

Speisen und Getränke

Lieber Gast

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

Suppen, Salate, Vorspeisen

Frittatensuppe

Natürlich hausgemacht € 4,80

Tiroler Zwiebelsuppe

mit Laugenbrezen Stückel € 6,80

Pressknödelsuppe (mit Graukas zubereitet) € 6,80

Graukassuppe mit Rahm und gerösteten Schwarzbrotwürfeln € 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

Ziegenfrischkäse im Speckmantel

auf Blattsalaten mit Himbeerdressing und Bauernbrot

€ 16,50

Jausn Brett'l

Obatzter, Verhackert`s, Speck und Bergkas

Fein garniert und mit Bauernrot serviert

€ 16,50

Zur Abwechslung Ohne Fleisch

Schlutzkrapfen

Mit Spinatfülle, Röstzwiebel,
veganem Parmesan und Krautsalat



€ 16,50

Kartoffelpuffer (Rösti)

Mit Krautsalat und Kräutercreme



€ 16,50

Gemüsegrillteller

Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten
mit Kartoffeln



€ 19,50

Erdäpfel Blattln

mit Sauerkraut

€ 16,50

3 Tiroler Pressknödl

mit Salat

€ 16,50

Alpbachtaler Käsespätzle

mit Krautsalat

€ 16,50

Tiroler Schmankerlteller

Nudeln, Nocken, Knedl und Plenten
san de 4 Tiroler Elementen!

Spinatknödel, Pressknödel, Polenta und
Schlutzkrapfen angerichtet mit
geriebenem Bergkäse und Sauerkraut

€ 19,50

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, Graukas und Rucola

“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,
frischen 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 € 8,50

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

3 Tiroler Knödel

mit Sauerkraut € 16,50

Würstl mit Gulaschsaft

Mit Bauernbrot € 8,50

Unserer Spezialitäten

Schweinsfilets vom Grill

auf Pfeffersauce mit Spätzle
und Butterbohnen

€ 22,50

Saftiges Rumpsteak

Mit Pommes, Grillgemüse
und Kräuterbutter

€ 26,50

Lust auf was Besonderes?

Spezial Grillplatte

Die feinsten Stücke von Rind, Schwein und Huhn
Verschiedene BBC Saucen
Grillgemüse und Pommes

€ 28,50

Ossobucco

In Rotweinsauce und Wurzelgemüse
geschmorte Beinscheiben vom Kalb.

Mit Rosmarienkartoffeln serviert

kleine Portion

€ 22,50

große Portion

€ 28,50

Jeden Sonntag ab 12.00 Uhr

Schweinsbraten

auf Schwarzbiersauce
mit Sauerkraut und Knödel



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 € 32,50



Unsere Schnitzelvariationen

„Schnitzel nach Wiener Art“

In Butterschmalz knusprig gebraten.

Mit Kartoffelsalat

€ 18,50

„Brauhaus Schnitzel“

Mit Tomaten, Speck und Käse überbacken.

Mit Kartoffeln

€ 19,50

„Sesam Schnitzel“

Zartes Hühnerschnitzel in Sesamkruste.

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

„Alpbachtaler Schnitzel“

Mit Speck und Graukasfülle

Mit Kartoffeln

€ 19,50

Eisspezialitäten

Gerührter Eiscafe

Starker, gekühlter Espresso mit Vanilleeis
und Schlagobers cremig gerührt

€ 6,80

Tartufo Nero

Italienische Eisspezialität aus
Schoko- und Vanilleeis, Haselnüssen und Kakao
Mit Schlagsahne, gerösteten Mandelsplittern
und Hippen garniert

€ 6,80

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokosauce

€ 6,80

Brauhaus Spezial

Cremiges Vanilleeis mit Bierlikör
und Schlagsahne

€ 5,50

Waldbeerbecher



Veganes Vanilleeis mit Waldbeeren

€ 6,80

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 Zimtucker, Schlagsahne
und Vanilleeis angerichtet

€ 8,50

Flaumige Topfenknödel

mit Butterbrösel und Waldbeerenkompott

€ 8,50

Kaiserschmarren

Luftig und Locker
mit Apfelmus

als Dessert

€ 8,50

als Hauptspeise

€ 14,50

Cafe Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Schlag

€ 5,80

Limonaden

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,3lt	€ 3,30
	0,5lt	€ 4,50

Fruchtsäfte

Naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere	0,25lt	€ 3,30
Gespritzt	0,30lt	€ 3,30
	0,50lt	€ 4,50
Soda Zitrone	0,30lt	€ 2,80
	0,50lt	€ 3,60
Durstlöscher		
Holler- oder Himbeersoda mit Eis	0,30lt	€ 2,80
	0,50lt	€ 3,60

Espresso		€ 2,60
Verlängerter		€ 3,40
Cappuccino		€ 3,80
Caffe Latte		€ 3,80
Heiße Schokolade		€ 3,80
Tee		
Verschiedene Sorten		€ 2,30

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 € 4.60

Dunkles Weizenbier 1/2lt € 4.80

Radler 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 1/4 € 3,40

Riesling vom Weingut Ernst 1/8 € 3,80 0,75 € 22,80

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.--