



HIRSCHEN – SPEZIAL

JEDEN DONNERSTAG ABEND GIBT ES OFENFRISCHE SCHWEINSHAXEN

mit Serviettenknödel, Sauerkraut und Tafelkren

€ 18,90

Wir bieten eine ganz besondere Spezialität:



Zillertal

Tyroler

Imperial Hell

0,3 l

€ 4,50

HIRSCHEN – SPEZIAL

Liebe Gäste,

falls Sie eine Allergie haben, bitten wir Sie,
sich an unsere Mitarbeiter zu wenden.

Je genauer Sie uns informieren,
desto besser können wir auf Ihre
speziellen Anforderungen eingehen.



EPPAS GUETS

Durch die Aktion "Eppas Guets" des Naturpark Ötztal wurden wir animiert, vermehrt Tiroler Produkte anzubieten.

Die Liste unserer vielen Hauslieferanten aus der Region mit den entsprechenden QR-Codes gibt Ihnen genauere Informationen, woher unsere Lebensmittel stammen.

Fleisch:		Metzgerei Kuprian	Längenfeld
		Fleischhof Oberland	Imst
Kartoffeln:		Dietmar Frischmann	Umhausen
Obst und Gemüse:		Obst Winkler	Ötztal Bahnhof
Brot:		Gstreins Brot	Längenfeld
Bier:		Zillertaler Privatbrauerei	Zell am Ziller

Als einer der ältesten Betriebe im Ötztal haben wir uns immer schon der traditionellen regionalen Küche verbunden gefühlt. Erst vor kurzem konnten wir das schon verloren geglaubte Kochbuch von Urgroßtante Cäcilia Gstrein aus dem Jahr 1898 wiederentdecken. Sie war zu ihrer Zeit eine der bekanntesten Köchinnen im Land.

Das Kochbuch und viele interessanten Informationen über das Ötztal und seine Geschichte können Sie über diesem QR-Code herunterladen:



Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Restaurant, Mahlzeit und losset's enk schmecken!

Das Hirschen-Team

TAGESSUPPEN / SOUPS OF THE DAY

(am Abend vom Suppenbuffet - *by the dinner from the buffet*)

Montag:	Leberknödelsuppe	Monday:	<i>Clear soup with liver dumpling</i>
Dienstag:	Kürbiscremesuppe	Tuesday:	<i>Pumpkin cream soup</i>
Mittwoch:	Gemüserahmsuppe	Wednesday:	<i>Vegetable soup</i>
Donnerstag:	Karotten-Ingwersuppe	Thursday:	<i>Carrot-ginger soup</i>
Freitag:	Knoblauchsuppe	Friday:	<i>Garlic soup</i>
Samstag:	Minestrone	Saturday:	<i>Minestrone</i>
Sonntag:	Klare Zwiebelsuppe	Sunday:	<i>Onion soup</i>

€ 5,30

Tomatencremesuppe

Tomato soup

€ 5,30

Kräftige Rindfleischsuppe mit Frittaten oder Backerbsen oder Fadennudeln
Clear soup with sliced pancakes or chou patties or small noodles

€ 5,30

VORSPEISEN / STARTERS

Gebackene Käsespätzle-Taler mit Sauce Cumberland

Fried cheese-spätzle-cookies with cumberland sauce

€ 10,50

Hauchdünn geschnittenes Vitello tonnato vom Kalb,

feine Thunfisch-Kapernsauce, knackige Salate, Weißbrot

Thinly cut vitello tonnato from veal, tuna-caper-sauce, salad, white bread

€ 16,50

Carpaccio vom Rinderfilet

Salatbouquet, Balsamico, Parmesanspäne, knuspriger Toast

Beef Carpaccio, salad, balsamico, Parmesan, toast

€ 16,90

Tomaten-Mozarella, Balsamico-Olivenöl, frischer Basilikum

Tomato mozzarella, balsamic olive oil, fresh basil

€ 10,50

Weinbergschnecken, Knoblauchbutter, Parmesan, knusprige Toastscheiben

Snails, garlic butter, Parmesan, toast

€ 12,90

FRISCHE SALATE / FRESH SALADS

Gemischter Salatteller, Dressing nach Wahl (am Abend vom Salatbuffet)

