

Servus im Eggerwirt Kitzbühel

Liebe Gäste,

Wir heißen Sie im traditionellen Eggerwirt herzlich willkommen.

Unter dem Motto <frisch gekocht> erwartet Sie kulinarisch ein feines Angebot an Schmankerl der österreichischen Küche.

Öffnungszeiten Restaurantbetrieb:

Donnerstag bis Dienstag von 12 bis 22 Uhr - Küche bis 21 Uhr.

Abendkarte von 17.30 bis 21 Uhr („last order“).

Tageskarte von 12 bis 17.30 Uhr (Donnerstag erst ab 15 Uhr)

Am Wochenende (Samstag und Sonntag) sowie an Feiertagen auch zu Mittag mit unserer großen Karte.

Mittwoch ist Ruhetag im Restaurant. Unser Hotelbetrieb ist durchgehend geöffnet.

Der Eggerwirt als Ihre ideale Event Location in Kitzbühel:

Für Ihre Familienfeiern, Firmen- und Kundenevents, Geschäftsessen, Feste, Kirchgänge usw. besprechen wir mit Ihnen gerne ein individuelles Angebot und Programm.

Das **gesamte Eggerwirt Team** wünscht Ihnen guten Appetit sowie eine schöne Zeit in unserem Haus und in Kitzbühel.

PS: Hoch lebe Kitzbühel mit seinen Bürgern und Gästen!



Mit hochwertig ausgestatteten und geräumigen Zimmern im beliebten österreichischen Landhausstil, bietet der Eggerwirt besten Wohnkomfort in zentraler und doch ruhiger Lage.

Im Sommer starten die Preise ab € 155 für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet und im Winter zwischen € 190 und € 600 pro Zimmer.



ZUM START

Brot & Butter Salzbutter Kräuteröl Kresse	4
Steirischer Hummus Käferbohne Zwiebel Kernöl	5
Aufschnitt Tiroler Speck Pfefferoni Kren	6
oder alles zum Probieren Kombination aus allen Startern	9

SUPPEN

Kartoffel-Lauch Suppe  Croûtons	7
Rinderkraftsuppe mit Frittaten ... mit 1 Tiroler Kaspresknödel oder mit 2 Stück Knödel	6 7 10
Gulaschsuppe Brot	9

KLEINE GERICHTE & VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat 	6
1 Paar St. Johanner Würstl Senf Kren Brot	8
Kesselwurst (15 Min. Wartezeit) große deftige Wurst aus Rind- und Schweinebrät Sauerkraut Senf Kren Brot	12
Ziegenfrischkäse 	16
Rote Rübe Feige Radicchio Nüsse	
Rindercarpaccio	18
Trüffel Mayo Parmesan Rucola Balsamico	
Beef Tartare hausgemacht	19
Wachtelei Anchovies Salatbouquet getoastetes Sauerteigbrot	
Caesar Salad Eggerwirt	13
Bauchspeck Bergkäse Anchovies Croûtons	
<u>Caesar Salad wahlweise:</u>	
mit 1 Tiroler Kaspresknödel	17
mit 2 Stück Knödel	20
mit gebratenem Hühnerfilet	20



Zum Wohl



Brautradition seit 1328!

Frisch vom Fass gezapft,
genießen Sie bei uns das beliebte Bier
der traditionellen Privatbrauerei
Augustiner Bräu aus München



Unsere Hefeweizenbiere

...beziehen wir beim Kleinbetrieb
Pinzga Bräu der Familie Hochstaffl
in Bruck an der Glocknerstraße
und werden in der
Bügelverschlussflasche serviert.

