

# 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	I	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	I	Parmesan		3 Stück	16,90	oder mit kleinem Salat	23,80

„Kasspatzl“ - Zwiebel I kleiner gemischter Salat 18,90

*Unser Tipp:* „Raphaels“ Wiener Backfleisch  
vom Schweinefilet I Kartoffelsalat I 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	I	Preiselbeeren	vom Kalbsrücken	28,90

~~Geschmorte Rinderschulter — Gemüse I Polenta — 26,50~~

„Schlemmersalat“ - Tagliata vom Entrecôte auf Blattsalaten  
Kräuterbutter I Parmesan I Tomate I Zitrone 26,90

200 gr. Filetsteak  
Pommes Frites I Gemüse I Kräuterbutter 39,90

Gebratenes Zanderfilet  24,90  
Zitrusbutter I Kartoffelpüree I Gemüse





## 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



## Veganes Linsencurry

Karotten | Tomaten | Champignons

### *Vegan lentil curry*

*Carrots | tomatoes | mushrooms*

€ 15,90



## 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 small pasta)*

€ 18,90

## Schweinebraten

Knödel | Sauerkraut

### *Roast of pork*

*dumplings | cabbage*

€ 18,90



## Rosa gebratener Hirschrücken

Apfelrotkraut | Kartoffel Krokette | 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