café heiner



Servus und herzlich willkommen bei uns im café heiner.

Kuchen und Torten sind unsere Spezialität und dafür sind wir weit über das Ötztal hinaus bekannt. Aber unsere Küche bietet nicht nur Süßes, sondern auch manch andere Schmankerln, die wir Ihnen wärmstens empfehlen dürfen: Egal, ob herzhaft Bodenständiges oder Pikanterien aus Bella Italia sowie hausgemachte Pizzen – unsere Karte weist den Weg zu vielen Ausflügen ins Land der Gaumenfreuden. Nehmen Sie also Platz bei uns – draußen auf unserer attraktiven Panoramaterrasse oder drinnen im gemütlichen Ambiente unseres Restaurants und genießen Sie unsere Köstlichkeiten.

Das café heiner hat Tradition. Es ist uns eine Ehre Sie mit delikaten Gaumenfreuden verwöhnen zu dürfen.

Verführerische Spezialitäten mit Tradition.

Für Kuchen und Mehlspeisen war das café heiner einst weitum bekannt. Im Mai 1998 übernahmen wir, die Familie Haslwanter – Eigentümer des habicher hofs, des Kühtaier Dorfstadls und Dorfstadls Landhaus – das in Vergessenheit geratene Café – ganz nach dem Motto "Mit Freude für Freunde". Seither lockt das "heiner" wieder mit traditioneller Qualität bei Kuchen und Mehlspeisen, verführt aber auch mit neuen Kreationen. Die Panoramaterrasse mit Kinderspielpatz fügt sich nahtlos in die Ortsdurchfahrt von Oetz ein und bietet unter Großschirmen und Markisen reichlich Gelegenheit zum Sehen und Gesehenwerden. So ist das café heiner ein beliebter Treffpunkt – besonders auch für Biker, Cabrio-Fans und Oldtimer-Freaks, denn dass die Familie Haslwanter ein Herz für derlei Leidenschaften hat, ist kein Geheimnis.

Aber auch der kulinarischen Leidenschaft kann man im heiner frönen – das vielfältige Angebot ist mehr als eine Sünde wert.

Frühstück

Kleines Frühstück (A-F-G-H-O)	€7,90	
Kaffee oder Tee, Jui Honig und Butter	ce, Auswahl an Brotsorten, Marmelo	ade,	
Erweitertes Frühstü	ick (A-F-G-H-O-M)	€15,00	
Kleines Frühstück –	zusätzlich mit Käse, Schinken und S	Speck	
Gesundes Frühstüc	k (A-F-G-H-O)	€12,50	
, ,	ce, Auswahl an Brotsorten, Marmeld urt, Müsli und frischer Fruchtsalat	ade,	
Ham and Eggs (A-C	.)	€6,90	
Rühreier (A-C)		€4,80	
Speck mit Ei (A-C).		€6,80	
	Backerbsensuppe (A-C-F-G-L)		. €4,40
	Grießnockerlsuppe (A-C-F-G-L)		. €4,40
(1)	Klare Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten (A-C-F-G-L)		.€4,60
D	Klare Rinderbouillon mit Fadennudeln (A-C-F-L)		. €4,40
	Tomatencremesuppe mit Sahneha	ube (A-F-G-L)	. € 5,80
	Tiroler Speckknödelsuppe (A-C-F-	G-L)	. € 5,80
	Leberknödelsuppe (A-C-F-G-L)		€5,80

Kaspressknödelsuppe (A-C-F-G-L)€5,80

Vorspeise

KALTE VORSPEISEN

Melonenecken (A-F-L)	. €9,90
mit dünn geschnittenem Prosciutto	
Mozzarella an Tomatenscheiben (A-G-O)	. €9,90
dazu Rucola, verfeinert mit Balsamico-Basilikum-Vinaig	rette
Carpaccio vom Rinderfilet (A-F-G-O)	€ 14,90
dazu Rucola, Parmesanraspeln, Pinienkerne, Olivenöl	
und Zitronen-Balsamico-Marinade	
Beef Tatar (C-M-O-L-P)	€16,50
mit Zwiebelringen, Kapern, Toastbrot-Ecken und Butter	
Geräucherte Lachsscheiben (A-C-D-F-G-O) €	£12,50
an mariniertem Rucola mit Zwiebelringen, gekochtem E und Sauerrahmdill	i

Zu kalten
Vorspeisen
reichen wir
Ihnen Brot.

