

# **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 herhaft 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.*

*Ihre Familie Haslwanter & das gesamte heiner-Team*

## Öffnungszeiten

Frühstück von 8.00 bis 11.00 Uhr

Warme Küche von 11.30 bis 22.00 Uhr

Pizza von 12.00 bis 22.00 Uhr

# **Verführerische Spezialitäten mit Tradition.**

Für Kuchen und Mehlspeisen war das café heiner einst weitum bekannt. Im Mai 1998 übernahmen wir, die Familie Haslwanter – auch Eigentümer des Hotels habicher hof – 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 Kinderspielplatz 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

GENUSS AM MORGEN



Frühstück täglich  
von 8.00 – 11.00

Gerne verwöhnen wir Sie mit einer vielseitigen Frühstücksauswahl. Fragen Sie einfach nach unserer Frühstückskarte.

# Suppe

Klare Rinderbouillon ..... mit Kräuterfrittaten (A-C-F-G-L)	€ 6,90
Klare Rinderbouillon ..... mit Fadennudeln (A-C-F-L)	€ 6,40
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube (A-F-G-L) .....	€ 7,90
Tiroler Speckknödelsuppe (A-C-F-G-L) .....	€ 7,90
Kaspressknödelsuppe (A-C-F-G-L) .....	€ 7,90

# Vorspeise

## KALTE VORSPEISEN

-  Mozzarella an Tomatenscheiben (A-G-O) ..... € 13,50  
*dazu Rucola, verfeinert mit Balsamico-Basilikum-Vinaigrette*
- Carpaccio vom Rinderfilet (A-F-G-O) ..... € 19,90  
*dazu Rucola, Parmesanraspeln, Pinienkerne, Olivenöl und Zitronen-Balsamico-Marinade*
- Beef Tatar (C-M-O-L) ..... € 20,90  
*mit Zwiebelringen, Kapern, Toastbrot-Ecken und Butter*

Zu kalten Vorspeisen  
reichen wir Ihnen Brot.

## WARME VORSPEISEN

-  Drei Guate (A-C-G-L-O) ..... € 13,50  
*Sauerkrauttascherl, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit Schnittlauchbutter und frischem Parmesan*
-  Gebackener Camembert (A-C-G-L-O) ..... € 11,50  
*mit Preiselbeeren und Salatbouquet*
-  Gebackene Champignons (A-C-H-L-M-O) ..... € 13,50  
*mit Sauce Tartare*

# Salat

Gemischter Salatteller (A-C-L-M-O) ..... € 6,50

Hausgemachter Kartoffelsalat (L-M-O) ..... € 6,90

Speckkrautsalat (L-O) ..... € 6,90

Chefsalat (A-F-G-L-M-O) ..... € 19,90

*knackige Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen,  
gegrillte Hühnerfiletstreifen, dazu Toast*

Bauernsalat nach Art des Hauses (A-C-F-L-M-O) ..... € 17,90  
*mit geröstetem Speck, gekochtem Ei,  
Schwarzbrot und Zwiebelringen*

Salatplatte (A-C-D-G-L-M-O) ..... € 20,90  
*mit kross gebackenen Hühnerfiletstreifen*

Backhendlsalat (A-C-G-F-L-M-O) ..... € 20,90  
*nach Art des Hauses (nur Hühnerbrust), mit hausgemachtem  
Kartoffel- und Vogerlsalat und Kürbiskernöl*

 Spaghetti „Aglio e Olio“ (A-C-G-L) ..... € 16,00  
*Paprikawürfel und frischer Parmesan*

 Penne „Arrabiata à la heiner“ (A-C-G-L-O) ..... € 16,50  
*scharfe Tomatensauce mit Pfefferoni,  
Zwiebel und frischem Parmesan*

Spaghetti Bolognese (A-C-F-G-L) ..... € 17,90  
*mit frischem Parmesan*

Tagliatelle mit Garnelen (A-B-C-G-L-O) ..... € 21,90  
*in leichter Lauchsahnesauce*

Tagliatelle mit Räucherlachs (A-C-D-G-L-O) ..... € 20,90  
*in leichter Dill-Weißweinsauce*

# Pasta

# Fisch

Zanderfilet vom Grill (A-D-G-L-M-O) ..... € 26,90  
*mit zerlassener Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln*

Ötztaler Bachsaiblingfilet  
„Fischerei Mrak Längenfeld“ (A-D-G-L-O) ..... € 26,90  
*an Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln*

