

purple pants

LET'S GET STARTED

*„a little something
for starters“*

Tyrolean cheese dumpling with beef soup · big portion with 2 dumplings	€ 6,90 € 10,90
Beef soup with homemade stripes of pancakes	€ 6,40
Sour marinated gray cheese with onions, pumpkin seed oil and salad garnish	€ 9,80
Grilled goat's cheese with bacon and salad garnish	€ 11,60
House salad: mixed salad, leaf salad, cucumbers, tomatoes, cabbage, carrots	€ 6,80
Garlic bread	€ 4,40
Baguette	€ 2,50

*Our tarte flambées are also suitable
as a starter, either as a half portion
or a small salat.*

ZUM START

„...a bissal was zum Anfangen“

Tiroler Kaspressknödel mit Rindssuppe	€ 6,90
· große Portion mit 2 Knödel	€ 10,90
Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten	€ 6,40
Sauer marinierter Graukäse mit Zwiebeln, Kernöl und Salat	€ 9,80
Im Speckmantel gebratener Ziegenkäse an Salatbouquet	€ 11,60
Haussalat: gemischter Salat, Blattsalate, Gurken, Tomaten, Kraut und Karottensalat	€ 6,80
Knoblauchbrot	€ 4,40
Baguette	€ 2,50

*Als Vorspeise eignen sich sehr gut unsere
Flammkuchen, auch als halbe Portion,
oder ein kleiner Salat.*



SALADS

„...crisp, simply good“

House salad:	mixed salad leaf salad, cucumbers, tomatoes, herbs and carrots	€ 6,80
Fried chicken:	chicken fillet coated in pumpkin seeds, served on a salad · small portion	€ 15,50 € 13,50
Cheese dumplings:	2 cheese dumplings with roasted onions, served on a salad · small portion	€ 14,40 € 12,40
Shepherd:	grilled goat's cheese with cranberries, served on a salad	€ 18,20
Captain:	grilled king prawns served on a salad	€ 21,50
Garlic bread		€ 4,40
Baguette		€ 2,50

We marinate our salads with homemade French dressing made from vinegar, oil, egg, mustard and herbs.

SALATE

„...knackig, einfach good“

Haussalat:	gemischter Salat Blattsalat, Gurken, Tomaten, Kraut und Karottensalat	€ 6,80
Backhendl:	mit Kürbiskernen paniertes Hühnerfilet auf Salat	€ 15,50
	· kleine Portion	€ 13,50
Pressknödel:	2 Stk. Kaspressknödel mit Röstzwiebeln auf Salat	€ 14,40
	· kleine Portion (1 Stk. Kaspressknödel)	€ 12,40
Hirte:	gegrillter Ziegenkäse mit Preiselbeeren auf Salat	€ 18,20
Kapitän:	gegrillte Garnelen auf Salat	€ 21,50
Knoblauchbrot		€ 4,40
Baguette		€ 2,50

*Wir marinieren unsere Salate mit
hausgemachtem French-Dressing
aus Essig, Öl, Ei, Senf und Kräutern.*

TARTE FLAMBÉE

*„...a tradition
at the Purlepaus”*

		half	whole
Alsatian:	crème fraîche, onions, bacon	€ 8,20	€ 12,20
Tyrolean:	crème fraîche, mountain cheese, bacon	€ 9,40	€ 13,40
Italian:	crème fraîche, ham, rocket salad, permesan cheese	€ 10,50	€ 14,50
French:	crème fraîche, goat's cheese, onions, honey	€ 11,90	€ 15,90
Tuscan:	crème fraîche, mozzarella, basil, tomatoes, rocket salad	€ 11,00	€ 15,00
Daenish:	crème fraîche, shrimps, garlic, onions, tomatoes	€ 13,90	€ 17,90
Spanish:	crème fraîche, tacosauce, ham, onions	€ 10,50	€ 14,50
Argentinean:	crème fraîche, tacosauce, meat stew, cheese	€ 11,00	€ 15,00

Add extra mountain cheese to your tarte flambée for just € 1,50.