Mixed salad, dressing of your choice (by the dinner from the buffet)

€ 6,20

***Cäsar Salat**, Hühnerfiletstreifen, Römersalat, Parmesanspäne, Croutons

**Caesar salad, chicken fillet strips, romaine lettuce, Parmesan, croutons*

€ 17,80

***Öztaler Salat**, rosa gebratenes Rindfleisch, Blattsalate, Walnüsse

**Oetztaler salad, pink roasted beef, leaf salads, walnuts*

€ 22,80

***Fit for Life Salat**, gegrillte Streifen von Fischfilets, knackige Salate

**Fit for Life salad, grilled strips of fish fillets, crisp salads*

€ 21,50

***Steirischer Backhendlsalat**, gebackene Hühnerfiletstreifen, Blattsalate, Tomaten-, Gurken- und Kartoffelsalat, Kürbiskerne, steirisches Kernöldressing

**Styrian baked chicken salad, baked chicken fillet strips, leaf salads, tomatoes, cucumbers and potato salad, pumpkin seeds, Styrian seed oil vinaigrette*

€ 19

Wahldressing / Dressing of your choice:

Balsamicodressing

Balsamic dressing

Frenchdressing

French dressing

Kräuterdressing

Herb dressing

Cocktaildressing

Cocktail dressing

FLEISCHLOS / MEATLESS

***Kaiserschmarren**, mit Apfelkompott (ca. 20 Minuten)

**Kaiserschmarren, browned tirolean pancake slices, apple compote (20 minutes)*

€ 13,50

***Käsespätzle** nach Omas Rezept, würziger Bergkäse, Röstzwiebel

**Käsespätzle, cheese spetzli, spicy cheese, roasted onions*

€ 15,50

***Spaghetti all'arrabiata** (würzig-scharf)

Tomaten- und Paprikawürfel, Jungzwiebel, Knoblauch und Parmesan

**Spaghetti all'arrabiata (spicy-hot)*

Diced tomatoes and peppers, young onion, garlic, Parmesan

€ 15,90

***Veganes Gemüsechili** im Reisring

**Vegan vegetable chili with rice*

€ 14,90

***Kartoffel-Gemüsegröstl** mit Spiegelei

**Potato pan, roasted potato slices, vegetable, fried egg*

€ 14,90

***Vegane Schlutzkrapfen** mit Pfifferlingfüllung, in Sonnenblumenöl geschwenkt

**Vegan ravioli, filled with chanterelles, sunflower oil*

€ 16,80

***Tiroler Schlutzkrapfen** mit Spinatfüllung, brauner Butter, Parmesanspäne

**Tyrolean Schlutzkrapfen ravioli, filled with spinach, brown butter, Parmesan*

€ 15,30

Veggie Potato, Großer Ofenkartoffel, Sauerrahm, frisches Marktgemüse

Veggie Potato, big baked potato, sour cream, fresh vegetables

€ 14,50

***Spaghetti „aglio e olio“**, Paprikawürfeln, Knoblauch, Parmesan

**Spaghetti "aglio e olio", diced peppers, garlic, Parmesan*

€ 12,90

***Pestonudeln**, Basilikum, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl, Parmesan

**Pestonudeln, noodles, basil, garlic, tomatoes, olive oil, parmesan*

€ 13,50

FRISCHE FISCH / FRESH FISH

Ötztaler Bachforelle „Müllerin“, Petersilienerdäpfel, Mandelsplitter, Zitronenbutter
Oetztaler brown trout "Müllerin", parsley potatoes, almond slivers, lemon butter