Sauerkrauttascherl, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit Schnittlauchbutter und frischem Parmesan Gebackener Camembert (A-C-G-L-O) €7,90 mit Preiselbeeren, garniert mit Blattsalaten 1/2 Dtz. Weinbergschnecken (A-F-G-L-M-O-R) €9,90 mit feiner Knoblauchbutter und Parmesan gratiniert Gebackene Champignons (A-C-H-L-M-O) €9,50 mit Sauce Tartare

Salat

Bunter Salatteller – klein (A-C-H-L-M-O)	€4,50
Bunter Salatteller – groß (A-C-H-L-M-O)	€6,90
Hausgemachter Kartoffelsalat (F-L-M-O)	€4,80
Speckkrautsalat (L-O)	€4,80
Gegrillte Riesengarnelen (A-B-G-L-M-O)	.€24,50
an knackigen Blattsalaten, dazu Knoblauchbaguette	
Chefsalat (A-F-G-L-M-O)	. € 15,90
knackige Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, gegrillte Hühnerfiletstreifen, dazu Toast	
Bauernsalat nach Art des Hauses (A-C-D-F-G-O)	. € 13,90
mit geröstetem Speck, gekochtem Ei und Schwarzbrot	
Salatplatte (A-C-D-F-G-O)	. € 15,50
mit kross gebackenen Hühnerfiletstreifen	
Aqua Dome Fitnessteller (A-G-H-L-M-O)	€20,90
knackige Blattsalate fein garniert mit Streifen vom Rinderbeiried, dazu Knoblauchbaguette	
Salatschüssel "Bel Air" (A-G-H-L-M-O)	. € 13 , 50
knackige Blattsalate mit Walnüssen und Parmesanraspe an Balsamico-Nussdressing, dazu Knoblauchbaguette	eln .
Caesar Salat (A-C-F-G-H-L-M-O)	€12,90
Blattsalate mit gegrillten Speckscheiben, gekochtem Ei an Parmesan-Speckdressing, dazu Toast	

Frutti di Mare (A-B-C-L-O-R) € 14,50 Knoblauchspaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti "Aglio e Olio" (A-C-G-L) € 12,50 Paprikawürfeln und frischem Parmesan
Maccaroni "Arrabiata" (A-C-G-L-O) € 13,50 scharfe Tomatensauce mit frischem Parmesan
Maccaroni mit Tomatensauce (A-C-G-L) € 12,50 und frischem Parmesan
Spaghetti Bolognese (A-C-F-G-L) €12,50 mit frischem Parmesan
Tagliatelle mit Garnelen (A-B-C-G-L-O) € 14,90 in leichter Lauchsahnesauce
Tagliatelle mit Garnelen (A-B-C-G-L-O) € 14,90 in leichter Lauchsahnesauce
Spaghetti mit Räucherlachs (A-C-D-G-L-O)€ 13,50 in leichter Weißweinsauce und mit Brokkoli-Röschen

Zanderfilet vom Grill (A-D-G-L-M-O) €20,90 mit zerlassener Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln Ötztaler Bachforelle "Müllerin" (A-D-G-L-O) €20,90 mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln Gegrillte Riesengarnelen (A-B-G-L-M-O)€24,50 an knackigen Blattsalaten, dazu Knoblauchbaguette

UNSERE **EMPFEHLUNG**

Knoblauchbrot (A-G-L-M) €2,50

Fleisch

mit frischem Marktgemüse und Steakpommes	€29,90
Rumpsteak (G-L-M) mit Speckbohnen, Pommes frites und Kräuterbutter	. €23,90
Tiroler Zwiebelrostbraten (A-C-F-G-L-O)	€17,90
Mexikanisches Pfefferpfandl (G-L-M-O) Rindsfiletstreifen mit Mais, Pfefferoni und Paprika, pikant zubereitet, dazu gebackene Kartoffelspalten	€21,90
Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G-O) mit Pommes frites	€ 14,90
Cordon Bleu (A-C-G-O) mit Pommes frites	€16,90
Ötztaler Schnitzel (G-L-O)mit Käse und Speck überbacken, dazu Steakpommes	€15,90
Schweinemedaillons vom Grill (A-C-F-G-L-O)an Cognacrahmsauce, dazu Bratkartoffeln, Brokkoli-C	
Züricher Rahmgeschnetzeltes (A-C-F-G-L-O)vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, dazu H	
Rahmschnitzel (A-C-F-G-L-O)dazu Spätzle und Karotten	€ 14,90

Fleisch

VOM KALB

Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,90

mit Pommes frites (A-C-G) oder

hausgemachtem Kartoffelsalat (A-C-G-F-L-M-O)

AB 19.00 UHR VON JUNI BIS SEPTEMBER Live Musik Ix wöchentlich auf unserer Terrasse