HAUPT

- „Kas-Spatzl“  **18**
Tiroler Bergkäse | Röstzwiebel | Blattsalat
- 2 Spinatknödel**  **19**
Braune Butter | Tiroler Bergkäse | Blattsalat
oder nur 1 Stück mit Salat **14**
- Veganer Kichererbsen Eintopf** **19**
Geschmorte Tomate | Süßkartoffel | Reis
- Bandnudeln** mit Parmesan **16**
Bolognese **oder** Pomodoro 
- Getrübete Pasta**  **22**
Steinpilze | Erbsen | Parmesan
- Fiakergulasch vom Rind** **23**
Spätzle | Essiggurkerl | Spiegelei | Würstl
- Rosa gebratene Beiried Schnitte** **36**
300 gr.
Cremige Polenta | Gemüse | Kalbsjus
- Gebrautes Lachsforellen Filet** **28**
 Rollgerste | Tomate | Veloute

KINDER

- Bandnudeln** mit Parmesan **10**
Bolognese **oder** Tomatensauce 
- Grillwürstel** **10**
Pommes Frites | Ketchup
- Kinderschnitzel vom Schwein** **13**
Pommes Frites | Ketchup

KLASSIKER

aus der Butterschmalzpfanne

- Wiener Schnitzel vom Schwein** **20**
oder vom Kalb **29**
Petersilienkartoffel | Preiselbeeren
- Cordon bleu vom Schwein** **25**
Pommes Frites | Preiselbeeren
- Alt-Wiener Backfleisch** **27**
vom Rinder Schulter Scherzel
Kartoffel-Vogel Salat | Sauce Tartare



TRUMER
PRIVATBRAUEREI

Für Genießer eines gepflegten,
österreichischen Pils,
servieren wir das Trumer Bier
in der Flasche.

- Spatzl mit Sauce** **8**
- 1 Stück Spinatknödel**  **9**
Braune Butter | Tiroler Bergkäse
- Piranteller** **0**
Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen
- Gemischtes Eis - 3 Kugeln**  **8**
Vanille | Schoko | Erdbeere | Schlagrahm

SPECIAL OFFER

Wochentags von 12 bis 17.30 Uhr:
Kulinarischer Wochenhit zum Freundschaftspreis.

DESSERT

Kaiserschmarrn (ca. 15 Min. Wartezeit) Zwetschkenröster Apfelmus	16	Sorbet Surprise mit Schuss Prosecco	5 9
Tirol-Amisu Heumilch Haselnuss	10	Apfelstrudel Schlagrahm	7
Kleine Heiße Liebe 1 Kugel Vanilleeis Himbeeren Sahne	7	Coupe Danmark Vanilleeis Schokosauce Schlagrahm	9
Affogato Espresso Vanilleeis	6	Käseteller Brot Trauben Nüsse	10



Weinland Österreich

glasweise 1/8l haben wir folgendes im Angebot

Grüner Veltliner - Hagn, Mailberg, NÖ	5.50	Zweigelt Selection - Salzl, Illmitz, BL	5.50
Wiener Gemischter Satz dac - Mayer	6.50	Blaufränkisch - Goldenits, Tadten, BL	5.50
Chardonnay Felsenstein - Braunstein	6.50	Cuvée "Komptur" - Hagn, Mailberg	7
Rosé Fancy - Michael Auer, Höflein	5.90	Dessertwein Beerenauslese - Kracher 1/16l	7

Flaschenweine, Prickelndes, Aperitifs sowie warme und alkoholfreie Getränke oder Spirituosen finden Sie in unserer **separaten Wein- und Getränkekarte**.



Wir bitten Sie, auf Änderungen der Speisen möglichst zu verzichten. Danke.
Alle Preise sind in Euro, inkl. MwSt und sämtliche Abgaben. Trinkgeld ist nicht inkludiert.
Bitte kontaktieren Sie uns betreffend Allergeneinformation.

Happy?

Wir leben Gastfreundschaft und guten Service - unser Team ist nur happy, wenn Sie es sind.

Wie happy sind Sie laut unserer Happy-Skala?

0% Tip = not happy at all	5% Tip = yes, happy
7,5% Tip = feeling super happy	10% Tip = happy to the moon and back
50% Tip and more = I will name my firstborn after your name	

We love it fair – das Trinkgeld wird auf das gesamte Team aufgeteilt.

Natürlich ist das Trinkgeld kein Muss aber in Österreich üblich, eine Wertschätzung sowie ein Dankeschön für eine gelungene Dienstleistung und angenehmen Aufenthalt.