*Our Flammkuchen bases are made from water, flour and sea salt
and rapeseed oil and contain no preservatives or
additives. They have a size of approx. 25 x 35cm.*

FLAMMKUCHEN

„...haben Tradition im Purlépan“

		halb	ganz
Elsässer:	Crème fraîche, Zwiebeln, Speck	€ 8,20	€ 12,20
Tiroler:	Crème fraîche, Bergkäse, Speck	€ 9,40	€ 13,40
Italiener:	Crème fraîche, Schinken, Rucola, Parmesan	€ 10,50	€ 14,50
Franzose:	Crème fraîche, Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig	€ 11,90	€ 15,90
Toskaner:	Crème fraîche, Mozzarella, Basilikum, frische Tomaten, Rucola	€ 11,00	€ 15,00
Däne:	Crème fraîche, kleine Garnelen, Knoblauch, Zwiebeln, frische Tomaten	€ 13,90	€ 17,90
Spanier:	Crème fraîche, Tacosauce, Schinken, Zwiebeln	€ 10,50	€ 14,50
Argentinier:	Crème fraîche, Tacosauce, Fleischragout, Käse	€ 11,00	€ 15,00

Verfeinert Euren Flammkuchen mit extra Bergkäse für nur € 1,50.

Unsere Flammkuchenböden bestehen aus Wasser, Mehl, Meersalz und Rapsöl und beinhalten keine Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. Sie haben eine Größe von ca. 25 x 35cm.

CLASSICS

„...a tasty treat“

"Wiener Schnitzel" - Viennese-style veal schnitzel with fries or potato salad and cranberries · small escalope of veal	€ 25,50 € 22,50
"Chicken-Schnitzel" - Vienna-style with fries or potato salad and cranberries · small schnitzel of chicken	€ 18,40 € 16,40
Pork fillet with mushroom cream sauce and butter rice	€ 19,50
Shepherd's pasta with meat ragout, mushrooms, bacon and cream	€ 14,80

FROM THE AUSTRIAN BEEF roast ripeye-steak 250g

Knight: pepper sauce and croquettes	€ 28,50
Queen: grilled shrimp, vegetables and cocktail sauce	€ 34,90
Kaiser: mushrooms, onions and fries	€ 29,90

CULT PLATTERS

„...packed with flavour“

The Kaiser Max platter (starting at 2 persons) roast beef, pork fillet, fried chicken, sausages, vegetables, croquettes, potato salad, pepper sauce, Cocktail sauce	€ 24,00 per person
The Purlepaus platter (starting at 2 persons) roast beef, veal escalope, shrimp, fish, fried goat cheese, croquettes, rice, Vegetables, pepper sauce, mushroom sauce	€ 26,50 per person

KLASSIKER

„...die legendären Schmankerl“

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren	€ 25,50
· kleines Schnitzel vom Kalb	€ 22,50
Hühnerschnitzel nach Wiener Art mit Pommes oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren	€ 18,40
· kleines Schnitzel vom Huhn	€ 16,40
Schweinefilet an Pilzrahmsauce und Butterreis	€ 19,50
Hirtennudeln mit Fleischragout, Pilzen, Speck und Rahm	€ 14,80

VON DER ÖSTERREICHISCHEN KALBIN

Steak vom Rostbraten (Ripeye) 250g

Ritter:	Pfeffersauce und Krokette	€ 28,50
Königin:	gegrillte Garnelen, Gemüse und Cocktailsauce	€ 34,90
Kaiser:	gebratene Pilze, Zwiebeln und Pommes	€ 29,90