VOM HUHN

specials heiner

Backhendlsalat (A-C-G-F-L-M-O)	€ 15 , 50
nach Art des Hauses (nur Hühnerbrust), mit hausgem	achtem
Kartoffel- und Vogerlsalat und Kürbiskernöl	
III. Diana Calaira lallance a a	022.50
Heiners Riesen-Schnitzelteller (A-C-G-O)	€ 23,30
mit Pommes frites	
Grillteller "Heiner" (C-G-H-L-M-O)	€ 17 . 50
mit Pommes frites, frischem Gemüse, Kräuterbutter	
und Cocktailsauce	
ma Gockiansanice	
Tiroler Almpfandl (A-C-F-G-L-O)	€ 16 , 90
Schweinerückensteaks vom Grill mit Schinken und	
Käse überbacken, dazu Pilzsauce und Eierspätzle	
Holzfällersteak 250g (G-L-M-O)	€32,00
großes Rumpsteak mit Speckbohnen,	
Kräuterbutter, dazu gebackene Kartoffelspalten	
Filet Steak "Heiner" 250g (G-L-M-O)	€36 , 00
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Steakpomme.	S
und geschwenktem Rucola mit Tomaten, Parmensan	raspeln
"Black & White" (A-F-G-L-O)	€23,50
Rinder- und Schweinefilets an Pfefferrahmsauce	
mit frischem Gemüse und Pommes frites	
Pikantes Wok-Reisgemüse (A-F-G-L-O)	€ 14 , 50
mit Geflügelstreifen	
, , ,	
Heiners Burger (A-C-E-F-G-L-M-O)	€ 13 , 50
100% Rindfleisch im Sauerteigbrötchen mit Speck, T	Tomate,
Essiggurke, Salatblatt, hausgemachter Sauce und Ste	akpommes
ohne Steakpommes	€10.50
on the state of th	10,00

vegetarisch

Feiner Gemüseteller (C-G-L)	. €12,50
mit Olivenöl, Spiegelei und Kartoffeln (vegan: ohne Sp	iegelei)
Eieromelette mit Champignons (C-G-L)dazu Kartoffeln	€8,50
Spaghetti "Aglio e Olio" (A-C-G-L) mit Paprikawürfeln und frischem Parmesan	. €12,50

K SERVIERT MIT KETCHUP

SERVIERT MIT MAYONNAISE

S P I Y

Kinderwiener mit Pommes frites K (A-C-G-L-O)€8,90
Hühnernuggets mit Pommes frites K (A-C-L-O) €8,50
Spaghetti mit Tomatensauce (A-C-G-L) €6,90
Fischstäbchen mit Kartoffeln M (A-C-D-H-M-O) €6,90
Grillwürstl mit Pommes frites (G) €8,50
Frankfurter mit Pommes frites K (A-L) €8,50
Pommes frites K (A-L-○) €4,50
Steakpommes mit scharfer Dipsauce (L-○)€4,80
Kindertoast mit Schinken, Käse K (A-F-G)€5,20
Butterspaghetti (A-C-G-L)
Frisches Gemüse mit Reis, Kartoffeln (G-L-O)€5,80

Tiroler Hausgröstl (C-L-M) € 14,50
mit Spiegelei – serviert im Pfandl mit Speckkrautsalat
Kasspatzln (A-C-G-L)€11,90
mit Röstzwiebel - serviert in der Eisenpfanne
Blutwurst mit Röstkartoffeln (A-G-L-M-O)€15,00
und Sauerkraut mit Speckwürfeln – serviert in traditioneller Holzschubkarre
Schlutzkrapfen (A-C-G-L)€10,90
mit Butter, Parmesan und Schnittlauch
Tiroler Speckknödel (A-C-F-G-L-O) € 10,50
mit Sauerkraut und Speckscheibe
Kaspressknödel€10,50
und Sauerkraut mit Speckwürfeln, Speckscheibe (A-C-F-G-L-O) oder mit gemischten Blattsalaten, Speckscheibe (A-C-F-G-L-O)
Schweinesulze (C-H-L-M-O)
mit Röstkartoffeln, Zwiebelringen und Sauce Remoulade

traditionel

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

Sollte es einmal länger dauern,

bitten wir Sie höflich, dafür Verständnis zu haben, dass auf Grund der verschiedenen Küchenbereiche das Servieren von normalen Gerichten und Pizzen nicht immer gleichzeitig möglich ist. Vielen Dank!

