



Vorspeisen

	EURO
Osttiroler Henkele auf Blattsalate mit Feigen, Walnüssen und Brot (A,E,L)	7,50
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Pesto und Rucola (A,G,H)	7,50
Deferegger Bauernspeck mit Zuckermelone und Grissini (A)	7,50

Aus dem Suppentopf

	EURO
Klare Rindssuppe mit Frittaten (A,C,G,L) oder Nudeln (A,C,L)	5,50
Hausmacher Knoblauchsuppe mit Croutons (A,L,G)	6,00
Deferegger Graukäsesuppe mit Schwarzbrotwürfel (A,C,G,L)	6,00

Inklusivpreise



Für unsere „Kleinen Gäste“

	EURO
Schneeweißchen (Spaghetti „Bolognese“) und Überraschung (A,C)	8,50
Biene Maja (Hähnchen Nuggets mit Pommes frites), Kompott und Überraschung (A,C)	9,00
Micky-Maus-Teller (Wiener Schnitzel mit Pommes frites), Apfelmus und Überraschung (A,C,G)	9,00

Aus Großmutter's Küche

	EURO
Osttiroler Schlipfkrapfen mit geriebenem Käse und brauner Butter (Kartoffelfülle) (A,C,G)	12,50
Deferegger Käsespätzle mit Röstzwiebel in der Pfanne serviert (A,C,G,L)	12,00
Tiroler Gröstl mit Spiegelei in der Pfanne serviert (A,C,G)	12,50
Spaghetti mit Pesto Rosso, Feta und Rucola (A,E,G,L)	12,50



Hausspezialitäten

	EURO
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites (A,C,G)	16,50
Cordon bleu (vom Schwein) mit Petersilienkartoffel (A,C,G,L)	18,50
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln (A,L,O)	21,50
Wildererpfandl (feines, heimisches Hirschragout) mit Pilzen, Eierspätzle und Preiselbeeren (A,C,L)	22,00
Grillteller fein garniert mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse der Saison (A,C,G,L,M)	24,50
Rumpsteak mit Kroketten, Kräuterbutter und Gemüsebukett (A,G,L,M)	26,50
Fitnesssteller mit gegrillten (Grillsaucen) oder gebackenen Hühnerstreifen (Priselbeeren) (C,F,L,M)	16,50

Liebe Gäste: Bitte bedienen Sie sich bei den
Salaten an unserem Salatbuffet mit
verschiedenen Essigen und Ölen!
Preis: € 5,80 pro Schüssel!



Fischgerichte

	EURO
Zanderfilet natur mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln (A,D,G)	20,50
Deferegger Saiblingsfilet gebraten auf Rahmnudeln mit Ingwer-Limetten-Sauce (A,C,D,G,L,O)	23,50

Auf Vorbestellung

(ab 2 Personen)

	EURO
„Hausfondue“ in Rindssuppe mit pikanten Saucen, gebackene Kartoffeln und Knoblauchbrot, pro Person (A,C,F,G,L,M,O)	28,00

Für süße Feinschmecker

	EURO
Kaiserschmarren mit Preiselbeeren oder Apfelmus in der Pfanne serviert (A,C,G)	12,50
Eispalatschinken fein garniert (A,C,G,H)	8,50
Schoko Dreierlei (A,C,G,H)	8,50

**Unser aktuelles Kuchenangebot erfragen
Sie bitte bei unserem Servicepersonal!**

Eisbecher nach Wahl!



Unser Haus ist ein offizieller Partnerbetrieb des
Nationalpark Hohe Tauern und der AMA-Genussregion.
Bei der Zubereitung der Speisen legen wir sehr viel Wert auf
Regionalität und verwenden deshalb vorwiegend
Lebensmittel aus unserer Region.



Einen angenehmen Aufenthalt und einen
guten Appetit wünscht Ihnen
Alpengasthof Pichler
Familie Pichler und Mitarbeiter



Alkoholfreie Getränke

	EURO		EURO
Fanta 0,33 lt.	3,50	Holunderblütensaft gespritzt 0,25 lt.	2,80
Sprite 0,33 lt.	3,50	Holunderblütensaft gespritzt 0,5 lt.	4,00
Cola 0,33 lt.	3,50	Mineralwasser 0,33 lt.	2,80
Cola Zero 0,33 lt.	3,50	Mineralwasser ohne 0,75 lt.	4,00
Spezi 0,33 lt.	3,50	Mineralwasser mit 0,75 lt.	4,00
Orangensaft, Apfelsaft 0,25 lt.	3,00	Almdudler 0,35 lt.	3,50
Orangensaft, Apfelsaft 0,5 lt.	4,80	Red Bull 250 ml	4,00
Eistee Pfirsich 0,25 lt.	3,00	Indian Tonic Water 0,2 lt.	3,50
Eistee Pfirsich 0,5 lt.	4,80	Bitter Lemon 0,2 lt.	3,50
Johannisbeersaft 0,2 lt.	3,20	Milch 0,25 lt. (G)	2,30
Marillensaft 0,2 lt.	3,20	Milch 0,5 lt. (G)	3,30
Mangosaft 0,2 lt.	3,20		
Orangensaft gespritzt 0,5 lt.	4,00		
Apfelsaft gespritzt 0,5 lt.	4,00		
Johannisbeersaft gespritzt 0,5 lt.	4,00		
Mangosaft gespritzt 0,5 lt.	4,00		
Marillensaft gespritzt 0,5 lt.	4,00		