€ 24

***Grillteller von dreierlei Edelfischen**, Reis, Letschogemüse

**Mixed grill of different fish, rice, lecho vegetables*

€ 27,50

***Tagliatelle mit Shrimps**, Paprikawürfeln, Knoblauch, Parmesanspäne

**Tagliatelle with shrimps, diced peppers, garlic, Parmesan*

€ 19,80

***Lachsnudeln**: Lachsstreifen, Bandnudeln, Cherrytomaten, würzige Sahnesauce

**Salmon noodles: Salmon strips, noodles, cherry tomatoes, spicy cream sauce*

€ 24

AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE / FROM THE LOCAL KITCHEN

Knödeltrio: Speckknödel, Kaspressknödel, Spinatknödel, braune Butter, Parmesan

Dumpling trio: bacon dumplings, cheese dumplings, spinach dumplings, brown butter, Parmesan

€ 18,90

***Spaghetti Bolognese** mit frischen Parmesanspänen

**Spaghetti Bolognese with Parmesan*

€ 14,90

***Original Tiroler Gröstl** mit Spiegelei

**Original Tiroler Gröstl: Roasted potatoes with slices of pork, fried egg*

€ 14,90

***Wiener Schnitzel** (vom Schwein), Pommes frites

**Wiener Schnitzel: Breaded and fried pork scallop, french fries*

€ 17,50

Cordon bleu nach Art des Hauses (vom Schwein),
mit Bergkäse und Schinken gefüllt, Pommes frites

***Cordon bleu:** Breaded and fried pork scallop - stuffed with cheese and local ham, french fries*

€ 19

***Das Feinste vom Spanferkel** auf Starkbierfond, Salzkartoffel, Rotkraut

****Spanferkel:** The finest of baby pig on strong beer stock, boiled potatoes, red cabbage*

€ 17

***Wiener Rindersaftgulasch**, Grillwürstl, Salzgurkenfächer, Knödelscheibe

****Rindersaftgulasch:** Beef goulash with bread dumpling*

€ 21,50

Steaktoast: Gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn, knusprige Toastscheiben, Kräuterbutter, Salatgarnitur, Cocktailsauce

***Steaktoast:** Small beef, pork and chicken, crispy slices of toast, herb butter, salad garnish, cocktail sauce*

€ 19,50

***Hühnerfilet in der Leinsamenpanade**, Langkornreis, sautierte Zucchini

****Chicken fillet in linseed breadcrumbs, rice, zucchini***

€ 21,90

***Rosa gebratenes Schweinefilet**, Pfeffersauce, Eierspätzle, Brokkoli

****Fillet of pork, peppersauce, spaetzle, broccoli***

€ 25

***Gemischter Grillteller**

Allerhand Gegrilltes vom Rind, Schwein und Huhn
mit Rösti, Mischgemüse und Kräuterbutter

****Mixed grill of beef, pork and chicken, potato rösti, herb butter***

€ 23,90

***Tiroler Zwiebelrostbraten vom Stierbeiried** in Rotwein-Zwiebelsauce
mit Röstzwiebeln, Butterspätzle und Speckbohnen

****Zwiebelrostbraten:** Cutlet of beef with onions, spaetzle, green beans with bacon*

€ 25,90

Rumpsteak (ca. 200 Gramm) mit Kräuterbutter, Kroketten und Gemüse der Saison
***Rumpsteak** (ca. 200 Gramm), herb butter, potato croquettes, vegetables*

€ 32

FÜR DEN KLEINEN HUNGER / FOR THE SMALL HUNGER

Würstl mit Brot
Sausages with bread

€ 5

Kleines Wiener Schnitzel (vom Schwein), Pommes frites
Kleines Wiener Schnitzel: Small breaded and fried pork scallop with french fries

€ 11,90

Spaghetti mit Tomatensauce
Spaghetti with tomato sauce

€ 8

Schinken-Käse-Toast
Ham and cheese toast

€ 7,50

Fischstäbchen mit Bratkartoffeln
Fish fingers with roast potatoes

€ 8,90

Hühnernuggets mit Pommes frites
Chicken nuggets with french fries

€ 9,90

EXTRA BEILAGEN / EXTRA SIDEDISHES

Portion Reis

Portion rice

Portion Kartoffel

Portion potatoes

Portion Nudeln

Portion noodles

Portion Spätzle

Portion spaetzle

Portion Gemüse

Portion of vegetables

€ 4,50

Portion Pommes frites

Portion French fries

€ 5,50

Weiter bieten wir alle Speisen, die mit einem * gekennzeichnet sind, als kleine Portionen um jeweils € 4,50 reduziert an.

