

Empfehlungen

Kürbis-Karotten Cremesuppe - Sahne | Kernöl

€ 6,50



Kalbsleber gebraten

Apfel | Salbei | Kartoffelpüree | Pfeffersauce

€ 28,90



Rosa gebratener Hirschrücken aus heimischen Wäldern

Apfelrotkraut | Kartoffellaibchen | Rosmarinjus

€ 33,90



Knusprig gebratenes Weide GANS´I aus dem Lavanttal

Serviettenknödel | Blaukraut | Bratensauce | Kastanien

€ 38,90

Qualität und tiergerechte Haltung haben seinen Preis:

Wir beziehen die Weidegänse bei Familie Taferner vom Lindlhof im Lavanttal. Am Südhang der Saualpe gelegen, auf einer Bergwiese mit vielen frischen Gräsern, Blumen und Kräutern sowie Schwimmmöglichkeiten werden die Lavanttaler Weidegänse im Freien gut behütet gehalten.



Mehr Infos: www.lindlhof.at/gefluegel



Passende Weinempfehlung:

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

Glasweise 1/8lt € 6.90 0,75 Flasche € 40.00

Ein herzliches Servus im Eggerwirt Kitzbühel

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, den **traditionellen und charmanten Eggerwirt** als neue Betreiber gemeinsam mit unserem Team in eine spannende Zukunft zu führen.

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

Öffnungszeiten Restaurantbetrieb im Oktober und November:

Wir haben noch bis **Sonntag 5.11. geöffnet** - untertags mit kleiner Karte.

Abendkarte jeweils ab 17.30 Uhr.

An Feiertagen und am Wochenende gibt es auch zu Mittag unsere große Karte.

MO 23.10., DI 24.10. und MO 30.10 bleibt das Restaurant geschlossen.

Der Eggerwirt als Ihre ideale Event Location:

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

Wir wünschen eine schöne Zeit in unserem Haus und in Kitzbühel!

Das **gesamte Eggerwirt Team** rund um Küchenchef Raphael Degan sowie Eure Gastgeberfamilie Heidi und Christian Klackl.

PS: Hoch lebe Kitzbühel!



Mit unseren hochwertig ausgestatteten und geräumigen Zimmern und Suiten im beliebten 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 € 550.



Kleine Gerichte | Suppen | Vorspeisen

Oma Liesl's Aufstrichkombi - <i>gern gewählt als Starter für 2 Personen</i> Kräutertopfen Grammelschmalz Salatbouquet Brot	7,50
Kesselwurst - Senf Kren Brot handmade by „Fewa“ - große, deftige Wurst aus Rind- und Schweinebred	9,90
Unser Rindfleischsalat Käferbohnen Zwiebel Paprika Essiggurken Kernöl Brot	13,90
<i>Beliebter Klassiker:</i> Tiroler Kaspresknödel	1 Stück in der Rindssuppe 6,90 2 Stück auf buntem Salat 15,90
Tomaten Crèmesuppe - Croûtons 	6,50
Kräftige Rindsuppe	mit Frittaten 5,90 mit hausgemachten Leberknödel 6,90
Beef Tartar mit Rösti - Wachtelei Salat Sauerrahm	18,90 oder groß als Hauptspeise 25,90

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




Salate

Kleiner gemischter Salat 	6,50
„Almsalat“ - knackige Blattsalate mit karamellisierten Ziegenfrischkäse Früchte Walnüsse Balsamico Brot 	20,90 oder klein als Vorspeise 15,90

Alles Inklusivpreise in Euro.


Bitte kontaktieren Sie uns betreffend Allergene.

Fein marinierte Salate Kirschtomaten Brot		11,90
..... mit tranchierter Putenbrust gegrillt		18,90
	oder klein als Vorspeise	14,90
..... mit sautierten Knoblauch Garnelen		26,90




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

Hauptspeisen

Spinatknödel		2 Stück 11,90	oder mit kleinem Salat 18,40
braune Butter Parmesan		3 Stück 15,90	oder mit kleinem Salat 22,40

Unser Tipp: „Raphaels“ Wiener Backfleisch
vom Schweinefilet | Kartoffelsalat | Preiselbeeren 23,90

Tagliatelle "scharf" - mit Piri Piri-Knoblauch Rahm Tomatensauce		15,90
mit Black Tiger Garnelen		26,90

Wiener Schnitzel	vom Schwein	16,90
mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat Preiselbeeren	vom Kalb	27,90

Geschmorte Rinderschulter - Gemüse | Polenta 25,90

Tagliata vom Entrecôte auf knackigen Blattsalaten
Kräuterbutter | Parmesan | Tomate | Zitrone 26,90

Kalbsrückensteak
Zitrusrahmsauce | Bandnudeln | Gemüse 29,90

Ribeye Steak - 300 g. rosa gebraten
Kräuterbutter | buntes Gemüse | Pommes frites 35,90




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
Kleines Wiener Schnitzel von der Pute		Pommes Frites Ketchup	13,50
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

Für den süßen aber „kleinen“ Abschluss:

Hausgemachtes Sauerrahmeis oder Beerensorbet	1 Portion	4,90
Affogato - Vanille Espresso		5,90
Zitronensorbet mit Schuss Prosecco		7,90
Schoko – Küchlein mit hausgemachtem Sauerrahmeis		9,90
Apfelstrudel - Schlagrahm		6,90
Gemischtes Eis - Vanille Schokolade Erdbeere Schlagrahm		7,90
<i>Ein Klassiker:</i> Kaiserschmarrn - Zwetschgenröster		15,50