UNSERE

EMPFEHLUNG Knoblauchbaguette (A-G-L-M) ..... € 4,50

# Fleisch

VOM RIND

Pfeffersteak 220 g (A-C-F-G-L-O) ..... € 42,50

*mit frischem Marktgemüse und Steakpommes*

Rumpsteak 220 g (G-L-M) ..... € 30,90

*mit Speckbohnen, Pommes frites und Kräuterbutter*

Tiroler Zwiebelrostbraten (A-C-F-G-L-O) ..... € 23,90

*mit Spätzle, Grilltomate und Speckscheibe*

Mexikanisches Pfefferpfandl (G-L-M-O) ..... € 27,90

*Rindsfiletstreifen mit Mais, Pfefferoni und Paprika,  
pikant zubereitet, dazu Steakpommes*

VOM SCHWEIN

Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G-O) ..... € 19,50

*mit Pommes frites*

Cordon Bleu (A-C-G-O) ..... € 21,90

*mit Pommes frites*

Ötztaler Schnitzel (G-L-O) ..... € 20,50

*mit Käse und Speck überbacken, dazu Steakpommes*

VOM KALB

Wiener Schnitzel vom Kalb ..... € 29,50

*mit Pommes frites (A-C-G) oder*

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

# heiner Spezialis

- Hühnerbrust „Bombay“ (A-C-F-G-H-L-O) ..... €22,90  
*mit Mandelsplittern paniert auf Currysauce, dazu gegrillte Ananasscheibe und Reis*
- Grillteller „heiner“ (C-G-H-L-M-O) ..... €23,50  
*mit Pommes frites, frischem Gemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce*
- „Black & White“ (A-F-G-L-O) ..... €32,90  
*Rinder- und Schweinefilets an Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse und Pommes frites*
- Pikantes Wok-Reisgemüse (A-F-G-L-O) ..... €19,90  
*mit Geflügelstreifen*
- heiners Burger (A-C-E-F-G-L-M-O) ..... €17,90  
*100% Rindfleisch im Sauerteigbrötchen mit Speck, Salatblatt, Cheddarkäse, Essiggurke, Salatblatt, hausgemachter Sauce und Steakpommes*
- ohne Steakpommes..... €15,20*

AB 19.00 UHR  
VON JUNI BIS  
SEPTEMBER

**Live-Musik  
Ix wöchentlich auf  
unserer Terrasse**

# kids

Kinderwiener mit Pommes frites	K (A-C-G-L-O)	€ 10,50
Hühnernuggets mit Pommes frites	K (A-C-L-O)	€ 10,50
Spaghetti mit Tomatensauce	(A-C-G-L)	€ 9,20
Frankfurter mit Pommes frites	K (A-L)	€ 10,50
Pommes frites	K (A-L-O)	€ 6,50

K

SERVIERT MIT  
KETCHUP

Wir nehmen uns gern  
für alles viel Brotzeit.

jausezeit

Frankfurter	(A-H-L-M-O)	€ 6,90
<i>mit Senf, frischem Kren und Brot</i>		
Tiroler Speckplatte mit Brot	(A-C-F-G-H-L-M-O)	€ 18,50
Schweizer Wurstsalat	(A-G-L-M-O)	€ 14,50
Graukäse	(A-G-L-M-O)	€ 12,90
<i>mit Essig, Öl, Zwiebeln und Brot</i>		

Tiroler Hausgröstl (C-L-M-O) ..... € 19,90  
*mit Spiegelei, serviert im Pfandl mit Speckkrautsalat*

 Kasspatzln (A-C-G-L) ..... €17,50  
*mit Röstzwiebel, serviert in der Eisenpfanne*

**Blutwurst mit Röstkartoffeln (A-G-L-M-O) ..... €22,50**  
*und Sauerkraut mit Speckwürfeln, serviert in  
traditioneller Holzschanke*

 **Schlutzkrapfen (A-C-G-L) .....** € 15,90  
*mit Spinat und Graukäsefüllung, Butter, Parmesan  
und Schnittlauch*

Kaspressknödel ..... € 15,90  
*und Sauerkraut mit Speckwürfeln, Spekscheibe (A-C-F-G-L-O)*

 Kaspressknödel ..... €15,90  
*mit gemischten Blattsalaten (A-C-F-G-L-O)*

## LIEBE GÄSTE UND FREUNDE

**Sollte es  
einmal länger  
dauern,**

bitten wir Sie höflich, dafür  
Verständnis zu haben, dass auf  
Grund der verschiedenen Küchen-  
bereiche 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) ..... € 9,50  
*dazu bunter Salatteller*

Toast Hawaii (A-C-F-G-L-M-O) ..... € 11,90  
*mit Schinken, Käse und Ananas, dazu bunter Salatteller  
und Cocktailsauce*

Steaktoast (A-C-F-G-L-M-O) ..... € 24,90  
*Schweine- und Hühnerfilet, Rindfleisch auf Toast mit  
würzigem Bauchspeck vom Grill, Cocktailsauce und Sauce  
Tartare, dazu bunter Salatteller*

Bauerntoast (A-C-G-H-L-M-O) ..... € 16,50  
*Speck und Käse vom Grill auf Schwarzbrot,  
mit Spiegelei und Zwiebelringen, dazu bunter Salatteller*

American Toast (A-C-F-G-H-L-M-O) ..... € 22,50  
*Rinderfiletstreifen, Zwiebel, Mais und Paprika an Toast-  
brotecken, dazu bunter Salatteller und Cocktailsauce*

Haustoast (A-C-F-G-H-L-M-O) ..... € 14,90  
*Käse, Schinken, Paprika, Zwiebel, Champignons,  
dazu bunter Salatteller und Cocktailsauce*

# Pizza

Margaritha (A-G-L-O) .....	€ 12,40
<i>Tomaten, Käse, Oregano</i>	
Prosciutto (A-G-L-O) .....	€ 14,90
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Oregano</i>	
Teresa (A-G-L-O) .....	€ 15,20
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Oregano</i>	
Salami (A-G-L-M-O) .....	€ 14,90
<i>Tomaten, Käse, milde Salami, Oregano</i>	
Funghi (A-G-L-O) .....	€ 14,90
<i>Tomaten, Käse, Champignons, Oregano</i>	
Diavolo (A-G-L-O) .....	€ 15,90
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano</i>	
Capricciosa (A-G-L-O) .....	€ 15,90
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano</i>	
Tonno (A-D-G-L-O) .....	€ 15,70
<i>Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano</i>	
Frutti di Mare (A-B-G-L-O-R) .....	€ 17,90
<i>Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza dal Chef (A-G-L-O) .....	€ 16,90
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Gorgonzola, Zwiebel, Oregano</i>	
Pizza „heiner“ (A-G-L-O) .....	€ 18,50
<i>Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanraspeln, Oregano</i>	

Ötzi (A-G-L-O) ..... € 16,50

*Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebel, Oregano*

Gigante (A-G-L-O) ..... € 16,90

*Tomaten, Käse, Speck, pikante Salami, Zwiebel, Mais, Oregano*

Hawaii (A-G-L-O) ..... € 15,90

*Tomaten, Käse, Schinken, Ananas*

Calzone (A-G-L-M-O) ..... € 15,90

*Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, milde Salami, Oregano*

Salmone (A-D-G-L-O) ..... € 17,20

*Tomaten, Käse, Räucherlachs, Rucola, frischer*

*Parmesan, Oregano*

Tirolese (A-G-L-O) ..... € 16,50

*Tomaten, Käse, Schinken, Speck, scharfe Salami, Spinat, Oregano*

Napolitana (A-D-G-L-O) ..... € 16,50

*Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Kapern, Oregano*

Italiana (A-B-G-L-O) ..... € 18,90

*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!*

*Alle Pizzen sind auch glutenfrei bestellbar (außer Calzone). Trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung, bitten wir bei Zöliakie um Verständnis, dass ein Mehlkontakt nicht ausgeschlossen werden kann. Die Bestellung erfolgt daher auf eigene Verantwortung.*

*Wir verwöhnen Sie täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr mit unseren köstlichen Pizzen. Selbstverständlich sind alle Gerichte und Speisen auch zum Mitnehmen!*

*Natürlich gibt's auch kleine Pizzen: Abzug € 1,50  
Für zusätzliche Beläge: Aufpreis € 1,00 – € 3,50*

Quattro formaggio (A-G-L-O) ..... € 16,90

*Tomaten, Käse, Gorgonzola, Brie, Emmentaler,  
Parmesan, Oregano*

Pizza Prosciutto Funghi (A-G-L-O) ..... € 15,80

*Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano*

Capone (A-G-L-M-O) ..... € 17,20

*Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Champignons,  
Zwiebel, Oregano*

Venezia (A-G-L-O) ..... € 16,50

*Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse, Oregano*

Traudi (A-G-L-O) ..... € 19,50

*Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanraspeln,  
Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Oregano*

Pizzabrot ..... € 10,50

*mit Knoblauch und Tomatensauce (A-L-O)*

*oder mit Knoblauch ohne Tomatensauce (A)*

PIZZAHOTLINE

+43 5252 6309

Palatschinken (A-C-F-G-H) ..... € 10,90

*mit Vanilleeis und Schokosauce*

Kaiserschmarren (A-C-G-O) ..... € 15,90

*flambiert mit Rum, serviert mit  
Zwetschkenröster und Apfelmus*

Affogato (C-G-H) ..... € 5,70

*Mocca mit einer Kugel Vanilleeis*

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

Süßes

# Warmtrinker

## Warme Getränke

Heiße Schokolade ..... <i>mit Sahne (A-E-F-G-H)</i>	€ 4,60
Heiße Schokolade ..... <i>mit Rum/Sahne (A-E-F-G-H)</i>	€ 7,20
Glühwein (○) .....	0,25 L € 5,80
Jagertee (○) .....	0,25 L € 6,30

## Kaffeespezialitäten

Kleiner Mocca (G) .....	€ 3,30
Großer Doppelmocca (G) .....	€ 5,50
Tasse Kaffee (G) .....	€ 3,70 <i>normal oder koffeinfrei</i>
Große Tasse Kaffee (G) .....	€ 6,40
Kännchen Kaffee (G) .....	€ 6,40
Wiener Melange (G) .....	€ 4,20 <i>Kaffee mit warmer Milch</i>
Latte Macchiato .....	€ 5,40 <i>(A-E-F-G-H)</i>
Cappuccino .....	€ 4,70 <i>Kaffee mit Milchschaum (A-E-F-G-H)</i>

Großer Cappuccino ..... € 7,60

*Kaffee mit Milchschaum (A-E-F-G-H)*

Macchiato (A-E-F-G-H) ..... € 3,80

*Kleiner Mocca mit Milchschaum*

Irish Coffee (A-E-F-G-H) ..... € 9,90

*Irischer Whiskey, Kaffee, Sahne*

## Teespezialitäten

Tasse Golden Bridge Tea® ..... € 4,60

*Sorten: English Breakfast Tea, Green Tea, Earl Grey Tea, Darjeeling Tea, Almkräuter, Waldfrüchte, Rooibos, Ingwer & Zitrone, Ingwer & Orange, Pfefferminze, Kamille, Fruit Mix.*

*Erleben Sie mit Golden Bridge Tea® die natürliche Vielfalt in Bio-Qualität. Kräuter aus Südtirol und dem Mühlviertel, Kamillenblüten aus Kroatien sowie Früchte aus Europa bieten einen einzigartigen Genuss. Die Schwarz- und Grüntees kommen direkt aus ihren Heimatländern, um Ihnen die beste Qualität zu bieten.*

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (\*)

Gösserradler alkoholfrei ..... 0,5 L € 5,80  
Alkoholfreies Zipferbier ..... 0,5 L € 5,00  
Alkoholfreies Weizen ..... 0,5 L € 5,80  
*Weihenstephan (A-O)*

Limo klein ..... 0,25 L € 3,50  
*Coca-Cola/Orange/Zitrone*  
*Apfelsaft pur*  
Limo groß ..... 0,5 L € 5,90  
*Coca-Cola/Orange/Zitrone*  
*Apfelsaft pur*

Coca-Cola ..... 0,33 L € 4,20  
*in Flasche: original/light/zero*  
Almdudler ..... 0,33 L € 4,20  
*in Flasche*  
Eistee klein ..... 0,25 L € 3,60  
Eistee groß ..... 0,5 L € 5,20  
*Pfirsich/Zitrone*

Apfelsaft gespritzt ..... 0,25 L € 2,80  
Apfelsaft gespritzt ..... 0,5 L € 4,20  
*wahlweise klar oder naturtrüb,  
gespritzt mit Wasser*  
Apfelsaft gespritzt ..... 0,25 L € 3,40  
Apfelsaft gespritzt ..... 0,5 L € 5,20  
*wahlweise klar oder naturtrüb,  
gespritzt mit Soda*

Soda Zitrone ..... 0,25 L € 2,90  
Soda Zitrone ..... 0,5 L € 5,00

Mineralwasser ..... 0,33 L € 3,80  
Mineralwasser ..... 0,7 L € 6,40

Glas Leitungswasser ..... 0,5 L € 0,70  
Glas Leitungswasser ..... 0,5 L € 1,20  
*mit flüssiger Zitrone*

Soda mit Sirup klein ..... 0,25 L € 2,60  
Soda mit Sirup groß ..... 0,5 L € 5,00  
Wasser mit Sirup klein ..... 0,25 L € 2,30  
Wasser mit Sirup groß ..... 0,5 L € 3,80  
*mit Himbeer- oder Holundersirup*

Johannisbeersaft pur ..... 0,25 L € 4,20  
Johannisbeersoda ..... 0,5 L € 5,40  
Johannisbeerwasser ..... 0,5 L € 4,80

Orangensaft klein ..... 0,25 L € 3,70  
Orangensaft groß ..... 0,5 L € 6,10

Pago Saft pur ..... 0,2 L € 4,20  
*Multivitamin/Marille/Mango*  
Pago Saft mit Wasser ..... 0,5 L € 4,80  
Pago Saft mit Soda ..... 0,5 L € 5,40

Tonic Water ..... 0,2 L € 4,20  
Bitter Lemon ..... 0,2 L € 4,20

# Kalttrinker

# Bier

## BIERE (A-O)

Zipferbier Pfiff .....	0,2 L	€ 3,80
Zipferbier klein .....	0,3 L	€ 4,80
Zipferbier groß .....	0,5 L	€ 6,00
<i>Zipfer vom Fass</i>		
Hefeweizen klein .....	0,3 L	€ 4,80
Hefeweizen groß .....	0,5 L	€ 6,00
„Edelweiss“ Hofbräu vom Fass		
Dunkles Hefeweizen .....	0,5 L	€ 6,00
„Edelweiss“ Hofbräu in Flasche		
Radler klein .....	0,3 L	€ 4,80
Radler groß .....	0,5 L	€ 6,00
Radler naturtrüb Pfiff .....	0,2 L	€ 3,80
Radler naturtrüb klein .....	0,3 L	€ 4,80
Radler naturtrüb groß .....	0,5 L	€ 6,00
Gösser Radler naturtrüb		
Flasche Zipfer .....	0,5 L	€ 5,20

## GESPRITZTE (○)

Gespritzer rot/weiß .....	0,25 L	€ 4,40
süß oder sauer		

Chardonnay-Spritzer ..... 0,25 L € 6,00

Hausspritzer ..... 0,25 L € 6,00

## OFFENE ROTWEINE (○)

Kalterer See D.O.C. ....	1/8 L	€ 4,20
	1/4 L	€ 8,40

### Spezialweine aus der 0,75 l Flasche

Zweigelt .....	1/8 L	€ 5,80
	1/4 L	€ 11,60

*Hauswein vom habicher hof  
Weingut Josef und Maria Reumann*

Blaufränkisch .....	1/8 L	€ 6,20
	1/4 L	€ 12,40

*Weingut Umathum*

Lirica .....	1/8 L	€ 6,20
	1/4 L	€ 12,40

*Primitivo di Manduria DOC  
Produttori Vini Manduria*

## OFFENER ROSÉWEIN (○)

Rosé .....	1/8 L	€ 5,80
	1/4 L	€ 11,60

*Hauswein vom habicher hof  
Weingut Wurzinger*

# Wein

## OFFENE WEISSWEINE (○)

Grüner Veltliner ..... 1/8 L € 4,20  
..... 1/4 L € 8,40

### Spezialweine aus der 0,75 l Flasche

Grüner Veltliner ..... 1/8 L € 5,80  
..... 1/4 L € 11,60

*Hauswein vom habicher hof*  
*Weingut Andreas Eder*

Sauvignon Blanc ..... 1/8 L € 6,20  
..... 1/4 L € 12,40

*Weingut Muenzenrieder*

Chardonnay ..... 1/8 L € 6,20  
..... 1/4 L € 12,40

*Weingut Philipp Grassl*

Weissburgunder ..... 1/8 L € 5,80  
..... 1/4 L € 11,60

*(halb) trocken) Weingut Kellner*

## SCHAUMWEINE (○)

Prickante Klassik ..... 0,7 L € 37,00

Glas Prickante Klassik ..... 0,1 L € 5,50

*Perlwein vom habicher hof*

Prickante Rosé ..... 0,7 L € 37,00

Glas Prickante Rosé ..... 0,1 L € 5,50

*Perlwein vom habicher hof*

Veuve Clicquot ..... 0,7 L € 98,00  
*Champagner*

# Apéro

## APERITIFS (\*)

Martini (○) ..... € 5,90  
*bianco*

Campari Soda ..... 1/32 L € 6,50

Campari Orange ..... 1/32 L € 7,90

Hugo (○) ..... € 9,20

*Perlwein, Soda, Holundersirup und frische Minzeblätter*

Lillet (○) ..... € 9,50

*Russian Wild Berry, frische Beeren*

Aperol Spritz (○) ..... € 8,90

Veneziano (○) ..... € 9,50

Bella Aperol Spritz ..... € 7,90

*Alkoholfreier Aperol Spritz*

Campari Spritz ..... € 9,50

# Spirituosen

## LONGDRINKS (\*)

Bacardi Cola .....	4 CL	€ 9,90
Whiskey Cola .....	4 CL	€ 9,90
Wodka Lemon (A) .....	4 CL	€ 9,90
Wodka Orange (A) .....	4 CL	€ 9,90
Gordon's Dry Gin Tonic ...	4 CL	€ 10,50
Bombay Gin Tonic .....	4 CL	€ 12,00
Hendrick's Gin Tonic .....	4 CL	€ 15,50
(A)		

## WHISKEYS (A)

Jim Beam .....	4 CL	€ 7,50
Ballantines .....	4 CL	€ 7,50
Jack Daniel's .....	4 CL	€ 8,50
Chivas Regal .....	4 CL	€ 8,50

## COGNAC / WEINBRAND (O)

Asbach Uralt .....	2 CL	€ 4,70
Remy Martin .....	2 CL	€ 6,20
Hennessy .....	2 CL	€ 6,70

## LIKÖRE

Bailey's (A-G) .....	4 CL	€ 5,90
Amaretto di Saronno (A) ....	4 CL	€ 5,50
Cointreau .....	2 CL	€ 5,50

## SCHNÄPSE

Enzian .....	2 CL	€ 4,00
Zirbelar .....	2 CL	€ 4,00
Williams .....	2 CL	€ 4,20
Alte Marille „Prinz“ .....	2 CL	€ 4,40
Marillenbrand .....	2 CL	€ 4,00
<i>Hausschnaps</i>		
Obstler, Rum (A) .....	2 CL	€ 4,00
Wodka, Gordon's Gin .....	2 CL	€ 4,20
Tequila (A) .....	2 CL	€ 4,20
Jägermeister .....	2 CL	€ 4,20
Underberg .....	2 CL	€ 4,20
Fernet .....	2 CL	€ 4,20
Ramazzotti mit Eis .....	4 CL	€ 6,50
Williams mit Birne .....	2 CL	€ 5,40
Grappa Nonino .....	2 CL	€ 6,20

Maiers Edelbrände..... 2 CL € 6,00  
*Marille/ Williams/ Kirsche/ Himbeere*

# Wein aus dem Keller

Österreich

## WEISSWEINE 0,75 L (Ø)

Grüner Veltliner „habicher hof“ ..... € 34,00

Weingut Eder, Wachau, NÖ – Spannt den Bogen zwischen sommerlicher Frucht und belebender Pfeffrigkeit. Würzig mineralische Note im Abgang.

Ried Süssenberg Grüner Veltliner Smaragd ..... € 44,40

Weingut Eder, Wachau, NÖ – Sehr sehr viele Kräuter, dichter komplexer Duft, saftig, fleischig, milde Säurestruktur, Extrakt-Schmelz, noble Würze mit mineralisch salzigen Noten.

Chardonnay ..... € 36,60

Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, NÖ – Reife gelbe Früchte, Nüsse und Biskuit, Noten von exotischen Zitrusfrüchten. Feingliedriger, geschmeidiger Gaumen.

Chardonnay Reserve ..... € 37,70

Weingut Krug, Gumpoldskirchen, NÖ – Viel Fruchtcharme nach Äpfeln, Birnen, Nüssen sowie exotischer Fülle. Hochreif, mit zarter Röstigkeit im Finish. Gute Lebendigkeit & einiges an Länge.

# Österreich

## WEISSWEINE 0,75 L (○)

Leopold Riesling Smaragd ..... € 67,00

*Weingut Andreas Eder, Mautern, NÖ – Exotischer Auftritt, Orangenschalen, Zitrus, Kernobst, Marillen. Ein Hauch von Leder, etwas Karamell, immens gelbfruchtig, eine Spur Stachelbeeren, Kardamom, sehr pikanter Stoff. Perfekte Säure und zeigt Frische.*

Riesling vom Schloss ..... € 39,00

*Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, NÖ – Mit Limetten und weißen Blüten unterlegte Tropenfrucht, zart nach Maracuja, florales Bukett. Stoffig, weißer Pfirsich und Apfel, lebendiger Säurebogen, zitronig-salziger Nachhall.*

Weissburgunder, halbtrocken ..... € 34,00

*Weingut Kellner, Pulkau, NÖ – In der Nase fruchtige Aromen von Äpfeln und goldgelben Birnen. Am Gaumen saftig und angenehm, mit zart nussigen Aromen. Wirkt aufgrund der leichten Restsüße sehr elegant und vollmundig.*

Pinot Blanc ..... € 37,00

*Weingut MAD, Oggau, Bgld. – Feine Walnussaromatik in der Nase. Am Gaumen saftig, frisch mit einer animierenden Säurestruktur, feine Holzeinbindung und zarte Vanillennoten.*

Sauvignon Blanc ..... € 36,60

*Weingut Muenzenrieder, Apetlon, Bgld. – Reife Stachelbeeren, Hollundernoten, satter Fruchtbogen, herzhafte Würze, saftiger Abgang.*

# Italien

# Österreich

## ROSÉWEIN 0,75 L (○)

Ried Marienthal Rosé ..... € 38,00

Weingut MAD, Oggau, Brgl. – *Saftig und dicht mit feiner rotbeeriger Fruchtaromatik. Ausgewogenes Säurespiel mit überzeugender und fruchtiger Rose-Stilistik.*

Rosé „habicher hof“ ..... € 34,00

Weingut Wurzinger, Tadten, Brgl. – *Der Farbton erinnert an Omas Himbeersaft und der Duft lässt einen an Himbeeren & Erdbeeren denken. Intensiv fruchtig, speziell beerig am Gaumen, nach Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Ribisel.*

## WEISSWEINE 0,75 L (○)

Bottega Vinai Pinot Grigio ..... € 34,00

Cantina Cavit, Trento, IT – *Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit, zarte Aprikosennoten, etwas Kieselsteine, Mandeln und Kräuterwiese. Am Gaumen frisch, saftig, langer Nachhall.*

Lugana ..... € 42,00

Cavaliere del Garda, Brescia, Lombardei, IT – *In der Nase entfalten sich verführerische Aromen von gelben Früchten, Hafer und einem Hauch von weißem Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich angenehm weich, wunderbar harmonisch und endet in einem eleganten, mineralischen Abgang.*

# Österreich

## ROTWEINE 0,75 L (Ø)

Schwarz Rot ..... € 79,80

*Schwarz Wein, Andau, Bgld. – Feine Edelholzwürze, schwarze Beeren und frische Kirschen. Saftig, elegant, dezente Fruchtsüße, zart würzig unterlegtes Brombeerkonfit, Orangenzenen, ausgewogen und gut anhaftend, tabakige Nuancen im Abgang.*

Zweigelt „habicher hof“ ..... € 34,00

*Weingut Reumann, Deutschkreuz, Bgld. – Nuancen von Zwetschken, ein Hauch von Feigen, mit Brombeerkonfit unterlegt. Mittlerer Körper, rote Kirschen, reife Tannine, mineralisch, frisch strukturiert, zitronig-salzig im Nachhall.*

Blaufränkisch ..... € 36,60

*Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen, Bgld. – Granatrote Farbe. Im Duft pfeffrige Note, Kirschfrucht mit Impressionen von Himbeeren, die sich am Gaumen widerspiegeln, würziger Nachgeschmack mit feiner Gerbsäure.*

St. Laurent Classic ..... € 35,90

*Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, NÖ – Würziger Duft nach Wildkirschen, dunklen Holunderbeeren und Mandeln, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenar-tiger Struktur, feinkörnige Tannine.*

Cabernet Sauvignon ..... € 42,00

Weingut Martin Pasler, Jois, Bgld. – Tiefdunkles Violett im Glas.

Das Bouquet ist geprägt von eingekochten Pflaumen, dunkler Schokolade und Kaffee. Auch mediterrane Kräuter sind bemerkbar. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen der Nase wieder und werden von einer ausgewogenen Tanninstruktur gestützt.

Pinot Noir ..... € 35,90

Weingut Nadler, Arbesthal, NÖ – Mittleres Kamingranat. In der Nase elegante Himbeernuancen. Das Röstaroma und die dezenten Graphitanklänge in Kombination mit dem Druck am Gaumen bringen Kraft für die Zukunft. Gute Tanninstruktur!

Syrah Reserve ..... € 44,90

Weingut Hunds dorfer, Neckenmarkt, Bgld. – Zarte Tabak-Holzwürze, etwas nach schwarzem Beerenkonfit, ein Hauch von Röstaromen, nussige Nuancen. Präsentes Tannin, kräuterwürzig, Oliventouch im Abgang, schwarze Kirschen im Nachhall.

Ried Bärnreiser ..... € 66,00

Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, NÖ – Feiner Duft nach dunkler Beerenfrucht, angenehme Kräuterwürze, ein Hauch von Nougat und Orangenzesten sowie rauchig-tabakige Anklänge. Zart salzige Mineralität, das Tannin ist präsent. Bitterschokolade und Sauerkirschen im langen Nachhall.

# Südtirol

# Österreich

## ROTWEINE 0,75 L (○)

Phoenix ..... € 49,40

Weingut Reumann, Deutschkreutz, Bgld. – Fruchtsüße rote Beerenfrucht, einladendes Bukett nach schwarzen Kirschen und Brombeeren, zart nach Vanille. Saftig, reife Zwetschkenfrucht, gut integrierte, tragende Tannine, zart nussiger Anklang, mineralisch im Abgang, feine Süße im Nachhall.

The Legends ..... € 44,00

Weingut Scheiblhofer, Andau, Bgld. – Feine Tabak-Holz-Würze, Nougat, Kardamom, etwas nach Lakritze, Cassis, schwarze Beerenfrucht. Saftig, straff, nussige Nuancen, Brombeernoten, schokoladiger Nachhall, bereits gut antrinkbar.

Lareith Lagrein ..... € 41,40

Kellerei Kaltern, Kaltern – Caldaro, BZ – Tiefgründiges und anregendes Bouquet, Aromen von reifen Beeren, Unterholz und Kakao. Am Gaumen dicht und cremig, ausbalanciert und fruchtbetont. Das Tannin ist präsent, dabei jedoch angenehm weich und keinesfalls aufdringlich, der Abgang ist lang und seidig.

Merlot Riserva ..... € 41,80

Landesweingut Laimburg, Pfatten – Vadena, BZ – Balsamische Düfte, begleitet von Walnüssen und Johannisbeeren, steigen in die Nase. Am Gaumen voller Kraft und Körper und seine feinen Tannine steigern den Genuss mit einem anhaltenden Abgang.

# Italien

Terra di Monteverro ..... € 78,00

*Monteverro, Capalbio, Grosseto, Toskana, IT – Herzhaft und elegante Kirschnase nach Waldbeeren und reifen Himbeeren, leicht nach Cassis, im Nachhall zart nach Kardamom. Am Gaumen geschliffen und kompakt, öffnet sich fein gezeichnet mit satter Frucht, griffig-kompaktes Tannin begleitet den Trunk. nachhaltig; trocken.*

Chianti Riserva ..... € 43,50

*Rocca delle Macie, Castellina in Chianti, Toskana, IT – Herrliches Sangiovese-Bouquet mit reifen Kirschen, Heidelbeeren, mediterranen Kräutern und Veilchen, fein verwoben mit den Holzaromen wie Toast und Edelschokolade. Am Gaumen 100%ig Italien - samtig, warm, verführerisch mit runden und harmonischen Tanninen und einem würzig-kräftigen Nachhall.*

Lirica ..... € 36,60

*Produttori Vini Manduria, Manduria, Apulien, IT – Dezent und delikat, Nuancen von Minzkräutern, Blaubeeren und Nelken. Fühlt sich seidig und fleischig an. Am Gaumen wunderbar ausgewogen, saftig und frisch mit Aromen von Johannisbeeren und dunkler Schokolade.*

*„Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste, unter den Arzneien das Schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.“*

PLUTARCH, GRIECHISCHER PHILOSOPH

# Legende der Allergene

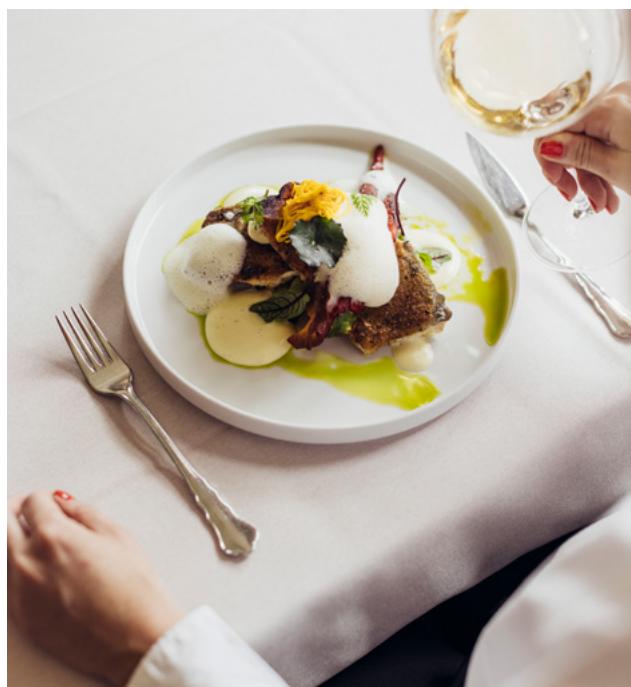
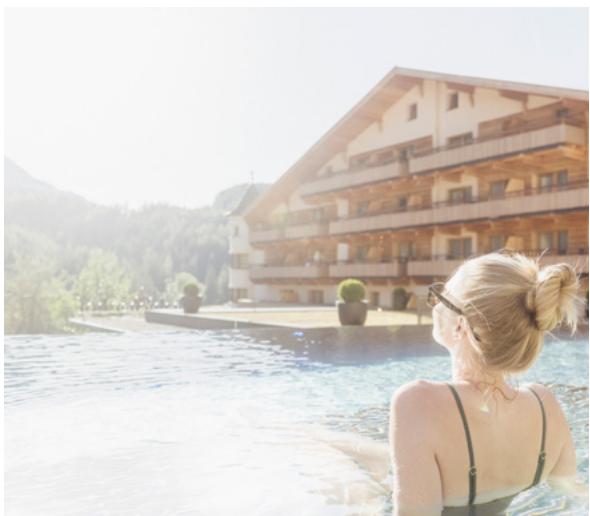
## Legend of allergens | Légende des allergènes substances | Leggenda di sostanze allergeni:

- A     *Gluten | Cereals containing gluten | Céréales | Cereali*
- B     *Krebstiere | Crustaceans | Crabe | Gamberi*
- C     *Ei(er) | Eggs | Oeufs | Uova*
- 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 | Lupine | Lupino*
- R     *Weichtiere | Molluscs | Mollusque | Mollusco*
-      *vegetarisch | vegetarian | végétarien | vegetariano*
- \*     *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.



 habicher  
hof ★★★★<sup>s</sup>



*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 das ganze Jahr über.*

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

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