Simply Toast

Schinken-Käse-Toast (A-C-F-G-L-M-O)mit Salatgarnitur	€6,90
Klapptoast (A-F-G)	€5 , 20
Toast Hawaii (A-C-F-G-H-L-M-O)mit Schinken, Käse und Ananas, dazu Salatgarnitur und Cocktailsauce	€8,90
Steaktoast (A-C-F-G-H-L-M-O) Schweine- und Hühnerfilet, Rindfleisch auf Toast mit würzigem Bauchspeck vom Grill, Cocktailsauce und St Tartare, dazu bunter Salatteller	
Bauerntoast (A-C-G-H-L-M-O) Speck und Käse vom Grill auf Schwarzbrot, mit Spiegelei und Zwiebelringen, Salat	€9,90
American Toast (A-C-F-G-H-L-M-O) Rinderfiletstreifen, Zwiebel, Mais und Paprika an Toas brotecken, dazu gemischter Salatteller und Cocktailsan	st-
Haustoast (A-C-F-G-H-L-M-O) Käse, Schinken, Paprika, Zwiebel, Champignons, dazu grüner Salat und Cocktailsauce	€ 9,50

Jausenzeit

Wir nehmen uns gern für alles viel Brotzeit.

Frankfurter (A-H-L-M-O)	€4 , 80
mit Senf, frischem Kren und Brot	
Saure Wurst mit Brot (A-G-L-M-O)	€8 , 50
Saurer Teller (A-G-L-M-O)	€9 , 90
mit Graukäse, Sulze, kaltem Schweinebraten, Extrawurst und Brot	
Brettljause mit Brot (A-C-G -M-O)	€ 14 , 50
Tiroler Speckplatte mit Brot (A-C-F-G-H-L-M-O)	€ 11 , 90
Schweizer Wurstsalat (A-G-L-M-O)	€9 , 90
Graukäse (A-G-L-M-O) mit Essig, Öl, Zwiebeln und Brot	€8,90
Hausmacher Sulze, sauer (A-G-L-M-O) mit Zwiebelringen und Brot	€ 7 , 90
Käsebrot (A-G-L-O)	€ 5 , 50
Speckbrot (A-G-L-O)	€5 , 50

Pizza

Margaritha (A-G-L-O) € 8,70
Tomaten, Käse, Oregano
Prosciutto (A-G-L-O)€ 10,90
Tomaten, Käse, Schinken, Oregano
Teresa (A-G-L-O)€11,20
Tomaten, Käse, pikante Salami, Oregano
Salami (A-G-L-M-O)€10,90
Tomaten, Käse, milde Salami, Oregano
Funghi (A-G-L-O)€ 10,90
Tomaten, Käse, Champignons, Oregano
Diavolo (A-G-L-O) €11,90
Tomaten, Käse, pikante Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano
Capricciosa (A-G-L-O)€11,90
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons,
Artischocken, Oregano
Tonno (A-D-G-L-O)€11,70
Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano
Frutti di Mare (A-B-G-L-O-R)
Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano
Pizza dal Chef (A-G-L-O) €12,90
Tomaten, Käse, pikante Salami, Gorgonzola,
Zwiebel, Oregano
Pizza "Heiner" (A-G-L-○) € 14,50
Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola,
Parmesanraspeln, Oregano
Vegetaria (A-G-L-O)€11,80
Tomaten, Käse, Gemüse

Ötzi (A-G-L-O)	. €12,50
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebel, Oregano	
Gigante (A-G-L-O)	. €12 , 90
Tomaten, Käse, Speck, pikante Salami, Zwiebel, Mais, C	Oregano
Hawaii (A-G-L-O)	€ 11,90
Tomaten, Käse, Schinken, Ananas	
Calzone (A-G-L-M-O)	€11 , 90
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, milde Salami,	Oregano
Salmone (A-D-G-L-O)	. €13,20
Tomaten, Käse, Räucherlachs, Rucola, frischer Parmesan, Oregano	
Quattro Stagioni (A-G-L-O)	. €12 , 90
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Oregano	
Tirolese (A-G-L-O)	. €12 , 50
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, scharfe Salami, Spinat, (Oregano
Napolitana (A-D-G-L-O)	. €12,50
Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Kapern, Oregano	
Siziliana (A-D-G-L-O)	. €12,50
Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano	
Italiana (A-B-G-L-O)	€ 14,90
Tomaten, Käse, Garnelen, Spinat, Knoblauch, Oregano	

Wir weisen Sie nochmal höflich darauf hin, dass es uns auf Grund der verschiedenen Küchenbereiche nicht immer möglich ist, normale Gerichte und Pizzen gleichzeitig zu servieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Quattro formaggio (A-G-L-○) €12,90
Tomaten, Käse, Gorgonzola, Brie, Emmentaler,
Parmesan, Oregano
Pizza Prosciutto Funghi (A-G-L-O)€11,80
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano
D'
Primavera (A-D-G-L-O) € 12,50
Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Thunfisch, Oregano
Capone (A-G-L-M-O) €13,20
Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Champignons, Zwiebel, Oregano
Zwiebei, Oreguno
Rusticana (A-C-G-L-O)€13,50
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Spiegelei,
Oregano
0.0000
Paradiso (A-B-G-L-O) € 15,50
Paradiso (A-B-G-L-O) € 15,50 Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O) € 12,50 Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse, Oregano
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O) € 12,50
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O) € 12,50 Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse, Oregano
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O)
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O)
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O)
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O)
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O)
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O)
Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano Venezia (A-G-L-O)

