

Speisen
und
Getränke

Suppen

Frittatensuppe

Natürlich hausgemacht € 3,80

Hausgemachte Gulaschsuppe

Mit Brot € 5,80

Pressknödelsuppe € 5,80

Salate

Gemischter Salat (Beilage oder Vorspeise)

Frisch und knackig! € 4,80

Fitness Salat

Mit gegrillter Hühnerbrust und Brot € 11,50

Lieber Gast

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

Zur Abwechslung Vegan

Gemüsegrillteller

Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten

Mit Kartoffeln und frischen Kräutern € 13,50

Schlutzkrapfen

mit Spinatfülle, Röstzwiebel, veganen Parmesan

und Krautsalat € 13,50

Potato Wedges

Mit Krautsalat und Kräutercreme

€ 10,50

Aus der Bauernkuchl

Tiroler Schmankerlteller

Spinatknödel, Pressknödel, Sauerkraut,

Schlutzkrapfen und geriebener Bergkäse € 15,50

Alpbachtaler Käsespätzle

mit Krautsalat

€ 12,50

Tiroler Gröstel

Das Tiroler Nationalgericht!

Serviert mit Krautsalat und Spiegelei

€ 11,50

Erdäpfel Blattln

mit Sauerkraut

Hauptspeise € 10,50

Kleine Portion € 7,50

Alle Flammkuchen € 11,50

„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

“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:

“Apfelkuchen“

Mit Äpfel, Calvados, Zimt und Zucker

Aus der Wirtshauskuchl

Der Klassiker:

Tiroler Weisswürste (3 Stück)

Mit süßem Senf und Breze

€ 8,50

Brauhauswürstel

Mit Senf, Kren und Brot

€ 7,50

Blut- und Leberwurst

Mit Sauerkraut und Röstkartoffeln

€ 12,50

Brauhaus Gulasch

Zubereitet mit frischem Paprika,
Wacholder und Schwarzbier.

Angerichtet mit Spätzle

€ 15,50

Tiroler Pfefferfleisch

Zartes Rindfleischgeschnetzeltes
in pikanter Sauce mit Zwiebeln und
günem Pfeffer gedünstet,

serviert mit Spätzle

€ 18,50

Feine Schlemmereien

Schweinsfilets vom Grill

auf Pfeffersauce mit Spätzle
und Grillgemüse

€ 22,50

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Gemüse
und Pommes frites

€ 25,50

American Barbecue

Die feinsten Stücke vom Rind, Schwein und Huhn
mit Grillgemüse, Maiskolben und Wedges

Angerichtet mit Kräuterbutter und BBQ Saucen

€ 25,50

Ofenkartoffeln

Mit gerösteten Schweinsfilets

grünem Pfeffer und Champions

€ 16,50

Mit Räucherlachs

Dill-Dip und Blattsalaten

€ 19,50

Mit Hühnerfleischstreifen

und Grillgemüse

€ 14,50

Mit drei Käsesorten

und Bauernbutter

€ 14,50

Unsere Schnitzelvariationen

„Schnitzel nach Wiener Art“

In Butterschmalz knusprig gebraten.

Mit Kartoffelsalat

€ 14,50

„Brauhaus Schnitzel“

Mit Tomaten, Speck und Käse überbacken.

Mit Kartoffeln

€ 15,50

„Sesam Schnitzel“

Zartes Hühnerschnitzel in Sesamkruste.

Mit Kartoffelsalat

€ 15,50

„Schnitzel Steiermark“

Gefüllt mit Salami und Käse.