KUGELIGER KULT

„...kugelrund mit Geschmack“

Die Kaiser Max Kugel ab 2 Personen	€ 24,00 pro Person
Rostbraten, Schweinefilet, Backhendl, Würstel, Gemüse, Krokette, Kartoffelsalat, Pfeffersauce, Cocktailsauce	
Die Purlepaus Kugel ab 2 Personen	€ 26,50 pro Person
Rostbraten, Kalbsschnitzel, Garnelen, Fisch, gebratener Ziegenkäse, Krokette, Reis, Gemüse, Pfeffersauce, Pilzsauce	

DESSERT

„ ...for a sweet treat “

Sweet tarte flambée with grapes and white chocolate	€ 9,50
Sweet tarte flambée with apple, cinnamon and cranberries	€ 9,50
Chocolate pots with fresh fruit and strawberry ice cream	€ 8,90
Apple strudel with whipped cream and vanilla ice-cream	€ 7,40
"Purlepaus Kaiserschmarrn" (takes longer to prepare) · sugared pancakes with rum and apple sauce	€ 12,50

ICE-CREAM

„ ...a cold temptation “

Mixed ice-cream with cream	€ 6,00
Ice Coffee	€ 7,50
Affogato, a scoop vanilla-ice-cream with espresso	€ 4,80
Fruits cup with yoghurt and fresh fruit	€ 7,50
Coupe Denmark, vanilla ice-cream with chocolate sauce and cream	€ 7,40
Ice-cream scoop of your choice	€ 2,20
Portion of cream	€ 1,00

NACHSPEISEN

„...für die Süßen“

Süßer Flammkuchen mit Trauben und weißer Schokolade	€ 9,50
Süßer Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Preiselbeeren	€ 9,50
Schokotöpfchen mit frischen Früchten und Erdbeereis	€ 8,90
Apfelstrudel mit Schlagobers und Vanilleeis	€ 7,40
Purlepau Kaiser schmarrn <i>(etwas Wartezeit)</i> · mit Rum aber ohne Rosinen, dazu Apfelmus	€ 12,50

EIS

„...die kalte Verführung“

Gemischtes Eis mit Sahne	€ 6,00
Eiscafé	€ 7,50
Affogato, eine Kugel Vanilleeis mit warmen Espresso	€ 4,80
Früchtebecher mit Joghurt und frischen Früchten	€ 7,50
Coupe Dänemark, Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	€ 7,40
1 Kugel Eis nach Wahl	€ 2,20
Portion Sahne	€ 1,00

CHILDREN'S DISHES

„...for the little ones“

pancake soup	€ 6,40
French fries with mayonnaise and ketchup	€ 5,50
Pasta Bolognese	€ 8,50
Pasta with butter and parmesan	€ 7,00
Grilled pork sausages with fries	€ 9,50
Little Ice-Knight	€ 2,80



KINDERGERICHTE

„...für die Kleinen“

Frittatensuppe	€ 6,40
Pommes mit Mayonnaise und Ketchup	€ 5,50
Pasta Bolognese	€ 8,50
Pasta mit Butter und Parmesan	€ 7,00
Schweinewürstel vom Grill mit Pommes	€ 9,50
Kleiner Eisritter	€ 2,80



GETRÄNKE

„...aus Purli's Getränkebox“

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33l	€ 3,30	0,75l	€ 6,10
Soda	0,3l	€ 2,40	0,5l	€ 2,80
Wasser	0,3l	€ 1,00	0,5l	€ 1,20
fritz-kola	0,33l	€ 4,20		
fritz-kola ohne zucker	0,33l	€ 4,20		
fritz-limo orange	0,33l	€ 4,20		
fritz-limo zitrone	0,33l	€ 4,20		
mischmasch fritz-kola mit orange	0,33l	€ 4,20		
fritz bio-rhabarberschorle	0,33l	€ 4,40		
Almdudler	0,3l	€ 3,90		
Eistee	0,3l	€ 3,90		
Apfelsaft oder schwarze Johannisbeere				
· Leitung (still)	0,3l	€ 3,50	0,5l	€ 4,40
· G'spritzt (prickelnd)	0,3l	€ 3,80	0,5l	€ 4,70
Holunderblütensirup von Darbo				
· Leitung (still)	0,33l	€ 2,50	0,5l	€ 3,00
· G'spritzt (prickelnd)	0,33l	€ 2,90	0,5l	€ 3,40