Wir verwöhnen Sie täglich von 12.00 bis 23.00 Uhr mit unseren köstlichen Pizzen. Selbstverständlich sind alle Gerichte und Speisen auch zum Mitnehmen!

für zwei oder mehr

Aut Vorbestellung ab zwei Personen. Preise

Süßes

Zartschmelzende Eisträume finden Sie in unserer Eiskarte. Hausgemachte Kuchen, Torten und Strudel können Sie aus unserer Kuchenkarte oder vom Kuchenbuffet wählen.

Warmtrinker

WARME GETRÄNKE	Großer Cappuccino €6,00
Heiße Schokolade€3,70	Kaffee mit Milchschaum (A-E-F-G-H)
mit Sahne (A-E-F-G-H)	Macchiato (A-E-F-G-H) €2,80
Heiße Schokolade€ 5,70	Kleiner Mocca mit Milchschaum
mit Rum/Sahne (A-E-F-G-H)	Irish Coffee (A-E-F-G-H) €7,70
Glühwein (○)	Irischer Whiskey, Kaffee, Sahne
Jagertee (○)	TEESPEZIALITÄTEN
KAFFEESPEZIALITÄTEN	English Breakfast Tea € 3,40 Große Tasse Schwarztee
Kleiner Mocca (G)€2,60	Green Tea€3,40
Großer Doppelmocca (G)€4,40	Große Tasse Grüntee
Tasse Kaffee (G)€2,90	Earl Grey Tea€3,40
normal oder koffeinfrei	Große Tasse Tee mit Bergamott-Öl
Große Tasse Kaffee (G)€5,20	Darjeeling Tea€3,40
Kännchen Kaffee (G)€ 5,40	Große Tasse Tee mit Nussgeschmack
Wiener Melange (G)€3,30	Glas Tee mit Zitrone €2,60
Kaffee mit warmer Milch	oder mit Milch
Caffé Latte€3,90	Verschiedene Teesorten€2,60
Milchkaffee (A-E-F-G-H)	Früchte, Hagebutte, Pfefferminze, Kamille
Cappuccino€3,60	Weitere Teesorten finden Sie in
Kaffee mit Milchschaum (A-E-F-G-H)	unserer Karte "Süße Auszeit".

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (*)	Soda Zitrone
Alkoholfreies Zipferbier 0,5 L €4,00	Mineralwasser 0,33 L €2,90
Alkoholfreies Weizen 0,5 L €4,60	Mineralwasser 0,7 L € 5,20
Weihenstephan (A-O)	Gasteiner ohne/mit Gas
Limo Itlain	Preiselbeer-Pfeffer
Limo klein0,25 L €2,90 Coca-Cola/Orange/Zitrone	Mineralwasser mit Geschmack
Apfelsaft pur	Clas I situation and CO 50
Limo groß 0,5 L € 5,50	Glas Leitungswasser 0,5 L € 0,50
Coca-Cola/Orange/Zitrone	Glas Leitungswasser
Apfelsaft pur	mit flüssiger Zitrone
	Himbeersoda 0,5 L € 3,90
Coca-Cola	Himbeerwasser
in Flasche: original/light/Zero	
Almdudler	Holundersoda
in Flasche	Holunderwasser 0,5 L €2,90
Eistee klein	Johannisbeersaft pur 0,25 L € 3,50
Eistee groß	Johannisbeersoda
Pfirsich/Zitrone	Johannisbeerwasser 0,5 L €4,00
Apfelsaft gespritzt 0,25 L € 2,10	Orangensaft klein 0,25 L € 3,10
Apfelsaft gespritzt 0,5 L € 3,60	Orangensaft groß
wahlweise klar oder naturtrüb,	
gespritzt mit Wasser	Pago Saft pur
A (1 ()	Multivitamin/Tomate/Marille
Apfelsaft gespritzt 0,25 L € 2,70	Erdbeer/Mango
Apfelsaft gespritzt0,5 L € 4,70	Pago Saft mit Wasser 0,5 L €4,00
wahlweise klar oder naturtrüb,	Pago Saft mit Soda
gespritzt mit Soda	Tonic Water
Soda Zitrone	Bitter Lemon 0,2 L € 3,50
	, -,

Kalttrinker

Bier

BIERE (A-O)

