

TAGESKARTE

Öffnungszeiten Restaurantbetrieb:

12.00 bis 22.00 Uhr Küche bis 21 Uhr („last order“).

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Unsere **zusätzliche Empfehlungs-Karte** servieren wir jeweils ab 17.30 Uhr
sowie am Wochenende auch zu Mittag.

Der Hotelbetrieb mit reichhaltigem Frühstücksbuffet ist durchgehend geöffnet.

ZUM START

Gedeck 	für 2 Personen	9
Aufstrich Butter Brot	für 1 Person	5
... mit Tiroler Speck	für 2 P.	14
	für 1 P.	8

SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Frittaten	7
... oder mit 1 Tiroler Kaspresknödel	8
mit 2 Stück Knödel	12

Gulaschsuppe	9
Brot	

SNACK

1 Paar St. Johanner Würstl	8
Senf Kren Brot	

Kesselwurst "handmade by Fewa"	10
große deftige Wurst aus Rind- und Schweinebrät	
15 Min. Wartezeit	
Senf Kren Brot	

SALATE

Vogelersalat	13
Hausdressing gebratene Speckwürfel	
Knoblauchbaguette	
oder als „Vegi“  ohne Speck	11

Mariniertes Carpaccio 	12
von der Roten Rübe	
Pinienkerne	

Herbst Salat 	als Hauptspeise 18
Birne Rote Beete	als Vorspeise 13
Ziegenkäse Nüsse Balsamicoreduktion	

Gemischter Salatteller 	13
<u>wahlweise:</u>	
mit <i>Peter's</i> Tiroler Kaspresknödel	18
oder 2 Stück Knödel	21
mit gebratenem Hühnerfilet	22

Kleiner gemischter Salat 	7
---	---

HAUPT

„Kas-Spatzl“ 20
Bergkäse | Röstzwiebel | Blattsalat

Spinatknödel 2 Stück  20
Schnittlauchbutter | Bergkäse | Blattsalat
oder nur 1 Stück mit Salat 15

Pasta Bolognese 17
Parmesan

Schlutzkrapfen Variation  21
Kartoffel-Topfen | Spinat | Graukäse
Schnittlauchbutter | Bergkäse | Blattsalat

Kalbsrahmgulasch 27
Sauerrahm | Butterspätzle

KINDER

Pasta Bolognese 12
Parmesan

Kinderschnitzel vom Schwein 14
Pommes Frites | Ketchup

Butterspätzle mit Saft 9

1 Stück Spinatknödel  9
Schnittlauch Butter | Bergkäse

Gegrillte Streifen vom Huhn 15
Petersilien-Kartoffel

Pommes Frites 6
Ketchup

Piratenteller 0
Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen

KLASSIKER

aus der Butterschmalzpfanne

Wiener Schnitzel vom Schwein 21
Preiselbeeren | Zitrone vom Kalb 31

Halbes Backendl 23
Preiselbeeren | Zitrone

Beilagen zur Wahl
für Ihr Schnitzel oder Backendl:

Petersilienkartoffel

Pommes frites

Kartoffel-Vogerlsalat

kleiner gemischter Salat

Gemüse gemischt

Ab Sonntag Mittag
„bis aus is“:

(also solange der Vorrat reicht)

Schweinebraten
Knödel | Kraut

20



Brautradition seit 1328!

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

DESSERT

2 Stück Palatschinken 11

Marille | Preiselbeeren | Schlagrahm

Affogato 6

Espresso | Vanilleeis

Apfelstrudel 7

Schlagrahm

Eis-Palatschinken 1 Stück 7

wahlweise mit Vanille **ODER** Schoko
Schlagrahm

kleiner Obstsalat 8

1 Kugel Zitronensorbet

Sorbet Surprise 5

... mit Schuss Prosecco 9

Gemischtes Eis mit Schlagrahm

wahlweise: pro Kugel 3
Vanille | Schoko | Erdbeere



Unsere Hefeweizenbiere

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

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.



Weinland Österreich

glasweise 1/8l haben wir folgendes im Angebot

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

Bitte fragen Sie nach unserer **separaten Wein- und Getränkekarte**.



Servus im Eggerwirt Kitzbühel - Hotel & Restaurant

wir heißen Sie im traditionellen Eggerwirt herzlich willkommen.

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

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 12 Personen erhalten bei dem Wunsch nach à la carte gerne eine kleinere, individuelle Auswahl unseres Angebotes.

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.