Heiße Getränke

	EURO		EURO
Kleiner Brauner (G)	2,70	Bio Tee English Breakfast	2,90
Großer Brauner (G)	4,00	Bio Tee Bergkräuter	2,90
Tasse Kaffee (G)	3,20	Bio Tee Erfrischende Minze	2,90
Kännchen Kaffee (G)	5,00	Bio Tee Früchtereigen	2,90
Cappuccino (G)	3,50	Bio Tee Klostergarten Kamille	2,90
Milchkaffee (G)	4,00	Bio Tee China Green	2,90
Affogato (G)	4,50	Bio Tee Kirsche-Granatapfel	2,90
¼ lt. Jagatee (O)	4,80	Bio Tee saftige Mango-Ananas	2,90
¼ lt. Glühwein (O)	4,80	Bio Tee Ingwer-Zitronengras	2,90
Kakao mit Sahne (G)	3,50	Bio Tee Rooibos Vanille	2,90
Kakao ohne Sahne (G)	3,20	Tee mit Rum	5,00
Kakao mit Rum (G)	5,00		

Sekt-Schaumwein

	EURO		EURO
1 Glas Szigeti Gr. Veltliner brut (O)	4,00	1 Glas Prosecco San Simone DOC (O)	4,00
Szigeti Gr. Veltliner brut, 0,75 lt. (O)	28,00	Prosecco San Simone DOC, 0,75 lt. (O)	28,00



Biere

	EURO		EURO
Stiegl Bier vom Fass 0,2 lt. (A)	3,30	Franziskaner Weißbier dunkel 0,5 lt. (A)	5,10
Stiegl Bier vom Fass 0,3 lt. (A)	3,80	Franziskaner Weißbier alkoholfrei 0,5 lt. (A)	5,10
Stiegl Bier vom Fass 0,5 lt. (A)	4,80	König Ludwig dunkel 0,5 lt. (A)	5,00
Geigenseer Edelsud Helles 0,5 lt. (A) (Osttirol)	4,80	Stiegl Freibier 0,5 lt. (A)	4,80
Geigenseer Zwickl 0,5 lt. (A) (Osttirol)	5,00	Radler 0,3 lt. (A)	3,80
Franziskaner Weißbier vom Fass 0,3 lt. (A)	4,10	Radler 0,5 lt. (A)	4,80
Franziskaner Weißbier vom Fass 0,5 lt. (A)	5,10		

Aperitifs (4 cl)

	EURO		EURO
Campari Soda	5,00	Cynar Orange	5,00
Campari Orange	5,50	Sherry medium dry (O)	4,50
Martini weiß (O)	4,50		

Magenbitter (2 cl)

	EURO		EURO
Ramazzotti, Rosbacher	3,80	Fernet Branca	3,80
Jägermeister, Averna	3,80	Underberg	3,80

Weinbrände und Cognacs (4 cl)

	EURO		EURO
Scharlachberg	6,50	Remy-Martin VSOP (O)	8,00
Asbach-Uralt	7,00		



Flaschenweine Weiß

	EURO
Riesling Platin, Weingut Jurtschitsch, Langenlois, 0,75 lt. (O)	33,00
Grüner Veltliner Loibner Wachau DAC, Weingut FX Pichler, Oberloiben, 0,75 lt. (O)	41,00
Sauvignon Blanc Steinriegl, Weingut Wohlmuth, Kitzeck, 0,75 lt. (O)	40,00
Gelber Muskateller Steinriegl, Weingut Wohlmuth, Kitzeck, 0,75 lt. (O)	40,00
Grauburgunder Gola, Weingut Wohlmuth, Kitzeck, 0,75 lt. (O)	40,00
Gewürztraminer, Weingut Wohlmuth, Kitzeck, 0,75 lt. (O)	35,00
Weißburgunder DAC, Weingut Skoff, Gamlitz, 0,75 lt. (O)	32,00
Chardonnay Classic, Weingut Netzl, Göttlesbrunn, 0,75 lt. (O)	32,00
Rotgipfler Spätlese, Weingut Biegler, Gumpoldskirchen, 0,75 lt., lieblich (O)	31,00
Steirerbua, Weingut Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, 0,75 lt. (O)	29,00
Roter Traminer, Weingut Tauss, Leutschach, 0,75 lt. (Orange Wein) (O)	43,00