Zipferbier groß 0,5 L € 4,60
Zipfer vom Fass
Hefeweizen klein
Hefeweizen groß
"Edelweiss" Hofbräu vom Fass
Dunkles Hefeweizen0,5 L €4,70
"Edelweiss" Hofbräu in Flasche
Radler klein
Radler groß
Radler naturtrüb Pfiff 0,2 L € 2,80
Radler naturtrüb klein 0,3 L € 3,50
Radler naturtrüb groß 0,5 L €4,60
Gösser Radler naturtrüb
Flasche Zipfer
Flasche Stiegl
Desperados
Schwarzbier 0,5 L €4,70
Wieselburger in Flasche

Wein

GESPRITZTE (O)

Gespritzer rot/weiß 0,25 L \in 3,5	50
süß oder sauer	
Chardonnay-Spritzer 0,25 L €4,3	50
Muskateller-Spritzer 0,25 L €4,	50

OFFENE ROTWFINE (O)

1/4 L € 8	3,40
Hauswein vom habicher hof	
Weingut Reumann	

Blauburgunder		1/8 L € 5,20
	1	/4 L € 10 , 40
Weingut Thaller		

St. Laurent	1/8 L	€4,80
	1/4 L	€9,60
Weingut Grassl		

OFFENER ROSÉWEIN (0)

Rosé1/8 L € 4,20
Stift Klosterneuburg (aus 0,7 l Flasche)

OFFENE WEISSWEINE (0)

Grüner Veltliner
Klosterhof – lieblich
Lambrusco bianco
Spezialweine aus der 0,71 Flasche
Grüner Veltliner Eder 1/8 L € 4,20
Hauswein vom habicher hof Weingut Eder
Chardonnay
Weingut Thaller
Sauvignon blanc
Riesling "Steinterrassen" 1/8 L € 4,20
SCHAUMWEINE (0)
Flasche Prosecco

Champagner

Apéro

APERITIFS (*)

Martini (○)€4,50
bianco, dry, rosso
Campari Soda1/32 L € 5,00
Campari Orange1/32 L € 6,00
Sherry dry (○)1/16L €4,40
Portwein (○) 1/16 L € 4,00
Pernod (○)4 CL € 5,20
Hugo (○)€5,90
Prosecco, Soda, Holundersirup und frische Minzeblätter
Lillet (○)€5,90
Russian Wild Berry, frische Erdbeeren
Aperol Spritz (○)€5,50
Veneziano (○)€5,90
Prosecco Aperol

Spirituosen

LONGDRINKS (*)

Bacardi Cola 4 CL € 8,00
Whiskey Cola 4 CL € 8,00
Wodka Lemon (A) 4 CL € 8,00
Wodka Orange (A) 4 CL € 8,00
Gordon's Dry Gin Tonic 4 CL € 8,00
Bombay Gin Tonic4cL €9,50
Hendrick's Gin Tonic 4CL €12,50
(A)

WHISKEYS (A)

Jim Beam4 CL € 5,50
Ballantines4 CL € 5,50
Jack Daniel's4CL €6,50
Chivas Regal4cL €6,50

COGNAC / WEINBRAND (0)

Asbach Uralt2 CL € 3,70
Remy Martin2 CL € 5,50
Hennessy2 CL € 5,50

LIKÖRE

Bailey's (A-G)4CL €4,50
Amaretto di Saronno (A)4 CL € 3,80
Grand Manier2 CL €4,50
Cointreau2 CL € 4,50

SCHNÄPSE

3CHNAF3E
Enzian 2 CL € 3,00
Zirbelar2cL €3,00
Williams2 CL € 3,30
Alte Marille "Prinz" 2 CL € 3,30
Marillenbrand 2 CL € 3,00
Hausschnaps
01 1 0
Obstler, Rum (A) 2 CL € 3,00
Calvados2 CL €4,20
Wodka, Gordon's Gin 2 CL € 3,20
Tequila (A) 2 CL € 3,20
Jägermeister2 CL € 3,30
Underberg 2 CL € 3,30
Fernet 2 CL € 3,30
Ramazzotti mit Eis4cL €5,00
Williams mit Birne2cL €3,90
Grappa Nonino2CL €5,00
Maiers Edelbrände2CL € 5,00 Marille/Williams/Kirsche

Wein aus dem Keller

Österreich

WEISSWEINE 0,7 L (O)

