

Servus im Eggerwirt Kitzbühel

Liebe Gäste,

Wir heißen Sie im traditionellen und charmanten 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 12.00 bis 21.00 Uhr.

Abendkarte jeweils ab 17.30 Uhr - untertags mit kleiner Karte.

Am Wochenende (SA+SO) sowie an Feiertagen auch Mittags mit unserer großen Karte.

DI und MI ist Ruhetag, ausgenommen in der Hochsaison und für Veranstaltungen.

Unser Hotelbetrieb ist durchgehend geöffnet.

Der Eggerwirt als Ihre ideale Event Location in Kitzbühel:

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

Wir wünschen guten Appetit sowie 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 im beliebten österreichischen 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.**



Suppen

Kräftige Rindsuppe	mit Frittaten	5,90
	mit 1 Stück Tiroler Kaspreßknödel	6,90
Tomaten Crèmesuppe - Croûtons		6,90

Kleine Gerichte | Vorspeisen

Kesselwurst - Senf Kren Brot		
handmade by „Fewa“ - große, deftige Wurst aus Rind- und Schweinebred		9,90
Blutwurstgröstel		16,90
Kartoffel Lauch Blattsalat		
Beef Tartar - Wachtelei Salat Zwiebel Toast		19,90
	oder groß als Hauptspeise	26,90

Salate

<i>Beliebter Klassiker:</i> 2 Stück Tiroler Kaspreßknödel auf buntem Salat		18,50
	oder klein mit nur 1 Stück	14,50
Kleiner gemischter Salat		6,90
„Almsalat“ - Marinierte Blattsalate mit karamellisierten Ziegenkäse		
Früchte Walnüsse Balsamico Brot		21,50
	oder klein als Vorspeise	16,50
Fein mariniertes Salatteller mit tranchierter Putenbrust gegrillt		22,50
	oder klein als Vorspeise	17,50



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

Bitte kontaktieren Sie uns betreffend Allergene.

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



Hauptspeisen

Spinatknödel  2 Stück 12,90 oder mit kleinem Salat 19,80
Nussbutter | Parmesan 3 Stück 16,90 oder mit kleinem Salat 23,80

Geheimtipp: Unser Wiener Backfleisch
vom Schweinefilet | Kartoffelsalat | Preiselbeeren 25,50

Tagliatelle Bolognese - Parmesan 15,90

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken 18,90
mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat | Preiselbeeren vom Kalbsrücken 28,90

Eggerwirt Grillteller - mit Entrecôte, Pute und Schweinefilet
Pommes frites | Kräuterbutter | kleiner gemischter Salat 29,90

Geschmorte Rinderschulter - Gemüse | Polenta 26,50

Raphaels Spezialität: Kalbsleber gebraten
Apfel | Salbei | Kartoffelpüree | Pfeffersauce 28,90

300 gr. Steak vom Entrecôte rosa gebraten
Kartoffel Krokette | Gemüse | Jus 35,90

Gebratenes Zanderfilet 
Zitrusbutter | Kartoffelpüree | Gemüse 24,90

Weinempfehlung:

2021 Cuvée „Komptur“ aus Pinot Noir & Merlot
Weingut Hagn – Mailberg, Niederösterreich
Komplexe Komposition, reife Cassis-Noten, weiches Tannin

Glas, 1/8lt € 6.90 0,75l € 40.00



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

Hausgemacht - für den süßen aber „kleinen“ Abschluss:

Sauerrahmeis ODER Zitronensorbet 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
Gemischtes Eis 3 Kgl. - Vanille Schokolade Erdbeere Schlagrahm		8,50
Coupe Danmark - Vanille Schokosauce Schlagrahm		9,50
<i>Ein Klassiker:</i> Kaiserschmarrn - Zwetschgenröster		15,50