Flaschenweine Rot

	EURO
Zweigelt Zantho, Weingut Peck & Umathum, Andau, 0,75 lt. (O)	29,00
Blaufränkisch vom Lehm, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, 0,75 lt. (O)	35,00
St. Laurent Ausstich, Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg, 0,75 lt. (O)	35,00
Pinot Noir, Winzerhof Landauer-Gisperg, Tattendorf, 0,75 lt. (O)	34,00
Merlot Reserve, Weingut Aumann, Tribuswinkel, 0,75 lt. (O)	36,00
Cabernet Sauvignon Selection, Weingut Scheiblhofer, Andau, 0,75 lt. (O)	35,00
St. Magdalener Classico DOC, Kellerei Muri-Gries, Bozen 0,75 lt. (O)	33,00
Heideboden, Weingut Nittnaus, Gols am Neusiedler See, 0,75 lt. (O)	36,00
Vulcano, Weingut Igler, Deutschkreutz, 0,75 lt. (O)	40,00
Opus Eximium, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, 0,75 lt. (O)	44,00
Carnuntum Cuvée, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, 0,75 lt. (O)	30,00
Cuvée Big John, Weingut Scheiblhofer, Andau, 0,75 lt. (O)	38,00
Rosé von der Blaufränkisch Reserve, Weingut Triebaum, Rust, 0,75 lt. (O)	29,00

Offene Weißweine

	EURO	EURO	EURO
Grüner Veltliner, Heiderer Mayer, Wagram (O)	1/8 lt. 4,00	¼ lt. 8,00	½ lt. 16,00
Chardonnay, Weingut Migsich, Rosalia (O)	1/8 lt. 4,50	¼ lt. 9,00	½ lt. 18,00
Weißer Spritzer (O)			4,00
Aperol Spritzer (O)			5,50
Hugo (O)			5,50
Lillet (O)			5,80

Offene Rotweine

	EURO	EURO	EURO
Blauer Zweigelt Severin, Winzer Krems, Kremstal (O)	1/8 lt. 4,00	¼ lt. 8,00	½ lt. 16,00
Blaufränkisch, Weingut Migsich, Rosalia (O)	1/8 lt. 4,50	¼ lt. 9,00	½ lt. 18,00
St. Laurent, Weingut Heiderer-Mayer, Wagram (O)	1/8 lt. 4,50	¼ lt. 9,00	½ lt. 18,00
Roter Spritzer (O)			4,00

Bitte verlangen Sie unsere Weinkarte!



Schnäpse (2 cl)

	EURO
Edelbrand aus Osttirol: Zwetschke, Pregler (Apfel und Birne)	3,80
Edelbrand aus Osttirol: Marille, Apfel vom Holzfass, Williams Birne	4,00
Edelbrand aus Osttirol: Holunder, Vogelbeere, Himbeere	5,20
Enzian-Schnaps aus Osttirol	4,50
Unholde Spirit Drink	3,80
Zirben-Schnaps aus Osttirol (hausgemacht)	3,50
Grappa Chardonnay Nonino	4,00
Williams mit Birne	4,30
Roter Turm Alpine Dry Gin (Osttirol) 4 cl	9,00
Bombay Sapphire, Tanqueray 4 cl	7,00
Stolichnaya Vodka, Absolut Vodka 4 cl	6,50
Eristoff Vodka 4 cl	6,50
Olmecca Tequila Gold 4 cl	6,00

Whisky (4 cl)

	EURO
Glenfiddich 12 J.	7,50
Chivas Regal 12. J	7,00
Rauchkofel Single Malt aus Osttirol	8,00
Oban 14 J.	8,50

Rum (4 cl)

	EURO
Diplomatico 12 J.	7,50
Plantation XO	8,00
Bacardi	5,00
Havana Club 3 J.	6,00
Ron Zacapa 23 J.	10,00
Ron Zacapa XO	13,00

Mixgetränke (4 cl)

	EURO
Bacardi-Cola	6,00
Cuba libre	6,50
Captain Morgan-Cola	6,00
Malibu-Orange	6,00
Gin-Tonic	7,50
Whisky-Cola	7,50
Wodka-Red Bull	7,50
Flying Hirsch	7,00

Liköre (2 cl)

	EURO
Liköre aus Osttirol: Himbeer, Erdbeer, Heidelbeer, Marille	3,80
Baileys (G,O), Malibu, Mozart Likör	3,80
Tia Maria (O), Kahlua	3,80
Cointreau, Amaretto (H)	3,80
Frangelico (Haselnusslikör) (H)	3,80



Liebe Gäste!

14 Allergene sind als Zutaten EU-weit in der Gastronomie kennzeichnungspflichtig, wir haben uns für Sie allergenfit gemacht! Ein/e geschulte/r Allergenverantwortliche/r steht Ihnen für Fragen zur Verfügung. Sie finden die speisenbezogene Allergen-Information in unserer Speisekarte und anderen Informationsträgern! Gerne berücksichtigen wir nach Möglichkeit Ihre Wünsche! Achten Sie auf die Informationen in den Klammern (). Die angegebenen Großbuchstaben geben Auskunft über die enthaltenen EU-Allergenzutaten (siehe Legende unten).

Gemäß Verordnung sind folgende EU-Allergengruppen zu kennzeichnen. Die verwendeten Abkürzungen entnehmen Sie bitte dieser Legende:

Legende			
Glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Gerne geben wir Ihnen auch persönlich Auskunft!
Bitte sprechen Sie uns an!