerensorbet	1 Portion	4,90
Affogato - Vanille Espresso		5,90
Zitronensorbet mit Schuss Prosecco		8,50
Schoko – Küchlein mit hausgemachtem Sauerrahmeis		9,90
Apfelstrudel - Schlagrahm		6,90
Schoko Mousse im Glas		9,90
Gemischtes Eis 3 Kgl. - Vanille Schokolade Erdbeere Schlagrahm		8,50
<i>Ein Klassiker:</i> Kaiserschmarrn - Zwetschgenröster		15,50

Empfehlungen / Recommendations

Kürbis-Karotten Cremesuppe - Sahne | Kernöl

Pumpkin carrots cream soup - cream | seed oil

€ 6,90



Kalbsleber gebraten

Apfel | Salbei | Kartoffelpüree | Pfeffersauce

Roasted liver of veal

Apple | sage | mashed potatoes | pepper sauce

€ 28,90



Rindsgulasch mit Spätzle

Beef goulash with Spaetzle (homemade pasta)

€ 18,90



Filet vom ausgelösten Lammrücken

Rosmarinjus | Bunt Gemüsegröstl

Filet of saddle of lamb

rosemary jus | vegetable gröstl

€ 34,90

Rosa gebratener Hirschrücken

Apfelrotkraut | Kartoffel Kroketten | Rosmarinjus

Medium roasted saddle of deer

red cabbage w. apple | croquettes | rosemary jus

€ 33,90

Weinempfehlung:

Wine recommendation:

2021 Cuvée „Komptur“ aus Pinot Noir & Merlot - Weingut Hagn – Mailberg, Niederösterreich

Komplexe Komposition, reife Cassis-Noten, weiches Tannin

Complex composition, ripe cassis notes, soft tannins

Glas, 1/8lt € 6.90 0,75l € 40.00