*Furthermore we offer all dishes marked with a * as small portions for are available as small portions at a reduction of € 4.50 each..*

EPPAS SÜßES ZUM ABSCHLUSS.../ SOMETHING SWEET TO FINISH...

DESSERT

Kaiserschmarren, mit Apfelkompott
(ca. 20 Minuten)
*Kaiserschmarren, browned tirolean pancake
slices, apple compote (20 minutes)*
€ 13,50

Eispalatschinken mit Vanilleeis,
Schokosauce, Schlagsahne
*Ice cream pancakes with vanilla ice cream,
chocolate sauce, whipped cream*
€ 8,80

Palatschinken mit Erdbeermarmelade,
Erdbeersauce, Schlagsahne
*Pancakes with strawberry jam,
strawberry sauce, whipped cream*
€ 7

Warmes Schokoküchlein
mit dunklem Schokoladenkern,
Vanilleeis, Schokosauce, Schlagsahne
Warm chocolate cake
*filled with dark chocolate,
vanilla ice cream, chocolate sauce,
whipped cream*
€ 8,80

Warmes Schokoküchlein
mit weißem Schokoladenkern,
Schokoeis, Schokosauce, Schlagsahne
Warm chocolate cake
*filled with white chocolate,
chocolate ice cream, chocolate sauce,
whipped cream*
€ 8,80

Sacherschnitte
Sacher slice
oder / or
hausgemachter Apfelstrudel
homemade apple strudel
€ 3,50
mit Schlagsahne
with whipped cream
€ 4,20
mit Vanillesauce
with vanilla sauce
€ 5
mit Vanilleeis
with vanilla ice cream
€ 5

UNSER TOP-ANGEBOT

1 Stück Apfelstrudel oder Sacherschnitte
+ 1 Kännchen Kaffee, Tee oder
heiße Schokolade
1 piece of apple strudel or Sacher slice
+ 1 pot of coffee, tea or hot chocolate
€ 7
mit Schlagsahne
with whipped cream
€ 7,70
mit Vanillesauce
with vanilla sauce
€ 8,50
mit Vanilleeis
with vanilla ice cream
€ 8,50

TAGESDESSERTS / DESSERTS OF THE DAY

Montag / Monday:

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Apple strudel with vanilla sauce
€ 5

Dienstag / Tuesday:

Hausgemachtes Tiramisu
Homemade Tiramisu
€ 6

Mittwoch / Wednesday:

Abends großes Eisbuffet
Large ice cream buffet in the evening
€ 7,50

Donnerstag / Thursday:

Gebackene Apfelringe mit Staubzucker
Baked apple rings with icing sugar
€ 5

Freitag / Friday:

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
White and dark chocolate mousse
€ 4,50

Samstag / Saturday:

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis
Fresh fruit salad with vanilla ice cream
€ 5

Sonntag / Sunday:

Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker
Warm rice pudding with cinnamon-sugar
€ 4,50

EIS AUS UNSERER EISVITRINE / ICE CREAM FROM OUR ICE VITRINE

UNSERE SORTEN / OUR VARIETIES

pro Kugel / per ball € 1,70

Vanilleeis
vanilla ice cream

Schokoladeneis
chocolate ice cream

Erdbeereis
strawberry ice cream

TOPPINGS NACH WAHL / TOPPINGS OF YOUR CHOICE:

Heiße Himbeeren € 2
hot raspberries

Obstsalat € 2
mixed fruits

Schlagsahne € 0,50
whipped cream

Schokoladensauce € 0,50
chocolate sauce

Erdbeersauce € 0,50
strawberry sauce

Affogato – Espresso mit Vanilleeis € 4
Affogato - Espresso with vanilla ice cream