SPEZIAL ALKOHOLFREI

„...amei wos ondas“

Monaco Tonic Water	0,23l	€ 4,10
Monaco Ginger Beer	0,23l	€ 4,10
Balis - vegane Basilikum-Ingwer Limonade	0,25l	€ 5,00

APERITIF

„...zum Start“

Prosecco	0,11		€	4,60
Gespritzter Weißwein	0,25l		€	3,70
Sommerspritzer	0,25l		€	4,10
Aperol Spritz (Weißwein)	0,25l		€	5,80
Veneziano (Prosecco)	0,25l		€	6,40
Hugo	0,25l		€	6,80
Gin Tonic Wildschönau (Si Gin mit Monaco Tonic Water)			€	12,50

BIER

„...a Bier in Ehren kann koana verwehren“

Zipfer Märzen hell vom Fass	0,3l		€	3,60	0,5l		€	4,90
Hofbräu Helles Vollbier aus der Flasche					0,5l		€	4,90
Zwickl vom Fass (naturtrübes Bier)	0,3l		€	3,90	0,5l		€	5,20
Guinness vom Fass					0,5l		€	7,00
Radler	0,3l		€	3,90	0,5l		€	5,20
Hofbräu Weißbier hell vom Fass	0,3l		€	3,90	0,5l		€	5,20
Hofbräu Weißbier alkoholfrei					0,5l		€	5,20
Gösser Bier naturtrüb alkoholfrei	0,3l		€	3,90				

KAFFEE & CO

„...a Kaffeetscherl derf's scho nu sein“

Espresso	€	2,80
Verlängerter	€	3,20
Cappuccino	€	3,70
Latte Macchiato	€	4,40
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	€	3,30
Heiße Schokolade	€	4,50
Affogato, eine Kugel Vanilleeis mit warmen Espresso	€	4,80

WEISSWEINE

„...guter Wein preist sich selbst“

Grüner Veltliner

Weingut Fichtenbauer-Mold | Langenlois
frisch, fruchtig, pfeffrig

1/8l | € 4,30 Fl. 0,75l | € 25,00

Gelber Muskateller

Weingut Müller | Krustetten, Kremstal
gelbgrün, herrliches Traubenbukett, verlockend,
Frucht und Blüten

1/8l | € 4,20 Fl. 0,75l | € 24,50

Chardonnay

Weingut Gérard Bertrand | Languedoc Roussillon, Frankreich
intensive, duftiges Bouquet von Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten und
getrockneten Kräutern, lebhaft Säure, leicht würzige Noten der Eiche

1/8l | € 4,30 Fl. 0,75l | € 25,00

Fräulein Rosé von Döbling

Weingut Mayer am Pfarrplatz | Wien
eicht fruchtig, lachsrosa, angenehmes Trinkverhalten

1/8l | € 4,60 Fl. 0,75l | € 26,80

Weißer Burgunder

Weingut Fichtenbauer-Mold | Langenlois
dezent Duft nach Äpfeln und Birnen,
am Gaumen frisch, aber charmant und einladend,
gut balanciert und lang anhaltend

Fl. 0,375l | € 17,40

Grüner Veltliner Dechant Erste Lage 2019

Weingut Jurtschitsch | Langenlois in Niederösterreich
10 Monate im Holzfass gelagert, kräftiger,
fruchtiger Veltliner mit Pfeffernote

Fl. 0,7l | € 42,00

Riesling Smaragd Vorderseiber Holzapfel 2013

Weingut Holzapfel | Wachau
mittleres gelbgrün, Silberreflexe, feine Limettenzesten unterlegen
reife Pfirsichnuancen,saftig, elegant, facettenreiche Säurestruktur,
gutes Potenzial