Grüner Veltliner "habicher hof"	€26 , 00
Weingut Eder, Wachau, NÖ – Einladender frischer Du saftige Struktur, schmeckt angenehm nach reifen gelber wie Birne und Apfel. Angenehme Würze beim Abgang.	n Früchten
Grüner Veltliner Smaragd "Süssenberg" Weingut Eder, Wachau, NÖ – Leicht tropische Nase komplexer Duft. Am Gaumen saftig, mineralisch mit Säurestruktur und feine Würze im Abgang.	, dichter,
Riesling "Steinterrassen"	€29 , 50
Weingut Stadt Krems, NÖ – Helles Grüngelb, feine Stanklänge, zarter Blütenhonig, ein Hauch Mandarinen Gaumen saftig, elegant, gelbe Fruchtanklänge, finesse Säurestruktur, zitroniger, trinkanimierender Touch im	nzesten, am nreiche
Welschriesling	€29 , 00
Weingut Thaller, Maierhofbergen, ST – In der Nase na Äpfeln aber auch Steinobst, erinnert an Sauvignon Blan sigen Noten, am Gaumen fest und mineralisch mit fein	nc mit gra-
Weissburgunder Reserve	€38 , 00
Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – Opulenter und fa cher Duft, minimalistisch, mit reifer Frucht- und feinen noten am Gaumen sowie extraktsüßem und langem Al	ı Karamell-

Österreich

Italien

WEISSWEINE 0,7 L (O)

27,00
Но-
ogang.
29,00
27
ichtig
28,00
mit
n-
rper,

ROSÉWEIN 0,7 L (O)

Zweigelt – St. Laurent Rosé €26,00

Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – In der Farbe strahlend helles Pink. Sowohl in der Nase wie auch am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé mit finessenreichen Erdbeer- und Kirscharomen.

WEISSWEINE 0,7 L (O)

Bodega Vinai, Trentino, IT – Aromen von Apfel, Birne, Grape-fruit, zarte Aprikosennoten, etwas Kieselsteine, Mandeln und Kräuterwiese. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, finessenreich, elegant, enormer Charme, super balanciert, tolles Spiel und ein langer Nachhall.

Lugana DOC€28,50

Bertagna, Lombardei, IT – Strohgelb mit aufhellenden Reflexen; intensiv nach Aprikose, Honigmelone und weißem Pfirsich, Noten von Zitrusblüten; feine, leichte Mineralität, frisch, sehr harmonisch und anhaltend.



ROTWEINE 0,7 L (O)

Blauer Zweigelt "habicher hof" €26,00
Weingut Reumann Deutschkreuz, Bgld. – Trauben von unterschiedlichen Lagen, besonders klar und sortentypisch, mit Aromen von Sommerkirschen, Anis, Orange und Kardamom. Fruchtig und knackig am Gaumen.
Blauer Zweigelt
Weingut Heinrich – Gols, Brgl. – Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. Das perfekte Herbstwetter bescherte optimale physiologische Reife und die Hitze im Sommer bewahrte Säure und Frische. In der Nase Tabak und Kräuterwürze sowie die sortentypische Kirsche. Am Gaumen Kirschkernbitterl und ein saftiges, präsentes und dabei feingliedriges Tannin.
Blaufränkisch€32,00
Weingut Umathum Frauenkirchen, Bgld. – Intensives Rubin- rot, Aromen nach Kirschen und weißem Pfeffer mit Anklängen von Graphit in der Nase, saftig und kernig am Gaumen mit Impressionen von Weichseln, Brombeeren und Kirschen mit vollem und würzigem Abgang, ein klarer Vertreter seiner Sorte.
St. Laurent Classic
Weingut Grassl Göttlesbrunn, Weinviertel, NÖ – Würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Man- deln, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit fines- senartiger Struktur, feinkörnige Tannine.
Cabernet Sauvignon€34,00
Weingut Martin Pasler, Jois, Bgld. – Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Stoffig, komplex, Brombeerkonfit, frische dunkle Cassis und Kirschen, präsente Tannine, etwas Bitterschokolade.
Blauer Burgunder€34,50
Weingut Thaller Maierhofbergen, ST – Eleganter, sehr kräftiger Burgunder, fruchtig, elegant, schön eingebundene Holznote. Barriqueausbau, Duft nach Himbeeren und Schokolade.

Südtirol/Italien

Zwei Herren Rot – Blaufränkisch, Zweigelt €29,50
Weingut Wurzinger, Neusiedlersee, Bgld. – Am Gaumen bezaubern saftige Kirschfrucht und sonnenreife Weichsel und Zwetschken mit feinen Röstaromen im Abgang.
Cuvée Phönix€38,00
Weingut Reumann Deutschkreuz, Bgld. – Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Mit tabakigen Nuancen unterlegtes Brombeerkonfit, zart nach Lakritze, Herzkirschen und kandierten Orangenzesten. Straff, engmaschig, reife Kirschen, präsente Tannine, würziger Nachhall, zart blättriges Finale.

