

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 Montag von 12 bis 22 Uhr - Küche bis 21 Uhr.

Abendkarte von 17.30 bis 21 Uhr („last order“) - Tageskarte von 12 bis 17.30 Uhr.

Am Wochenende (Sa + So) sowie an Feiertagen auch zu Mittag mit unserer großen Karte.

Gruppen oder diverse Feiern sind auf Anfrage gerne auch außerhalb dieser Zeiten möglich.

Unser Hotelbetrieb mit reichhaltigem Frühstücksbuffet ist durchgehend geöffnet.

Der Eggerwirt als Ihre ideale Event Location in Kitzbühel:

Für Ihre Familienfeiern, Firmen- und Kundenevents, Geschäftsessen, Feste, Kirchgänge usw. besprechen wir gerne mit Ihnen ein individuelles Angebot sowie Ihre Programm-Wünsche und Menuvorschläge. Gruppen ab 10 Personen erhalten bei dem Wunsch nach à la carte gerne eine kleinere Auswahl der Karte.

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 € 160 für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet und im Winter zwischen € 190 und € 600 pro Zimmer.



ZUM START

Gedeck  für 2 Personen **8**
 Aufstrich | Bauernbutter für 1 Person **5**
 Brot

... mit Tiroler Speck für 2 P. **12**
 für 1 P. **8**

SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Frittaten **6**
... oder mit 1 Tiroler Kaspreßknödel **7**
 mit 2 Stück Knödel **10**

Gulaschsuppe | Brot **9**

Bitte fragen Sie nach unserer
Tagessuppe der Saison  ...

SNACK

1 Paar St. Johanner Würstl **8**
 Senf | Kren | Brot

Kesselwurst (15 Min. Wartezeit) **10**
 große deftige Wurst aus Rind- und Schweinebrät
 Senf | Kren | Brot



Unsere Hefeweizenbiere

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

SALATE & VORSPEISEN

Vogelersalat **11**

Hausdressing | gebratene Speckwürfel

oder als „Vegi“ 
 ... mit knusprigen Brotcroûtons **9**

Gemischter Salatteller  **13**

wahlweise:

mit Peter's Tiroler Kaspreßknödel **18**

oder 2 Stück Knödel **21**

mit **gebratenem Hühnerfilet** **22**

Kleiner gemischter Salat  **7**

Hausgebeizter Wildwasserlachs **19**

Rahmgurken

Mariniertes Carpaccio  **13**

von der Roten Rübe

Pinienkerne



Zum Wohl

Brautradition seit 1328!

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

HAUPT

„Kas-Spatzl“ 18
Bergkäse | Röstzwiebel | Blattsalat

Spinatknödel 2 Stück  20
Schnittlauchbutter | Bergkäse | Blattsalat
oder nur 1 Stück mit Salat 14

Pasta mit Parmesan 17
Bolognese **oder** Pomodoro 

Kalbsrahmgulasch 27
Sauerrahm | Butterspätzle

Peter's **Ente knusprig gebraten** 35
Blaukraut | Semmelknödel | Preiselbeeren



gebr. Filet vom Kabeljau 28
Rahmige Gemüselinsen | Petersilienkartoffel



TRUMER
PRIVATBRAUEREI

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

KLASSIKER

aus der Butterschmalzpfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein 21
Preiselbeeren | Zitrone vom Kalb 31

Halbes ausgelöstes Backhendl 24
Preiselbeeren | Zitrone

Beilagen zur Wahl
für Ihr Schnitzel oder Backhendl:

Petersilienkartoffel

Pommes frites

Kartoffel-Vogelersalat

kleiner gemischter Salat

KINDER

Pasta mit Parmesan 11
Bolognese **oder** Tomatensauce 

Kinderschnitzel vom Schwein 14
Pommes Frites | Ketchup

Butterspätzle mit Saft 9

1 Stück Spinatknödel  9
Schnittlauch Butter | Bergkäse

Pirateneller 0
Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen

DESSERT

der beliebte Klassiker ideal zum Teilen:

Kaiserschmarrn 17
Zwetschkenröster | Apfelmus

Topfencreme 12
frische Beeren | Obers

2 Stück Palatschinken 10
Marille | Preiselbeeren | Schlagrahm

Affogato 6
Espresso | Vanilleeis

Apfelstrudel 7
Schlagrahm

Sorbet Surprise 5
... mit Schuss Prosecco 9

Gemischtes Eis mit Schlagrahm
wahlweise: pro Kugel 3
Vanille | Schoko | Erdbeere



Weinland Österreich

glasweise 1/8l haben wir folgendes im Angebot

Grüner Veltliner - Hagn, Mailberg, NÖ 5.50

Wiener Gemischter Satz dac - Mayer 6.50

Chardonnay Felsenstein - Braunstein 6.50

Rosé Fancy - Michael Auer, Höflein 5.90

Zweigelt Selection - Salzl, Illmitz, BL 5.50

Blaufränkisch - Goldenits, Tadten, BL 5.50

Cuvée "Komptur" - Hagn, Mailberg 7

Dessertwein Beerenauslese - Kracher 1/16l 7

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



Wir bitten Sie, auf Änderungen der Speisen möglichst zu verzichten. Danke.
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.