TAGESKARTE

★★★S Eggerwirt Hotel & Restaurant

Öffnungszeiten Restaurantbetrieb:
Donnerstag bis Dienstag jeweils von 12.00 bis 22.00 Uhr
Durchgehend warme Küche bis 20.30 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**

Genuss-Teller für 2 Personen **16**
Prosciutto | Oliven | Parmesan
eingelegte Tomaten | Öl | Brot

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

Hokkaido-Kürbis Cremesuppe **8**
Kürbiskerne | Kürbiskernöl

VORSPEISEN & SALATE

Tatar von der Räucherforelle **13**
Salatbouquet | Brot

Herbst Salat **15**
Birne | Rote Beete | Ziegenkäse
Nüsse | Balsamicoreduktion

Eggerwirt Salatteller **13**
wahlweise:
mit Peter´s **Tiroler Kaspreßknödel** **18**
mit 2 Stück Knödel **22**

oder mit **gebratenen Hühnerfilets** **22**

oder mit **frittierte Falafel** VEGAN **21**

Kleiner gemischter Salat **8**

Kleiner Blattsalat **7**

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

HAUPT

„Kas-Spatzl“ **21**
Bergkäse | Röstzwiebel | Blattsalat

Spinatknödel 2 Stück **21**
Schnittlauchbutter | Bergkäse | Blattsalat
oder nur 1 Stück mit Salat **16**

Quinoa Grünkohl Strudel **19**
Tomatensauce | Mini Broccoli
Blattsalat

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 Butterschmalz gebacken

Wiener Schnitzel **vom Schwein** **21**
Preiselbeeren | Zitrone **vom Kalb** **31**

Backhendl ausgelöst **24**
Preiselbeeren | Zitrone
oder als kleine Portion **18**

Beilagen zur Wahl
für Ihr Schnitzel oder Backhendl:

Petersilienkartoffel

Pommes frites (mit Schale)

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 (mit Schale) **7**

Piratenteller **0**
Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen

DESSERT

Zwetschken-Topfenknödel 1 Stk **8**
Zimtbrösel 2 Stück **13**
(15 - 20 Minuten Wartezeit)

Affogato **6**
Espresso | Vanilleeis

Apfelstrudel mit Schlagrahm **7**
mit Vanilleeis **10**

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**	**Blaufränkisch** - Goldenits, Tadten, 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 20 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!

★★★S Eggerwirt Hotel & Restaurant

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.