

Speisen und Getränke



Suppen, Salate, Vorspeisen

Frittatensuppe

Natürlich hausgemacht € 4,80

Tiroler Zwiebelsuppe

mit Laugenbrezen Stückel



€ 6,80

Pressknödelsuppe (mit Graukas zubereitet)

€ 6,80

Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Brot

€ 6,80

Gemischter Salat

Frisch und knackig!



€ 6,80

Körnd'l Salat mit Bauernbrot

Bunte Blattsalate verfeinert mit
gerösteten Sonnenblumen– Pinien–und Kürbiskernen.



Angerichtet mit Balsamicoessig und Kürbiskernöl

€ 14,50

Fitness Salat

Salate der Saison mit Hühnerbruststreifen.

Himbeerdressing und Knoblauchbrot

€ 18,50

Jausn Brett'l

Obatzter, Verhackert's, Speck und Bergkas

Fein garniert und mit Bauernbrot serviert

€ 16,50

Zur Abwechslung Ohne Fleisch

Bauernschüssel



Traditionelles Eintopfgericht aus Gerste, roten Bohnen und Wurzelgemüse mit Brot

€ 16,50

Schlutzkrapfen

Mit Spinatfülle, Röstzwiebel, veganem Parmesan und Krautsalat



€ 16,50

Kartoffelpuffer (Rösti)

Mit Krautsalat und Kräutercreme



€ 16,50

Erdäpfel Blattln mit Sauerkraut

€ 16,50

Alpbachtaler Käsespätzle

mit Krautsalat

€ 16,50

Kaiserschmarren

Luftig und locker. Mit Apfelmus

€ 16,50

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Alle Flammkuchen € 14,50

„Nach Bauern Art“

Mit Speck und Zwiebeln

“Der Pikante“

Mit Salami, Knoblauch, Zwiebeln
und scharfen Pfefferoni
(Auf Wunsch auch extra scharf!)

“Der Edle“

Mit Schinken, Champignons
und Zwiebeln

“Hawaii“

Mit gebratenem Hühnerfleisch,
Ananasstücken und Mozzarella

“Der Tiroler“

Mit Bauernschinken undn Graukas

“Tonno”

mit Zwiebeln, Paprika und Thunfisch

“Der Mediterrane” (Vegetarisch)

Mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Paprika,
Tomaten, Oregano und Olivenöl

“Dolce Latte” (Vegetarisch)

Mit feinstem Gorgonzola,
Knoblauch, Oliven und Basilikum

“Florentiner Art” (Vegetarisch)

Mit Knoblauch, Blattspinat,
Tomaten und Mozzarella

„Der Vegane”

Mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten,
frischem Paprika und Salatstreifen

Die süße Variante:

“Apfelflammkuchen”

Mit Äpfel, Calvados, Zimt und Zucker

Aus der Tiroler Wirtshauskuchl

Unsere Spezialität:

Ofenfrische Ripperl

Mit Knoblauchbrot und Krautsalat

€ 19,50

Brauhauswürstel

Mit Bärlauchsenf, Kren und Brot

€ 9,50

Tiroler Gröstl

Das Tiroler Nationalgericht!

Serviert mit Krautsalat und Spiegelei

€ 16,50

Blut- und Leberwurst

Mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

€ 16,50

Brauhaus Gulasch

Zubereitet mit frischem Paprika, Wacholder
und Schwarzbier

angerichtet mit Spätzle

€ 19,50

Würstl mit Gulaschsaft

Mit Bauernbrot

€ 8,50

„Schnitzel nach Wiener Art“

In Butterschmalz knusprig gebraten.

Mit Kartoffelsalat

€ 19,50

„Schnitzel Steiermark“

Gefüllt mit Salami und Käse.

Mit Kartoffelsalat und Kernöl

€ 19,50

„Gordon Bleu“ (vom Schwein)

Gefüllt mit Schinken und Käse

Mit Kartoffeln

€ 19,50

Schweinsfilets vom Grill

auf Pfeffersauce mit Spätzle

und Butterbohnen

€ 22,50

Gebackenes Hühnerschnitzel

mit Sauce Tartare und Salatgarnitur

€ 19,50

Rattenberger Feinschmecker Reindl

Geröstete Schweinsfiletstreifen mit Rotweinbirne
und Gorgonzola überbacken.