Fl. 0,7l | € 54,00

ROTWEINE

„...edle Tropfen, elegant im Abgang“

Zweigelt

1/8 | € 4,10

Weingut Müller | Krustetten, Kremstal
der österreichische Speisebegleiter vom
Schnitzel bis zum Gulasch

Alter Rebstock

1/8 | € 4,80 Fl. 0,7l | € 26,80

Weingut Reinisch | Tattendorf, Thermenregion
das traditionelle Cuvée von St. Laurent, Zweigelt und Blaufränkisch,
nuancenreich mit Kirsch-und Waldbeerenaromen

Zweigelt Gager

Fl. 0,7l | € 29,00

Weingut Gager | Deutschkreuz, Mittelburgenland
ein wunderbar frischer, saftiger Zweigelt, der durch seine
Kirsch-Weichselfrucht und seine feine Würze begeistert

St. Laurent Altenberg

Fl. 0,7l | € 33,00

Weingut Glatzer | Weinbauregion Carnuntum Niederösterreich
dunkler kirschroter Wein mit einem Hauch von Eichenholz,
etwas für St. Laurent Liebhaber

Rotspon Reserve 2018

Fl. 0,7l | € 43,00

Weingut Jurtschitsch | Langenlois in Niederösterreich
Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
Der Cuvée aus dem Eichenfass für Liebhaber.

Pöckl Admiral

Fl. 0,7l | € 75,00

Weingut Pöckl | Mönchhof in Burgenland
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Merlot
kräftiger Wein mit viel Tannin, reife Zwetschgen und Sauerkirschnoten

SPIRITUOSEN

„...aus der Schatzkiste“

Aus unserer Region:

Marille - Brennerei Kronthaler	2cl	€ 3,80
Waldbeere - Brennerei Kronthaler	2cl	€ 4,20
Haselnuss - Brennerei Kronthaler	2cl	€ 4,20
Schlehe - Zwecklhof Wildschönau	2cl	€ 5,50
Williams Herzstück - Zwecklhof Wildschönau	2cl	€ 4,90
Tiroler Zirbener - Brennerei Erber	2cl	€ 4,80
Krautinger - Steinerhof Wildschönau	2cl	€ 5,50
Gin Tonic Wildschönau (Si Gin mit Monaco Tonic Water)		€ 11,00

Internationale Klassiker:

Frangelico	2cl	€ 3,90
Ramazzotti	2cl	€ 3,50
Baileys	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Captain Morgan	2cl	€ 3,50
Absolut Vodka	2cl	€ 3,50
Campari	4cl	€ 4,80
Martini	4cl	€ 5,00

Vom Fass:

Panama-Rum Single Estate Rum <i>Matured in Kentucky Bourbon Barrels</i> <i>20 Jahre, 42% Vol.</i>	4cl	€ 10,50
Teeling Whiskey "Craft Beer Batch" <i>Small Batch Irish Whiskey</i> <i>Dark Ale Cask Finish, 43% Vol.</i>	4cl	€ 10,50



*Wir haben noch viele weitere Spirituosen im Sortiment.
Fragt einfach nach, wir beraten Euch gerne.*

DISCOVER
DELICIOUS
DARKNESS



Enjoy Guinness Responsibly.

THE GUINNESS NAME AND HARP DEVICE ARE TRADE MARKS. © GUINNESS & CO 2016.

It's Guinness time!
Original Stout, hopfenbitter!

TAUSEND DANK FÜR EUREN
BESUCH SOGN DIE PURLI'S

Purlepaus

PURLEPAUS GmbH
Unterer Stadtplatz 18 | A-6330 Kufstein

+43 5372 63633 | restaurant@purlepaus.at
www.purlepaus.at | [www.fb.com/restaurantpurlepaus](https://www.facebook.com/restaurantpurlepaus)

ALLERGENE

Unsere Service-Mitarbeiter geben Euch gerne
Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen.