

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.

Ihre Familie Haslwanter & das gesamte heiner-Team

Verführerische Spezialitäten mit Tradition.

Für Kuchen und Mehlspeisen war das café heiner einst weitum bekannt. Im Mai 1998 übernahmen wir, die Familie Haslwanger – 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 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 Haslwanger 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)	€ 5,70
Klare Rinderbouillon mit Fadennudeln (A-C-F-L)	€ 5,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube (A-F-G-L)	€ 6,90
Tiroler Speckknödelsuppe (A-C-F-G-L)	€ 6,90
Leberknödelsuppe (A-C-F-G-L)	€ 6,90
Kaspressknödelsuppe (A-C-F-G-L)	€ 6,90

Vorspeise

KALTE VORSPEISEN

Melonenecken (A-F-L) € 11,90

mit dünn geschnittenem Prosciutto

Mozzarella an Tomatenscheiben (A-G-O) € 11,90

dazu Rucola, verfeinert mit Balsamico-Basilikum-Vinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet (A-F-G-O) € 16,90

*dazu Rucola, Parmesanraspeln, Pinienkerne, Olivenöl
und Zitronen-Balsamico-Marinade*

Beef Tatar (C-M-O-L) € 18,50

mit Zwiebelringen, Kapern, Toastbrot-Ecken und Butter

Geräucherte Lachsscheiben (A-C-D-F-G-O) € 14,50

*an mariniertem Rucola mit Zwiebelringen, gekochtem Ei
und Sauerrahmdill*

Zu kalten
Vorspeisen
reichen wir
Ihnen Brot.

Drei Guate (A-C-G-L-O) € 11,90

*Sauerkrauttascherl, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit
Schnittlauchbutter und frischem Parmesan*

Gebackener Camembert (A-C-G-L-O) € 9,90

mit Preiselbeeren, garniert mit Blattsalaten

1/2 Dtz. Weinbergschnecken (A-F-G-L-M-O-R) € 11,90

mit feiner Knoblauchbutter und Parmesan gratiniert

Gebackene Champignons (A-C-H-L-M-O) € 11,90

mit Sauce Tartare

WARME VORSPEISEN

Salat

Bunter Salatteller – klein (A-C-L-M-O)	€ 5,00
Bunter Salatteller – groß (A-C-L-M-O)	€ 7,70
Hausgemachter Kartoffelsalat (L-M-O)	€ 5,50
Speckkrautsalat (L-O)	€ 5,50
Gegrillte Riesengarnelen (A-B-G-L-M-O)	€ 28,00
<i>an knackigen Blattsalaten, dazu Knoblauchbaguette</i>	
Chefsalat (A-F-G-L-M-O)	€ 16,90
<i>knackige Blattsalate mit Käse- und Schinkenstreifen, gegrillte Hühnerfiletstreifen, dazu Toast</i>	
Bauernsalat nach Art des Hauses (A-C-F-L-M-O)	€ 14,90
<i>mit geröstetem Speck, gekochtem Ei, Schwarzbrot und Zwiebelringen</i>	
Salatplatte (A-C-D-G-L-M-O)	€ 18,50
<i>mit kross gebackenen Hühnerfiletstreifen</i>	
Aqua Dome Fitnesssteller (A-G-H-L-M-O)	€ 22,50
<i>knackige Blattsalate fein garniert mit Streifen vom Rinderbeiried, dazu Knoblauchbaguette</i>	
Salatschüssel „Bel Air“ (A-G-H-L-M-O)	€ 14,90
<i>knackige Blattsalate mit Walnüssen und Parmesanraspeln an Balsamico-Nussdressing, dazu Knoblauchbaguette</i>	

Pasta

Frutti di Mare (A-B-C-L-O-R)	€ 17,50
<i>Knoblauchspaghetti mit Meeresfrüchten</i>	
Spaghetti „Aglio e Olio“ (A-C-G-L)	€ 15,00
<i>Paprikawürfel und frischer Parmesan</i>	
Maccaroni „Arrabiata à la heiner“ (A-C-G-L-O)	€ 16,00
<i>scharfe Tomatensauce mit Pfefferoni, Salami, Zwiebel und frischem Parmesan</i>	
Spaghetti Bolognese (A-C-F-G-L)	€ 16,00
<i>mit frischem Parmesan</i>	
Tagliatelle mit Garnelen (A-B-C-G-L-O)	€ 18,90
<i>in leichter Lauchsahnesauce</i>	
Spaghetti mit Räucherlachs (A-C-D-G-L-O)	€ 18,90
<i>in leichter Weißweinsauce und mit Brokkoli-Röschen</i>	

Fisch

Zanderfilet vom Grill (A-D-G-L-M-O)	€ 23,50
<i>mit zerlassener Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln</i>	
Öztaler Bachforelle „Müllerin“ (A-D-G-L-O)	€ 24,00
<i>mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln</i>	
Gegrillte Riesengarnelen (A-B-G-L-M-O)	€ 28,00
<i>an knackigen Blattsalaten, dazu Knoblauchbaguette</i>	

UNSERE

EMPFEHLUNG

Knoblauchbaguette (A-G-L-M)	€ 3,50
-----------------------------------	--------

Fleisch

Pfeffersteak 220g (A-C-F-G-L-O)	€ 36,50
<i>mit frischem Marktgemüse und Steakpommes</i>	
Rumpsteak (G-L-M)	€ 27,90
<i>mit Speckbohnen, Pommes frites und Kräuterbutter</i>	
Tiroler Zwiebelrostbraten (A-C-F-G-L-O)	€ 21,50
<i>mit Spätzle, Grilltomate und Speckscheibe</i>	
Mexikanisches Pfefferpfandl (G-L-M-O)	€ 25,90
<i>Rindsfiletstreifen mit Mais, Pfefferoni und Paprika, pikant zubereitet, dazu Steakpommes</i>	
Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G-O)	€ 17,50
<i>mit Pommes frites</i>	
Cordon Bleu (A-C-G-O)	€ 19,50
<i>mit Pommes frites</i>	
Ötztaler Schnitzel (G-L-O)	€ 18,50
<i>mit Käse und Speck überbacken, dazu Steakpommes</i>	
Schweinemedailon (A-C-F-G-L-O)	€ 24,90
<i>im Ganzen gebraten, an Cognac-Kräutersauce, dazu Spätzle und Brokkoli-Gemüse</i>	
Züricher Rahmgeschnetzeltes (A-C-F-G-L-O)	€ 23,90
<i>vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, dazu Spätzle</i>	

VOM RIND

VOM SCHWEIN

Fleisch

VOM KALB

Wiener Schnitzel vom Kalb €26,50
*mit Pommes frites (A-C-G) oder
hausgemachtem Kartoffelsalat (A-C-G -F-L-M-O)*

Salatplatte (A-C-D-F-G-O) €18,50
mit kross gebackenen Hühnerfiletstreifen

Chicken Wings (A-C-F-G-H-L-O) €12,90
Hühnerflügel mit Pommes frites

Hühnerbrust „Bombay“ (A-C-F-G-H-L-O) €20,90
*mit Mandelsplittern paniert auf Currysauce, dazu gegrillte
Ananasscheibe und Reis*

Hühnerbrustschnitzel „Wiener Art“ €15,90
mit Pommes frites (A-C-G-L-O)

VOM HUHNE

AB 19.00 UHR
VON JUNI BIS
SEPTEMBER

Live-Musik
1x wöchentlich auf
unserer Terrasse

heiner specials

Backhendlsalat (A-C-G-F-L-M-O)	€ 18,50
<i>nach Art des Hauses (nur Hühnerbrust), mit hausgemachtem Kartoffel- und Vogersalat und Kürbiskernöl</i>	
heiners Riesen-Schnitzelteller (A-C-G-O)	€ 28,00
<i>mit Pommes frites</i>	
Grillteller „heiner“ (C-G-H-L-M-O)	€ 19,90
<i>mit Pommes frites, frischem Gemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce</i>	
Filet Steak „heiner“ 250g (G-L-M-O)	€ 44,00
<i>Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Steakpommes und geschwenktem Rucola mit Tomaten, Parmesanraspeln</i>	
„Black & White“ (A-F-G-L-O)	€ 28,50
<i>Rinder- und Schweinefilets an Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse und Pommes frites</i>	
Pikantes Wok-Reisgemüse (A-F-G-L-O)	€ 17,90
<i>mit Geflügelstreifen</i>	
heiners Burger (A-C-E-F-G-L-M-O)	€ 15,90
<i>100% Rindfleisch im Sauerteigbrötchen mit Speck, Salatblatt, Cheddarkäse, Essiggurke, Salatblatt, hausgemachter Sauce und Steakpommes</i>	
<i>ohne Steakpommes</i>	€ 13,20

vegetarisch

Feiner Gemüseteller (C-G-L) € 15,50

mit Butter, Spiegelei und Kartoffeln

(vegan: ohne Spiegelei in Olivenöl)

Eieromelette mit Champignons (C-G-L) € 10,50

dazu Kartoffeln

Spaghetti „Aglio e Olio“ (A-C-G-L) € 15,00

mit Paprikawürfeln und frischem Parmesan

Pikantes Wok-Reisgemüse (A-F-G-L-O) € 11,90

K

SERVIERT MIT
KETCHUP

Kinderwiener mit Pommes frites **K** (A-C-G-L-O) € 9,90

Hühnernuggets mit Pommes frites **K** (A-C-L-O) € 9,50

M

SERVIERT MIT
MAYONNAISE

Spaghetti mit Tomatensauce (A-C-G-L) € 7,90

Fischstäbchen mit Kartoffeln **M** (A-C-D-H-M-O) € 7,90

Grillwürstl mit Pommes frites (G) € 9,50

Frankfurter mit Pommes frites **K** (A-L) € 9,50

Pommes frites **K** (A-L-O) € 5,50

Steakpommes mit scharfer Dipsauce (L-O) € 5,80

Kindertoast mit Schinken, Käse **K** (A-F-G) € 5,90

Butterspaghetti (A-C-G-L) € 5,70

Frisches Gemüse mit Kartoffeln (G-L-O) € 5,80

Kids

Tiroler Hausgröstl (C-L-M-O)	€ 17,50
<i>mit Spiegelei, serviert im Pfandl mit Speckkrautsalat</i>	
Kasspatzln (A-C-G-L)	€ 14,50
<i>mit Röstzwiebel, serviert in der Eisenpfanne</i>	
Blutwurst mit Röstkartoffeln (A-G-L-M-O)	€ 18,50
<i>und Sauerkraut mit Speckwürfeln, serviert in traditioneller Holzschubkarre</i>	
Schlutzkrapfen (A-C-G-L)	€ 12,90
<i>mit Spinat und Graukäsefüllung, Butter, Parmesan und Schnittlauch</i>	
Tiroler Speckknödel (A-C-F-G-L-O)	€ 12,90
<i>mit Sauerkraut und Speckscheibe</i>	
Kaspressknödel	€ 12,90
<i>und Sauerkraut mit Speckwürfeln, Speckscheibe (A-C-F-G-L-O) oder mit gemischten Blattsalaten, Speckscheibe (A-C-F-G-L-O)</i>	

traditionell

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) € 8,50
mit Salatgarnitur

Klapptoast (A-F-G-O) € 6,90
mit Schinken und Käse

Toast Hawaii (A-C-F-G-L-M-O) € 10,50
*mit Schinken, Käse und Ananas, dazu Salatgarnitur
und Cocktailsauce*

Steaktoast (A-C-F-G-L-M-O) € 21,50
*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) € 13,00
*Speck und Käse vom Grill auf Schwarzbrot,
mit Spiegelei und Zwiebelringen, Salat*

American Toast (A-C-F-G-H-L-M-O) € 19,90
*Rinderfiletstreifen, Zwiebel, Mais und Paprika an Toast-
brotecken, dazu gemischter Salatteller und Cocktailsauce*

Haustoast (A-C-F-G-H-L-M-O) € 11,90
*Käse, Schinken, Paprika, Zwiebel, Champignons,
dazu grüner Salat und Cocktailsauce*

Jausezeit

Wir nehmen uns gern
für alles viel Brotzeit.

Frankfurter (A-H-L-M-O)	€ 5,90
<i>mit Senf, frischem Kren und Brot</i>	
Saure Wurst mit Brot (A-G-L-M-O)	€ 10,50
Brettljause mit Brot (A-C-G -M-O)	€ 18,90
Tiroler Speckplatte mit Brot (A-C-F-G-H-L-M-O)	€ 15,50
Schweizer Wurstsalat (A-G-L-M-O)	€ 12,50
Graukäse (A-G-L-M-O)	€ 10,90
<i>mit Essig, Öl, Zwiebeln und Brot</i>	
Käsebrot (A-G-L-O)	€ 7,20
Speckbrot (A-G-L-O)	€ 7,20

Pizza

Margaritha (A-G-L-O)	€ 11,20
<i>Tomaten, Käse, Oregano</i>	
Prosciutto (A-G-L-O)	€ 13,40
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Oregano</i>	
Teresa (A-G-L-O)	€ 13,70
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Oregano</i>	
Salami (A-G-L-M-O)	€ 13,40
<i>Tomaten, Käse, milde Salami, Oregano</i>	
Funghi (A-G-L-O)	€ 13,40
<i>Tomaten, Käse, Champignons, Oregano</i>	
Diavolo (A-G-L-O)	€ 14,40
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano</i>	
Capricciosa (A-G-L-O)	€ 14,40
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano</i>	
Tonno (A-D-G-L-O)	€ 14,20
<i>Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano</i>	
Frutti di Mare (A-B-G-L-O-R)	€ 16,40
<i>Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza dal Chef (A-G-L-O)	€ 15,40
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Gorgonzola, Zwiebel, Oregano</i>	
Pizza „heiner“ (A-G-L-O)	€ 17,00
<i>Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanraspeln, Oregano</i>	
Vegetaria (A-G-L-O)	€ 14,30
<i>Tomaten, Käse, Gemüse</i>	

Ötzi (A-G-L-O)	€ 15,00
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebel, Oregano</i>	
Gigante (A-G-L-O)	€ 15,40
<i>Tomaten, Käse, Speck, pikante Salami, Zwiebel, Mais, Oregano</i>	
Hawaii (A-G-L-O)	€ 14,40
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Ananas</i>	
Calzone (A-G-L-M-O)	€ 14,40
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, milde Salami, Oregano</i>	
Salmone (A-D-G-L-O)	€ 15,70
<i>Tomaten, Käse, Räucherlachs, Rucola, frischer Parmesan, Oregano</i>	
Quattro Stagioni (A-G-L-O)	€ 15,40
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Oregano</i>	
Tirolese (A-G-L-O)	€ 15,00
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Speck, scharfe Salami, Spinat, Oregano</i>	
Napolitana (A-D-G-L-O)	€ 15,00
<i>Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Kapern, Oregano</i>	
Siziliana (A-D-G-L-O)	€ 15,00
<i>Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano</i>	
Italiana (A-B-G-L-O)	€ 17,40
<i>Tomaten, Käse, Garnelen, Spinat, Knoblauch, Oregano</i>	

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!

Natürlich gibt's auch kleine Pizzen: Abzug € 1,50
Für zusätzliche Beläge: Aufpreis € 0,50 – € 3,50

Quattro formaggio (A-G-L-O)	€ 15,40
<i>Tomaten, Käse, Gorgonzola, Brie, Emmentaler, Parmesan, Oregano</i>	
Pizza Prosciutto Funghi (A-G-L-O)	€ 14,30
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano</i>	
Primavera (A-D-G-L-O)	€ 15,00
<i>Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Thunfisch, Oregano</i>	
Capone (A-G-L-M-O)	€ 15,70
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Champignons, Zwiebel, Oregano</i>	
Rusticana (A-C-G-L-O)	€ 16,00
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Spiegelei, Oregano</i>	
Paradiso (A-B-G-L-O)	€ 18,00
<i>Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano</i>	
Venezia (A-G-L-O)	€ 15,00
<i>Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse, Oregano</i>	
Traudi (A-G-L-O)	€ 18,00
<i>Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanraspeln, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Oregano</i>	
Kinderpizza "Pinocchio" (A-G-M-L-O)	€ 10,40
<i>Minipizza mit Tomaten, Käse, Schinken, milde Salami</i>	
Pizzabrot	€ 9,00
<i>mit Knoblauch und Tomatensauce (A-L-O) oder mit Knoblauch ohne Tomatensauce (A)</i>	

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

PIZZAHOTLINE

+43 5252 6309

für zwei oder mehr

Auf Vorbestellung ab
zwei Personen. Preise
gelten pro Person.

Fondue nach Art des Hauses (A-C-F-G-H-L-M-O) € 48,00

*Rinderfilet, dazu reichen wir Knoblauchbrot,
Steakpommes und Salatteller*

Frische Schweinshaxe (A-C-F-G-L-M-O) € 28,00

im Ofen gebraten, dazu Knödel und Sauerkraut

Saftige Schweinsrippchen (A-F-G-L-M-O) € 22,50

mit warmem Speckkrautsalat und Knoblauchbrot

Käsefondue (A-G-L-O) € 28,00

Früchte, Essiggurken, Pfefferoni und Brotwürfel

Palatschinken (A-C-F-G-H) € 10,50

mit Vanilleeis und Schokosauce

Kaiserschmarren (A-C-G-O) € 14,50

*mit Rosinen, flambiert mit Rum, serviert mit
Zwetschkenröster und Apfelmus*

Affogato (C-G-H) € 5,20

Mocca mit einer Kugel Vanilleeis

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

Heiße Schokolade €4,20

mit Sahne (A-E-F-G-H)

Heiße Schokolade €6,50

mit Rum/Sahne (A-E-F-G-H)

Glühwein (O) 0,25 L €5,50

Jagertee (O) 0,25 L €6,00

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kleiner Mocca (G) €3,00

Großer Doppelmocca (G) €5,00

Tasse Kaffee (G) €3,30

normal oder koffeinfrei

Große Tasse Kaffee (G) €5,90

Kännchen Kaffee (G) €6,00

Wiener Melange (G) €3,80

Kaffee mit warmer Milch

Latte Macchiato €4,90

(A-E-F-G-H)

Cappuccino €4,20

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

Großer Cappuccino €7,00

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

Macchiato (A-E-F-G-H) €3,40

Kleiner Mocca mit Milchschaum

Irish Coffee (A-E-F-G-H) €8,70

Irischer Whiskey, Kaffee, Sahne

TEESPEZIALITÄTEN

Tasse Golden Bridge Tea® €4,40

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 € 5,50
Alkoholfreies Zipferbier 0,5 L € 4,80
Alkoholfreies Weizen 0,5 L € 5,50
<i>Weihenstephan (A-O)</i>	
Limo klein 0,25 L € 3,30
<i>Coca-Cola/Orange/Zitrone</i>	
<i>Apfelsaft pur</i>	
Limo groß 0,5 L € 5,80
<i>Coca-Cola/Orange/Zitrone</i>	
<i>Apfelsaft pur</i>	
Coca-Cola 0,33 L € 3,90
<i>in Flasche: original/light/zero</i>	
Almdudler 0,33 L € 3,90
<i>in Flasche</i>	
Eistee klein 0,25 L € 3,40
Eistee groß 0,5 L € 5,00
<i>Pfirsich/Zitrone</i>	
Apfelsaft gespritzt 0,25 L € 2,60
Apfelsaft gespritzt 0,5 L € 4,00
<i>wahlweise klar oder naturtrüb,</i>	
<i>gespritzt mit Wasser</i>	
Apfelsaft gespritzt 0,25 L € 3,20
Apfelsaft gespritzt 0,5 L € 5,00
<i>wahlweise klar oder naturtrüb,</i>	
<i>gespritzt mit Soda</i>	
Soda Zitrone 0,25 L € 2,50

Soda Zitrone 0,5 L € 4,60
Mineralwasser 0,33 L € 3,40
Mineralwasser 0,7 L € 5,90
<i>Gasteiner ohne/mit Gas</i>	
Preiselbeer-Pfeffer 0,33 L € 3,70
<i>Mineralwasser mit Geschmack</i>	
Glas Leitungswasser 0,5 L € 0,50
Glas Leitungswasser 0,5 L € 0,70
<i>mit flüssiger Zitrone</i>	
Soda mit Sirup klein 0,25 L € 2,20
Soda mit Sirup groß 0,5 L € 4,60
Wasser mit Sirup klein 0,25 L € 1,90
Wasser mit Sirup groß 0,5 L € 3,40
<i>mit Himbeer- oder Holundersirup</i>	
Johannisbeersaft pur 0,25 L € 4,00
Johannisbeersoda 0,5 L € 5,20
Johannisbeerwasser 0,5 L € 4,60
Orangensaft klein 0,25 L € 3,50
Orangensaft groß 0,5 L € 5,90
Pago Saft pur 0,2 L € 4,00
<i>Multivitamin/Marille/Erdbeer/Mango</i>	
Pago Saft mit Wasser 0,5 L € 4,50
Pago Saft mit Soda 0,5 L € 5,20
Tonic Water 0,2 L € 4,00
Bitter Lemon 0,2 L € 4,00

Kalttrinker

Bier

BIERE (A-O)

Zipferbier Pfiff	0,2 L	€ 3,40
Zipferbier klein	0,3 L	€ 4,40
Zipferbier groß	0,5 L	€ 5,50
<i>Zipfer vom Fass</i>		
Hefeweizen klein	0,3 L	€ 4,40
Hefeweizen groß	0,5 L	€ 5,60
<i>„Edelweiss“ Hofbräu vom Fass</i>		
Dunkles Hefeweizen	0,5 L	€ 5,60
<i>„Edelweiss“ Hofbräu in Flasche</i>		
Radler klein	0,3 L	€ 4,40
Radler groß	0,5 L	€ 5,50
Radler naturtrüb Pfiff	0,2 L	€ 3,40
Radler naturtrüb klein	0,3 L	€ 4,40
Radler naturtrüb groß	0,5 L	€ 5,50
<i>Gösser Radler naturtrüb</i>		
Flasche Zipfer	0,5 L	€ 4,60

Wein

GESPRITZTE (O)

Gespritzter rot/weiß	0,25 L	€ 4,00
<i>süß oder sauer</i>		
Chardonnay-Spritzer	0,25 L	€ 5,80
Hausspritzer	0,25 L	€ 5,60

OFFENE ROTWEINE (O)

Kalterer See D.O.C.	1/8 L	€ 3,70
.....	1/4 L	€ 7,40

Spezialweine aus der 0,75 l Flasche

Zweigelt	1/8 L	€ 5,20
.....	1/4 L	€ 10,40

Hauswein vom habicher hof

Weingut Josef und Maria Reumann

Blaufränkisch	1/8 L	€ 5,90
.....	1/4 L	€ 11,80

Weingut Umathum

Pinot Noir	1/8 L	€ 5,90
.....	1/4 L	€ 11,80

Weingut Nadler

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

Primitivo di Manduria DOC

Produttori Vini Manduria

OFFENER ROSÉWEIN (O)

Rosé	1/8 L	€ 5,20
.....	1/4 L	€ 10,40

Stift Klosterneuburg (aus 0,75 l Flasche)

OFFENE WEISSWEINE (○)

Grüner Veltliner 1/8 L €3,70
..... 1/4 L €7,40

Spezialweine aus der 0,75l Flasche

Grüner Veltliner 1/8 L €5,20
..... 1/4 L €10,40

*Hauswein vom habicher hof
Weingut Andreas Eder*

Riesling „Steinterrassen“ 1/8 L €5,50
..... 1/4 L €11,00
Weingut Stadt Krems

Chardonnay 1/8 L €5,70
..... 1/4 L €11,40
Weingut Philipp Grassl

Zierfandler-Rotgipfler 1/8 L €5,50
..... 1/4 L €11,00
*(halbtrocken) Weingut
Stift Klosterneuburg*

SCHAUMWEINE (○)

Flasche Hausprosecco 0,7 L €33,00
Glas Hausprosecco 0,1 L €4,80

Veuve Cliquot 0,7 L €95,00
Champagner

Apéro

APERITIFS (*)

Martini (○) €5,20
bianco, dry, rosso

Campari Soda 1/32 L €5,90

Campari Orange 1/32 L €7,20

Sherry dry (○) 1/16 L €5,00

Hugo (○) €7,90
*Prosecco, Soda, Holundersirup und
frische Minzeblätter*

Lillet (○) €7,90
Russian Wild Berry, frische Beeren

Aperol Spritz (○) €7,50

Veneziano (○) €7,90
Prosecco Aperol

Spirituosen

LONGDRINKS (*)

Bacardi Cola	4 CL € 9,50
Whiskey Cola	4 CL € 9,50
Wodka Lemon (A)	4 CL € 9,50
Wodka Orange (A)	4 CL € 9,50
Gordon's Dry Gin Tonic	4 CL € 9,50
Bombay Gin Tonic	4 CL € 11,00
Hendrick's Gin Tonic	4 CL € 14,50
(A)	

WHISKEYS (A)

Jim Beam	4 CL € 6,50
Ballantines	4 CL € 6,50
Jack Daniel's	4 CL € 7,50
Chivas Regal	4 CL € 8,00

COGNAC / WEINBRAND (O)

Asbach Uralt	2 CL € 4,50
Remy Martin	2 CL € 6,00
Hennessy	2 CL € 6,50

LIKÖRE

Bailey's (A-G)	4 CL € 5,50
Amaretto di Saronno (A)	4 CL € 5,00
Cointreau	2 CL € 5,40

SCHNÄPSE

Enzian	2 CL € 3,80
Zirbelar	2 CL € 3,80
Williams	2 CL € 4,00
Alte Marille „Prinz“	2 CL € 4,20
Marillenbrand	2 CL € 3,80
<i>Hausschnaps</i>	

Obstler, Rum (A)	2 CL € 3,80
Wodka, Gordon's Gin	2 CL € 4,00
Tequila (A)	2 CL € 4,00
Jägermeister	2 CL € 4,00
Underberg	2 CL € 4,00
Fernet	2 CL € 4,00
Ramazzotti mit Eis	4 CL € 6,00
Williams mit Birne	2 CL € 5,00
Grappa Nonino	2 CL € 6,00

Maiers Edelbrände.....	2 CL € 6,00
<i>Marille / Williams / Kirsche / Himbeere</i>	

Wein aus dem Keller

Österreich

WEISSWEINE 0,75 L (○)

Grüner Veltliner „habicher hof“ € 30,90

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

Ried Grub Grüner Veltliner Reserve € 65,10

Weingut Waldschütz, Kamptal, NÖ – Zart mit Mandarinenzesten unterlegte gelbe Apfelfrucht, feine tabakige Würze. Integrierte fruchtige Süße, feiner Säurebogen, etwas Honig im Nachhall.

Ried Süssenberg Grüner Veltliner Smaragd € 42,40

..... 1,5 L € 94,80

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

Ried Loibenberg Riesling Smaragd € 74,10

Weingut Emmerich Knoll, Wachau, NÖ – Feine Weingartenpfirsichfrucht, Mandarinenzesten, feiner Blütenhonig, floraler Touch. Saftig, gelbe Tropenfrucht, lebendige Säurestruktur, zitroniger Touch, lebendig und leichtfüßig, salzig im Nachhall.

Chardonnay € 33,80

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

WEISSWEINE 0,75 L (○)

Chardonnay Reserve € 36,70

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

Riesling „Steinterrassen“ € 32,90

Weingut Stadt Krems, NÖ – Zarte gelbe Tropenfrucht, Hauch von Pfirsich und Blütenhonig, Mandarinenzesten. Mittlerer Körper, weißes Kernobst, frischer Säurebogen, saliner Touch, Limetten im Nachhall, ein animierender Sommerwein.

Weissburgunder Reserve € 44,00

Weingut Stift Klosterneuburg, W – Zart rauchig-kräuterwürzig, feine Nuancen von gelber Tropenfrucht, Hauch von Papaya & Mango. Saftig, elegant, stoffige Textur, zarte Süße im Nachhall.

Pinot Blanc € 35,00

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

Sauvignon Blanc € 32,90

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

Ried Gola Grauburgunder € 48,60

Weingut Wohlmuth, Fresing, ST – Zart nach Wiesenkräutern, gelbe Apfelfrucht, Hauch von Schieferwürze, kandierte Orangen- zesten. Feine Fruchtsüße, Hauch von Honigmelone im Abgang.

Zierfandler Rotgipfler, halbtrocken € 32,90

Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – In der Nase reine Tropen- frucht. Am Gaumen feine Nuancen von Mango mit Limette. Zartes, weißes Nougat, ausgewogen, bereits gut antrinkbar.

Österreich

ROSÉWEIN 0,75 L (○)

Rosé € 30,90

Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – Helles Zwiebelschalenrosa. Im Duft hellbeerig mit Zitrusnoten im Abgang, zarte Fruchtsüße. Frisch und leichtfüßig am Gaumen, trinkanimierend.

Ried Marienthal Rosé € 36,90

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

Italien

WEISSWEINE 0,75 L (○)

Praepositus Sauvignon € 44,40

Stiftskellerei Kloster Neustift, Varna, IT – Aromen von grüner Paprika, Brennnessel, Grapefruit, Holunderblüten und Stachelbeere. Kraftvoll, anregend, würzig mit salzigem Nachhall.

Bottega Vinai Pinot Grigio € 32,50

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

Lugana € 34,30

Cantina 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 0,75 L (○)

Schwarz Rot €78,40

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

Zweigelt €36,00

Weingut Gernot & Heike Heinrich, Gols, Bgld. – Von Weichsel bis Herzkirsche werden in der Nase sämtliche Spielarten dieser Frucht durchdekliniert. Feingliedriges, griffiges Tannin stattet den Wein mit Tiefgang aus. Schlichtweg eines: nämlich saftig.

Zweigelt „habicher hof“ €30,90

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 €34,90

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.

Blaufränkisch Creitzer Reserve €44,80

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Bgld. – Zart gewürzig unterlegte reife Zwetschken, Brombeernuancen, mit dunklen Kirschen und etwas Tabak unterlegt. Saftig, elegant, feine Kirschfrucht, feine Tannine, frische Struktur, kräuterwürzig im Abgang, bleibt haften, bereits gut antrinkbar.

St. Laurent Classic €34,90

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

- St. Laurent Reserve € 44,10
Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – Zart rauchig, feine Kräuterwürze, schwarze Beerenfrucht, kandierte Orangenzesten, etwas Holz. Saftig, Brombeeren, mittlere Komplexität, feine Tannine, salzige Mineralik, bereits antrinkbar.
- Cabernet Sauvignon € 40,90
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 € 34,90
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 Hundsdorfer, Neckenmarkt, Bgld. – Zarte Tabak-Holz-Würze, etwas nach schwarzem Beerenkonfit, ein Hauch von Röstaromen, nussige Nuancen. Präsentes Tannin, kräuterwürzig, Oliventouch im Abgang, schwarze Kirschen im Nachhall.
- Ried Bärnreiser € 64,10
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.
- Opus Eximium € 52,30
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Bgld. – Schwarzes Waldbeerenkonfit, etwas Nougat, Hauch von Holzwürze, zart nach Oliventapenade. Saftig, komplex, reifer Zwetschkentouch, Hauch von Schokolade, mineralisch, Kräuternoten im Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter.

ROTWEINE 0,75 L (○)

Opus Eximium 1,5 L € 114,90

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Bgld. – Feine Kräutervürze, schwarze Schokolade, dunkles Waldbeerenkonfit, mit dezenten Edelholznuancen unterlegt. Saftig, rotbeeriger Kern, tragende Tannine, frisch strukturiert, engmaschig, süße Kirschen im Nachhall, mineralischer Rückgeschmack, gut antrinkbar.

Phoenix € 48,40

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 € 42,20

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 € 40,40

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 € 40,80

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

Amarone € 73,80

Rubinelli Vajol, S. Pietro in Cariano, Venetien, IT – Dieser Wein ist in Bezug auf Mundgefühl und Konzentration nicht zu übertrieben. Es gibt Aromen von getrockneten Früchten wie Brombeeren, Cassis, gegrillten Kräutern und dunklen Gewürzen. Im Abgang ist eine Note von kandierter Süße zu erkennen.

Terra di Monteverro € 76,50

Monteverro, Capalbio, Grosseto, Toskana, IT – Herzhafte 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-kraftigen Nachhall.

Lirica € 33,90

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.

Spanien

ROTWEINE 0,75 L (○)

Conde de Valdemar Reserva €40,20

Bodegas Valdemar, Oyón, La Rioja,ESP – Komplexe reife Aromen von dunklen Beerenfrüchten wie Heidelbeere und Brombeere, verbunden mit Gewürz- und Röstnoten. Am Gaumen sehr komplex, dichte Struktur mit Finesse und Eleganz, animierendes Fruchtspiel mit feinen würzigen Noten, samtiges Tannin, sehr langer Nachhall.

Argentinien

Perdriel Series Malbec €40,20

Bodega Norton, Luján de Cuyo, Cuyo, ARG – Intensive frische Fruchtnoten in der Nase, Zwetschke, Kirsche, Johannisbeere. Am Gaumen ausdrucksstark, elegant und von den sortentypischen Fruchtaromen geprägt, die Holzwürze ist zart und dezent. Lebhaft und trinkfreudig bis in den trockenen Abgang.

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

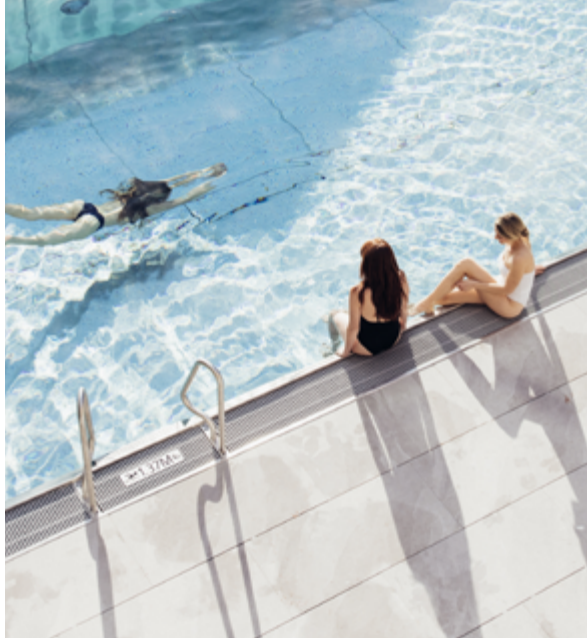
PLUTARCH, GRIECHISCHER PHILOSOPH

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 | 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 | 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.



 **habicher**
hof ★★★★★



Für grenzenlosen Genuss, lassen Sie sich in unserem Hotel habicher hof verwöhnen! Inmitten der Berge finden Sie hier Ihr Zuhause für Urlaubsträume. Erholungs-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