Mit Rösti im Reindl serviert

€ 24,50

Eisspezialitäten

Gerührter Eiscafe

Starker, gekühlter Espresso mit Vanilleeis
und Schlagobers cremig gerührt

€ 7,80

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokosauce

€ 7,80

Brauhaus Spezial

Cremiges Vanilleeis mit Bierlikör
und Schlagsahne

€ 6,50

Waldbeerbecher

Veganes Vanilleeis mit Waldbeeren



€ 7,80

Kindereis

2 Kugeln Vanilleeis mit
bunten Smarties und Sahne

€ 4,50

Zum Dessert

Gebackene Apfelradeln

Der Klassiker unter
den tiroler Mehlspeisen

€ 8,50

Zwetschkenpofesen

mit Zimtzucker, Schlagsahne
und Vanilleeis angerichtet

€ 8,50

Kaiserschmarren

Luftig und locker
mit Apfelmus

als Dessert

€ 9,50

als Hauptspeise

€ 16,50

Cafe Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Schlag

€ 6,80

Steirer-Eis

Vanilleeis mit Schlagrahm, Kürbiskernöl,
karamellisierten Kürbiskernen und einem Hauch Zimt

€ 7.80

Jeden Sonntag ab 12.00 Uhr

Schweinsbraten

auf Schwarzbiersauce

mit Sauerkraut und Knödel € 19,50



Feiern im Brauhaus

Für Ihre Familien-, Vereins-, und Firmenfeiern
bieten wir
spezielle Menüs, rustikale Buffets sowie
unser Fürstenmahl

Ritteressen

Ab 6 Personen bieten wir
auf Vorbestellung
ein originelles Ritteressen.
Speisen mit Spaß und Gaudi!

Wie im Mittelalter

Preis pro Person € 34,50



Alkoholfrei

Limonaden	0,3lt	0,5lt
-----------	-------	-------

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler	€ 3,30	4,50
---------------------------------------	--------	------

Eistee Pfirsich	€ 3,30	4,50
-----------------	--------	------

Naturtrüber Apfelsaft gespritzt	€ 3,30	4,50
---------------------------------	--------	------

Der Geschmack der Tiroler Berge:

Zirben Limonade	€ 3,30	4,50
-----------------	--------	------



0%Zucker 100%Geschmack!

Unsere alkoholfreien Durstlöscher ohne Zuckerzusatz

Zubereitet mit spritzigem Soda oder natürlichem Quellwasser

Holunderblüten	€ 3,30	€ 4,50
----------------	--------	--------

Himbeer	€ 3,30	€ 4,50
---------	--------	--------

Johannisbeer-Zitrone	€ 3,30	€ 4,50
----------------------	--------	--------

Orange	€ 3,30	€ 4,50
--------	--------	--------

Pfirsich-Maracuja	€ 3,30	€ 4,50
-------------------	--------	--------

Zitrone Natur	€ 2,80	€ 3,60
---------------	--------	--------

Mineralwasser

Silberquell

Still oder belebt	0,33lt € 3,30	0,7lt € 6,80
-------------------	---------------	--------------

Warme Getränke

Espresso € 2,60

Verlängerter € 3,40

Cappuccino € 3,80

Caffe Latte € 3,80

Heiße Schokolade

mit Schlagsahne € 3,80

Cafe Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Schlag € 6,80

Tee

Verschiedene Sorten € 3,20



Spritzige Sommergetränke (mit Alkohol)

Zirben Spritz

Prosecco, Soda und Zirbe € 6,80

Aperol Spritz

Hugo € 6,80



Unser Biersortiment

Original Rattenberger Bier

unser hauseigenes Spezialbier!



Bernsteinfarben, hopfig herb, süffig mit 4,5% Alkohol

(Wird aus Zeit- und Kapazitätsgründen derzeit außer
Haus nach unserem Original Rezept gebraut)

0,5lt € 5,40 0,3lt 4,00

Aus der Kristallbrauerei Alpbach:

Helles Märzen 1/2lt € 5,40 1/3lt € 4,00

Radler 1/2lt € 5,40

Franziskaner Dunkles Weizenbier 1/2lt € 5,40

Alkoholfreies Hefeweizen 1/2lt € 5,40

Weine

Grüner Veltliner 1/4 € 7,00

Südtiroler Chardonnay 1/4 € 7,40

Südtiroler Edelvernatsch 1/4 € 7,40

Blauer Zweigelt 1/4 € 7,00

Gespritzter (Rot oder Weiß) 1/4 € 3,60

Süß gespritzter 1/4 € 3,80

Riesling vom Weingut Ernst 1/8 € 4,20 0,75 € 25,20

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Mangonoten, Marillentouch,
kandierte Limettenzesten. Mittlerer Körper, feine Säurestruktur, salzig,
kraftvoll, weißes Steinobst im Abgang, mineralischer Nachhall.

Edle Brände

Wir bieten ein reichhaltiges Sortiment an
edlen Bränden und Likören
Wählen Sie in unserem Schnapsschrank



Hausgemachter Bierlikör

Zum Mitnehmen: 1/2 lt € 18.--