

Servus im Eggerwirt Kitzbühel

Liebe Gäste,

Wir heißen Sie im traditionellen und charmanten Eggerwirt herzlich willkommen. Unter dem Motto <frisch gekocht> erwartet Sie kulinarisch ein feines Angebot an Schmankerl der österreichischen Küche.

Aktuelle Öffnungszeiten Restaurantbetrieb:

Donnerstag bis Dienstag von 12 bis 21 Uhr - Abendkarte jeweils ab 17.30 Uhr.

Am Wochenende (SA+SO) sowie an Feiertagen auch mittags mit großer 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.

Wir wünschen guten Appetit sowie eine schöne Zeit in unserem Haus und in Kitzbühel!

Das **gesamte Eggerwirt Team** rund um Küchenchef Dominik, Serviceleiter Albano sowie Ihre Gastgeberfamilie Heidi und Christian Klackl.

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 liegen die Preise ab € 150 für 2 Personen inkl. Frühstücksbuffet und im Winter zwischen € 180 und € 450.



DAVOR

Sauerteigbrot & Butter	3
Steirischer Hummus Käferbohne Zwiebel Kernöl	6
Aufschnitt Tiroler Speck Pfefferoni Kren	8


SUPPEN

Kürbis Cremesuppe  Curry Kokos Granatapfel	7
Rinderkraftsuppe mit Frittaten	6
oder mit 1 Tiroler Kaspreßknödel	7
mit 2 Kaspreßknödel	10
Gulaschsuppe	8
Gebäck	

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Schwein	19
oder vom Kalbsrücken	29
Petersilerdäpfel Preiselbeeren	
Alt Wiener Backfleisch	27
Erdäpfel-Vogerl Salat Preiselbeeren	
Cordon bleu vom Schwein	24
Pommes Frites Preiselbeeren	

DAZWISCHEN

1 Paar St. Johanner	8
Gebäck Senf Kren	
Kesselwurst „by Fewa“	12
große deftige Wurst aus Rind- und Schweinebrät (15 Min. Wartezeit)	
Sauerkraut Senf Kren Brot	
Klassisches Beef Tartare	19
Wachtelei Anchovies Toast Salatbouquet	
Räucherforelle	19
Buttermilch Apfel Gurke Forelleneier	
Gemischter Salat Eggerwirt	
mit 1 Tiroler Kaspreßknödel 	15
oder mit 2 Stück	18
oder mit Hühnerfilet gebraten	19
Rollgersten-Risotto 	19
Mangold Schmortomate Mozzarella	
Ziegenfrischkäse 	22
Marinierte Blattsalate Kürbis Nüsse	

Ab Sonntag Mittag

„bis er aus is“:

(also solange der Vorrat reicht)

Schweinsbraten

Knödel | Sauerkraut

17



Zum Wohl - Brautradition seit 1328!

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



HAUPT

Veganer Kichererbsen Eintopf	18
Geschmorte Tomate Süßkartoffel	
2 Spinatknödel 	19
Braune Butter Bergkäse Blattsalat	
oder nur 1 Stück mit Salat	14
Getrübete Pasta 	22
Steinpilze Erbsen Parmesan	
Bandnudeln	17
Bolognese oder Pomodoro 	
Gebrautes Lachsforellen Filet	25
 Rollgerste Tomate Veloute	
Fiakergulasch vom Rind	22
Serviettenknödel Spiegelei Essiggurkerl Würstl	
Rosa gebratene Beiriedschnitte	35
300 gr. vom Entrecôte Erdäpfelpüree Gemüse Kalbsjus	

DAZU



(ja genau, das sind extra Beilagen)

Blattsalat	5
Gemischter Salat klein	6
Erdäpfel-Vogerl Salat	6
Gemüse	6
Erdäpfel Püree	6
Baby Erdäpfel mit Rosmarin	6
Pommes frites	6



Mittags und bis 17.30 Uhr
Kulinarischer Wochenhit
zum Freundschaftspreis.

KINDER

Bandnudeln mit Parmesan	10
Bolognese oder Tomatensauce 	
Grillwürstel	9
Pommes Frites Ketchup	
1 Stück Spinatknödel 	8
Braune Butter Tiroler Bergkäse	

Kinderschnitzel vom Schwein	12
Pommes Frites Ketchup	
Knödel mit Saft	8
Piratenteller	0
Meuterei am Tisch, ich klaue von den anderen	
Gemischtes Eis	8
Vanille Schokolade Erdbeere Sahne	

Unsere Hefeweizenbiere

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





Weinland Österreich

glasweise 1/8l haben wir folgendes im Angebot

Grüner Veltliner - Hagn, Mailberg, NÖ	5.50	Blaufränkisch - Goldenits, Tadten, BL	5.50
Chardonnay - Markus Iro, Gols, BL	6	Zweigelt Selection - Salzl, Illmitz, BL	6
Wiener Gemischter Satz - Mayer	6.50	Cuvée "Komptur" - Hagn, Mailberg, NÖ	7
Fancy Rosé - Michael Auer, Höflein, NÖ	6		

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

DANACH

Kaiserschmarrn (15 Min. Wartezeit)	16	Käse	12
Zwetschkenröster Apfelmus		Brot Trauben Nüsse	
Tirol-Amisu	10	Sorbet Surprice	5
Heumilch Haselnuss		mit Schuss Prosecco	9
Vanille Eis mit Früchte	6	Apfelstrudel	7
		Schlagrahm	
Affogato	6	Coupe Danmark	8
		Vanille Schokosauce Schlagrahm	



Änderungen bitte nur wenn es unbedingt sein muss.

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, quite 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 this place	

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

Natürlich ist das Trinkgeld kein Muss aber eine Wertschätzung und ein Dankeschön für eine gelungene Dienstleistung und angenehmen Aufenthalt.