Lagrein Lareith€33,00

Kellerei Kaltern Südtirol, BZ – Dunkles Rot mit violetten Reflexen, feine Frucht in der Nase, nach reifen Beeren, etwas Unterholz und Kakao, dicht und cremig im Mund, feinkörniges Tannin im langen Abgang.

Merlot Reserve € 34,00

Laimburg, Südtirol, BZ – Ein Purpur- bis Granatrot mit balsamischen Noten nach Nuss und Johannisbeere. Kraftvoll der Körper, kernig mit einigen herben Noten und nachhaltig; trocken.

Chianti Classico Riserva D.O.C.G €36,00

Weingut Rocca delle Macie Toscana, IT – Rubinrot, intensives und raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Aromen und einem sehr sanften Vanille-Tabak-Hauch; anhaltender Geschmack, gut ausgewogene Tannine, schön definierter Körper.

ROTWEINE 0,7 L (O)

Lirica Primitivo€29,00

Consorzio Primitivo in Manduria Apulien, IT – In der Farbe tiefes Rot mit granatroten Reflexen. Offensiv weinige Nase. Kräftige Aromafülle, die von leicht süßen Tanninen unterstützt wird. Dieser Weine wurde 2-3 Monate in französischen Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Charme verleiht, ohne seine Typizität zu schmälern.

Rioja Reserva D.O.C.A.€36,00

Bodegas Valdemar, Oyón, ESP – Frucht und Holzwürze perfekt vereint. Von Hand gelesen, 26 Monate in Barrique-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gereift; perfekte Balance von Frucht und Holzwürze mit zarten Vanillenoten. Schluck für Schluck gibt er immer wieder ein neues Geheimnis preis.

Malbec Perdriel Series e € 36,00

Finca Perdriel, Norton, ARG – Das vor über 100 Jahren von der Bodega Norton gegründete Weingut ist bekannt für sehr fruchtintensive, komplexe Weine. Tolle Nase nach reifen Früchten wie Pflaumen und Kirschen mit würzigen Noten. Konzentriert und wunderbar elegant.

"Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien das Schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste."

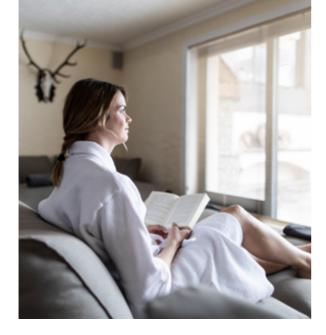
Legende der Allergene

<u>Legend of allergens | Légende des allergènes</u> <u>substances | Leggenda di sostanze allergeni:</u>

- A Gluten | Cereals containing gluten | Céréales | Cereali
- B Krebstiere | Crustaceans | Crabe | Gamberi
- C Ei(er) | Eggs | Oeufs | Uovi
- D Fisch | Fish | Poisson | Pesce
- E Erdnuss | Peanuts | Arachide | Arachide
- F Soja | Soy | Graine de soya | Soia
- G Milch, Laktose | Milk, Lactose | Lait, Lactose | Latte, Lattosio
- H Schalenfrüchte | Edible nuts | Fruits peler | Frutta buccia
- L Sellerie | Celery | Céleri | Sedano
- M Senf | Mustard | Moutarde | Senape
- N Sesam | Sesame | Sésame | Sesamo
- O Sulfite | Sulphites | Sulfite | Solfito
- P Lupinen | Lupine | Lupino
- R Weichtiere | Molluscs | Mollusque | Mollusco
- * Farbstoffe, Glukose, Fruktose, Süßungsmittel | Colorants, glucose, fructose, sweeteners | Colorants, glucose, fructose, édulcorants | Coloranti, glucosio, fruttosio, dolcificanti

Liebe Gäste, wir möchten darauf hinweisen, dass Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden können. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. | Cross contacts can not be avoided. | Croix contacts ne peuvent pas être évités. | Contatti trasversali non possono essere evitati.

Gestaltung von mindpark.at, 2019. Fotografie von danielzangerl.com, iStock. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



habicher hof

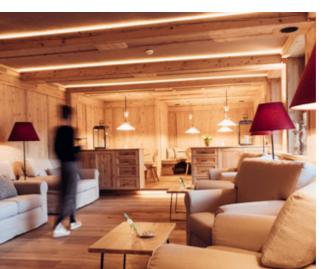




Für grenzenlosen Genuss, lassen Sie sich in unserem Hotel habicher hof verwöhnen! Inmitten der Berge finden Sie hier Ihr Zuhause für Urlaubsträume. Erholsame Wellnessoase und Ausgangspunkt für aktiven Bergurlaub im Sommer und im Winter.



Hotel habicher hof
Habichen 46, 6433 Oetz
Ötztal in Tirol, Austria



T. +43 5252 6248 hotelinfo@habicherhof.at www.habicherhof.at

