

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

Hausgemachte Gulaschsuppe

Mit Brot € 6,80

Pressknödelsuppe (mit Graukas zubereitet) € 6,80

Speckknödelsuppe € 6,80

Gemischter Salat

Frisch und knackig!



€ 6,80

Körnd`l Salat mit Bauernbrotbrot

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



Angerichtet mit Balsamicoessig und Kürbiskernöl € 13,50

Ziegenfrischkäse im Speckmantel

auf Blattsalaten mit Himbeerdressing und Bauernbrot

€ 15,50

Jausn Brett`l

Obatzter, Verhackert`s, Speck und Bergkas

Fein garniert und mit Bauernbrot serviert

€ 14,50

Zur Abwechslung Ohne Fleisch

Schlutzkrapfen

Mit Spinatfülle, Röstzwiebel,
veganer Käse und Krautsalat



€ 14,50

Kartoffelpuffer (Rösti)

Mit Krautsalat und Kräutercreme



€ 14,50

Gemüsegrillteller

Frisches Gemüse in Olivenöl gebraten
mit Kartoffeln



€ 16,50

Erdäpfel Paunzen

mit Sauerkraut

€ 14,50

3 Tiroler Pressknödl

mit Salat

€ 14,50

De 4 Tirola Elementen:

Nudeln, Nocken, Knedl und Plenten

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

€ 18.50

Alpbachtaler Käsespätzle

mit Krautsalat

€ 16,50

Alle Flammkuchen € 12,50

„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,
Annanasstücken 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:

“Apfelkuchen”

Mit Äpfel, Calvados, Zimt und Zucker

Aus der Tiroler Wirtshauskuchl

Unsere Spezialität:

Ofenfrische Ripperl

Mit Knoblauchbrot und Krautsalat € 18,50

Brauhauswürstel

Mit Bärlauchsenf, Kren und Brot € 8,50

Tiroler Gröstl

Das Tiroler Nationalgericht!

Serviert mit Krautsalat und Spiegelei € 14,50

Blut- und Leberwurst

Mit Sauerkraut und Röstkartoffeln € 15,50

Brauhaus Gulasch

Zubereitet mit frischem Paprika, Wacholder
und Schwarzbier.. Angerichtet mit Spätzle € 18,50

Tiroler Knödel Tris

Spinat-, Speck-, und Pressknödel
mit Sauerkraut € 14,50

Würstl mit Gulaschsaft

Mit Brot € 8,50

Unserer Grillspezialitäten

Tiroler Grillbrett`l

Schweinsrücken, Surbauch und Würstel

mit Krautsalat, Bärlauchsenf, Kren und Brot

€ 18,50

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

Unsere Schnitzelvariationen

„Schnitzel nach Wiener Art“

In Butterschmalz knusprig gebraten.

Mit Kartoffelsalat

€ 17,50

„Brauhaus Schnitzel“

Mit Tomaten, Speck und Käse überbacken.

Mit Kartoffeln

€ 18,50

„Sesam Schnitzel“

Zartes Hühnerschnitzel in Sesamkruste.

Mit Kartoffelsalat

€ 18,50

„Schnitzel Steiermark“

Gefüllt mit Salami und Käse.

Mit Kartoffelsalat und Kernöl

€ 18,50

„Gordon Bleu“ (vom Schwein)

Gefüllt mit Schinken und Käse

Mit Kartoffeln

€ 18,50

„Alpbachtaler Schnitzel“

Mit Speck und Graukasfülle

Mit Kartoffeln

€ 18,50

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



Eisspezialitäten

Gerührter Eiscafe

Starker, gekühlter Espresso mit Vanilleeis
und Schlagobers cremig gerührt

€ 6,80

Coupe Caramell

Cremiges Vanilleeis mit Schlagsahne,
Schokospäne und Caramellsauce

€ 6,80

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokosauce

€ 6,80

Brauhaus Spezial

Cremiges Vanilleeis mit Bierlikör
und Schlagsahne

€ 5,50

Waldbeerbecher

Erfrischendes Zitroneneis
mit Waldbeerkenkompott



€ 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 Zimtzucker, Schlagsahne
und Vanilleeis angerichtet

€ 8,50

Flaumige Topfennockerl

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	€ 3,00
	0,5lt	€ 4,20

Fruchtsäfte

Naturtrüber Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere	0,25lt	€ 3,00
Gespritzt	0,30lt	€ 3,00
	0,50lt	€ 4,20
Soda Zitrone	0,30lt	€ 2,50
	0,50lt	€ 3,30
Durstlöscher		
Holler- oder Himbeersoda mit Eis	0,30lt	€ 2,50
	0,50lt	€ 3,30

Espresso		€ 2,40
Verlängerter		€ 3,20
Cappuccino		€ 3,60
Caffe Latte		€ 3,80
Heiße Schokolade		€ 3,60
Tee		
Verschiedene Sorten		€ 2,90

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

Dunkles Weizenbier 1/2lt € 4.80

Radler 1/2lt € 4.80

Weine

Grüner Veltliner 1/4 € 6,60

Südtiroler Chardonay 1/4 € 7,20

Südtiroler Edelvernatsch 1/4 € 7,20

Blauer Zweigelt 1/4 € 6,60

Gespritzter 1/4 € 3,30

Riesling vom Weingut Ernst 1/8 € 3,60 0,75 € 21,60

Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zarte Mangonoten, Marillentouch, kandierte Limettenezesten.. 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
und Andreas Hofer Rotweinlikör**
Zum Mitnehmen: 1/2 lt € 16.--