Mit Kartoffelsalat und Kernöl

€ 15,50

„Gordon Bleu“

Gefüllt mit Schinken und Käse

Mit Kartoffeln

€ 15,50

„Alpbachertaler Schnitzel“

Mit Speck und Graukasfülle

Mit Kartoffeln

€ 15,50

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



Eisspezialitäten

Gerührter Eiscafe

Starker, gekühlter Espresso mit Vanilleeis
und Schlagobers cremig gerührt

€ 5,80

Coupe Caramell

Cremiges Vanilleeis mit Schlagsahne,
Schokospäne und Caramellsauce

€ 5,80

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokosauce

€ 5,80

Brauhaus Spezial

Cremiges Vanilleeis mit Bierlikör
und Schlagsahne

€ 4,50

Kindereis

2 Kugeln Vanilleeis mit
bunten Smarties und Sahne

€ 3,50

Zum Dessert

Gebackene Apfelradeln

Der Klassiker unter
den Tiroler Mehlspeisen

€ 7,50

Die Königin unter den Palatschinken

Topfenpalatschinke

Gefüllt mit lockerer Topfenfüllung
und mit Eierstich überbacken

€ 7,50

Palatschinke Steiermark

Mit Vanilleeis, Schlagsahne, Kernöl
und gehackten Kürbiskernen
Ein besonderer Genuss

€ 7,50

Kaiserschmarren

Luftig und Locker
mit Apfelmus

als Dessert

€ 8,50

als Hauptspeise

€ 11,50

Cafe Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Schlag € 3,80

Limonaden

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Eistee	0,3lt	€ 3,00
	0,5lt	€ 4,00

Fruchtsäfte

Naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft,

Orangensaft, Johannisbeere	0,25lt	€ 3,00
----------------------------	--------	--------

Gespritzt	0,30lt	€ 3,00
-----------	--------	--------

	0,50lt	€ 4,00
--	--------	--------

Soda Zitrone	0,30lt	€ 2,00
--------------	--------	--------

	0,50lt	€ 3,00
--	--------	--------

Durstlöscher

Holler- oder Himbeersoda mit Eis	0,30lt	€ 2,50
----------------------------------	--------	--------

	0,50lt	€ 3,00
--	--------	--------

Espresso		€ 2,20
----------	--	--------

Verlängerter		€ 2,80
--------------	--	--------

Cappuccino		€ 3,40
------------	--	--------

Caffe Latte		€ 3,40
-------------	--	--------

Heiße Schokolade		€ 2,80
------------------	--	--------

Beachten Sie bitte unsere Teekarte!

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 € 4.80 0,3lt 3.60

Aus der Kristallbrauerei Alpbach:

Helles Märzen 1/2lt € 4.80 1/3lt € 3.60

Riemhofer Dunkles Weizenbier 1/2lt € 4.80

Radler 1/2lt € 4.80

Weine

Grüner Veltliner 1/4 € 6,00

Südtiroler Chardonnay 1/4 € 6,60

Südtiroler Edelvernatsch 1/4 € 6,60

Blauer Zweigelt 1/4 € 6,00

Gespritzter 1/4 € 3,00

Riesling vom Weingut Ernst 1/8 € 3,30 0,75 € 19,80

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Mangonoten, etwas Tabakwürze, Marillentouch, kandierte Limettenzesten, etwas Drachenfrucht. Mittlerer Körper, feine Säurestruktur, salzig, kraftvoll, weißes Steinobst im Abgang, mineralischer Nachhall, bereits gut antrinkbar.

Zeit für Tee Genuss:

Große Tasse € 2,80

*English Breakfast Mischung aus Assam und Ceylon (Schwarzer Tee)

*Japan Sencha Fukujyu (Grüner Tee)

*Türkischer Apfel Joghurt-Limette (Früchtetee)

*Mango N´Friends (Früchtetee)

*Kamillentee

*Pfefferminztee

*Cool Mint

*Ingwer Fresh-Tea

Natursäfte von Claudias Saftladen

*Apfel Karotte

*Birne Holunder

*Apfel Himbeere

Reine Natursäfte ohne Zuckerzusatz und Konservierungsmittel,
serviert mit einer Karaffe Wasser € 3,80

Edle Brände

Wir bieten ein reichhaltiges Sortiment an
edlen Bränden und Likören

Wählen Sie in unserem Schnapsschrank

Hausgemachter Bierlikör