

TAGESKARTE

Öffnungszeiten Restaurantbetrieb:

Donnerstag bis Dienstag jeweils von 12.00 bis 22.00 Uhr


Durchgehend warme Küche bis 21 Uhr („last order“).

Mittwoch ist Ruhetag

Unsere **zusätzliche Empfehlungs-Karte** servieren wir jeweils ab 17.30 Uhr
sowie am Wochenende oder an Feiertagen 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
... oder mit Tiroler Speck	für 2 P.	14
	für 1 P.	8

SUPPEN


Rinderkraftsuppe mit Frittaten	7
... oder mit 1 Tiroler Kaspreßknödel	9
mit 2 Stück Knödel	14
... oder mit 1 Speckknödel	8
mit 2 Stück Speckknödel	13
Gulaschsuppe	9
Brot	



SNACK

1 Paar St. Johanner Würstl	8
Senf Kren Brot	
Kesselwurst "handmade by Fewa"	11
große deftige Wurst aus Rind- und Schweinebrät	
Senf Kren Brot	

VORSPEISE & SALATE

Tatar von der Räucherforelle	13
Salatbouquet Brot	




Winter Salat 	als Hauptspeise	20
Kürbis Rote Beete	als Vorspeise	15
Ziegenkäse Nüsse Balsamicoreduktion		

Eggerwirt Salatteller		13
<u>wahlweise:</u>		
<i>mit Peter's</i> Tiroler Kaspreßknödel		18
mit 2 Stück Knödel		22
oder mit gebratenem Hühnerfilet		22
oder mit frittierte Falafel		21



Kleiner gemischter Salat 	8
Kleiner Blattsalat 	7

HAUPT

„Kas-Spatzl“	20
Bergkäse Röstzwiebel Blattsalat	
Spinatknödel 2 Stück 	21
Schnittlauchbutter Bergkäse Blattsalat	
oder nur 1 Stück mit Salat	16
Quinoa Grünkohl Strudel 	22
Tomatensauce Mini Broccoli	
Pasta Bolognese	17
Parmesan	
Schlutzkrapfen Variation 	21
Kartoffel-Topfen Spinat Graukäse	
Schnittlauchbutter Bergkäse Blattsalat	
Kalbsrahmgulasch	27
Sauerrahm Butterspätzle	

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

KLASSIKER



aus der Butterschmalzpfanne

Wiener Schnitzel	vom Schwein 21
Preiselbeeren Zitrone	vom Kalb 31
Halbes Backhendl	23
Preiselbeeren Zitrone	
<u>Beilagen zur Wahl</u>	
<u>für Ihr Schnitzel oder Backhendl:</u>	
Petersilienkartoffel	
Pommes frites	
Kartoffel-Vogerlsalat	
kleiner gemischter Salat	
Gemüse gemischt	



Noch mehr Auswahl finden Sie auf
unserer **Abend-Empfehlungskarte**.

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	
Quinoa Grünkohl Strudel 	15
Tomatensauce Mini Broccoli	
Pommes Frites	6
Piranteller	0
Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen	

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

FRÜHSTÜCK

Reichhaltiges Buffet 24
mit Gästekarte oder Kitzbüheler
Bürgerkarte zum Vorteilspreis von 20

Kinder reduziert je nach Alter und Appetit



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 14 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.

