

Speisen
und
Getränke

Suppen, Salate, Vorspeisen

Frittatensuppe

Natürlich hausgemacht € 4,80

Hausgemachte Gulaschsuppe

Mit Brot € 6,80

Pressknödelsuppe (mit Graukas zubereitet) € 6,80

Gemischter Salat

Frisch und knackig!  € 6,80

Fitness Salat

Mit gegrillter Hühnerbrust und Brot € 12,50

Bunter Blattsalat mit Knoblauchbrot

Mit Oliven, getrockneten Tomaten, 
Grillpaprika, Balsamicoessig und Olivenöl € 12,50

Marend Brett`l

Verhackert`s, Liptauer,
Speck, Oliven und Brot € 8,50

Lieber Gast

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

Zur Abwechslung Ohne Fleisch

Spaghetti spinaci



Spaghetti mit Blattspinat, getrocknete Tomaten,
Knoblauch und Paprika

€ 13,50

Schlutzkrapfen

Mit Spinatfülle, Röstzwiebel,
veganem Parmesan und Krautsalat

€ 14,50

Kartoffelpuffer (Rösti)

Mit Krautsalat und Kräutercreme

€ 13,50

Zucchini Piccata (in Veganer Käsekruste)

Angerichtet auf Spaghetti und Tomatensauce

€ 14,50

Tiroler Schmankerlteller

Spinatknödel, Pressknödel, Sauerkraut,
Schlutzkrapfen und geriebener Bergkäse

€ 16,50

Alpbachtaler Käsespätzle

mit Krautsalat

€ 14,50

Erdäpfel Blattln

mit Sauerkraut

Hauptspeise € 13,50

Als Vorspeise kleine Portion € 8,50

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 Senf, Kren und Brot € 8,50

Tiroler Gröstl

Das Tiroler Nationalgericht!

Serviert mit Krautsalat und Spiegelei € 13,50

Blut- und Leberwurst

Mit Sauerkraut und Röstkartoffeln € 14,50

Brauhaus Gulasch

Zubereitet mit frischem Paprika,
Wacholder und Schwarzbier.

Angerichtet mit Spätzle € 17,50

Würstl mit Gulaschsaft

Mit Brot € 8,50

Feine Schlemmereien

Schweinsfilets vom Grill

auf Pfeffersauce mit Spätzle
und Butterbohnen

€ 22,50

Tiroler Pfefferfleisch

Zartes Rindfleisch in pikanter Sauce
mit Zwiebeln und grünem Pfeffer gedünstet.
Im Pfandl serviert mit Spätzle

€ 22,50

Rahmgeschnetzeltes nach Züricher Art

Feines Schweinsfilet in einer cremigen Rahmsauce
mit Champignons und frischer Weißweinnote.
Original angerichtet mit Rösti

€ 22,50

Piccata Milanese

Vom Huhn in Eier-Parmesankruste
auf Tomatenspaghetti angerichtet

€ 22,50

Saltimbocca Tirolese

Mit Salbei und Südtiroler Speck zubereitet
Mit Butterbohnen und Rosmarinkartoffeln

€ 22,50

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“

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

Kindereis

2 Kugeln Vanilleeis mit
bunten Smarties und Sahne

€ 4,50

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

€ 8,50

Hausgemachtes Tiramisu

Ein besonderer Genuss

€ 5,50

Kaiserschmarren

Luftig und Locker
mit Apfelmus

als Dessert

€ 8,50

als Hauptspeise

€ 14,50

Cafe Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Schlag

€ 4,80

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

Riemhofer 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 Limettenzesten.. Mittlerer Körper, feine Säurestruktur, salzig, kraftvoll, weißes Steinobst im Abgang, mineralischer Nachhall.

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
und Andreas Hofer Rotweinlikör**
Zum Mitnehmen: 1/2 lt € 16.--