

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

Backerbsensuppe (A-C-F-G-L)	€ 4,80
Grißnockerlsuppe (A-C-F-G-L)	€ 4,80
Klare Rinderbouillon	€ 5,00
mit Kräuterfrittaten (A-C-F-G-L)	
Klare Rinderbouillon	€ 4,80
mit Fadennudeln (A-C-F-L)	
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube (A-F-G-L)	€ 6,40
Tiroler Speckknödelsuppe (A-C-F-G-L)	€ 6,40
Leberknödelsuppe (A-C-F-G-L)	€ 6,40
Kaspressknödelsuppe (A-C-F-G-L)	€ 6,40

Vorspeise

KALTE VORSPEISEN

Melonenecken (A-F-L) € 10,90

mit dünn geschnittenem Prosciutto

Mozzarella an Tomatenscheiben (A-G-O) € 10,90

dazu Rucola, verfeinert mit Balsamico-Basilikum-Vinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet (A-F-G-O) € 15,90

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

Beef Tatar (C-M-O-L) € 17,50

mit Zwiebelringen, Kapern, Toastbrot-Ecken und Butter

Geräucherte Lachsscheiben (A-C-D-F-G-O) € 13,50

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

Zu kalten
Vorspeisen
reichen wir
Ihnen Brot.

Drei Guate (A-C-G-L-O) € 10,50

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

Gebackener Camembert (A-C-G-L-O) € 8,90

mit Preiselbeeren, garniert mit Blattsalaten

1/2 Dtz. Weinbergschnecken (A-F-G-L-M-O-R) € 10,90

mit feiner Knoblauchbutter und Parmesan gratiniert

Gebackene Champignons (A-C-H-L-M-O) € 10,90

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)	€ 26,50
<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)	€ 16,90
<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>	
Caesar Salat (A-C-F-G-L-M-O)	€ 14,50
<i>Blattsalate mit gegrillten Speckscheiben, gekochtem Ei an Parmesan-Speckdressing, dazu Toast</i>	

Pasta

Frutti di Mare (A-B-C-L-O-R)	€ 15,90
<i>Knoblauchspaghetti mit Meeresfrüchten</i>	
Spaghetti „Aglio e Olio“ (A-C-G-L)	€ 13,50
<i>Paprikawürfeln und frischem Parmesan</i>	
Maccaroni „Arrabiata“ (A-C-G-L-O)	€ 14,50
<i>scharfe Tomatensauce mit frischem Parmesan</i>	
Maccaroni mit Tomatensauce (A-C-G-L)	€ 13,50
<i>und frischem Parmesan</i>	
Spaghetti Bolognese (A-C-F-G-L)	€ 13,50
<i>mit frischem Parmesan</i>	
Tagliatelle mit Garnelen (A-B-C-G-L-O)	€ 16,90
<i>in leichter Lauchsahnesauce</i>	
Spaghetti mit Räucherlachs (A-C-D-G-L-O)	€ 14,90
<i>in leichter Weißweinsauce und mit Brokkoli-Röschen</i>	

Fisch

Zanderfilet vom Grill (A-D-G-L-M-O)	€ 22,50
<i>mit zerlassener Kräuterbutter, dazu Petersilienkartoffeln</i>	
Öztaler Bachforelle „Müllerin“ (A-D-G-L-O)	€ 22,50
<i>mit Zitronenbutter und Salzkartoffeln</i>	
Gegrillte Riesengarnelen (A-B-G-L-M-O)	€ 26,50
<i>an knackigen Blattsalaten, dazu Knoblauchbaguette</i>	

UNSERE

EMPFEHLUNG

Knoblauchbrot (A-G-L-M)	€ 2,90
-------------------------------	--------

Fleisch

Pfeffersteak 220g (A-C-F-G-L-O) € 32,90

mit frischem Marktgemüse und Steakpommes

Rumpsteak (G-L-M) € 25,90

mit Speckbohnen, Pommes frites und Kräuterbutter

Tiroler Zwiebelrostbraten (A-C-F-G-L-O) € 19,90

mit Spätzle, Grilltomate und Speckscheibe

Mexikanisches Pfefferpfandl (G-L-M-O) € 23,90

*Rindsfiletstreifen mit Mais, Pfefferoni und Paprika,
pikant zubereitet, dazu gebackene Kartoffelspalten*

Wiener Schnitzel vom Schwein (A-C-G-O) € 15,90

mit Pommes frites

Cordon Bleu (A-C-G-O) € 17,90

mit Pommes frites

Ötztaler Schnitzel (G-L-O) € 16,90

mit Käse und Speck überbacken, dazu Steakpommes

Schweinemedailon (A-C-F-G-L-O) € 22,90

*im Ganzen gebraten, an Cognac-Kräutersauce,
dazu Kartoffelkroketten und Brokkoli-Gemüse*

Züricher Rahmgeschnetzeltes (A-C-F-G-L-O) € 21,90

vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, dazu Hausrösti

Rahmschnitzel (A-C-F-G-L-O) € 15,90

dazu Spätzle und Karotten

VOM RIND

VOM SCHWEIN

Fleisch

VOM KALB

Piccata „Milanese“ (A-C-G-L-O) €23,50

an Tomatenspagetti, dazu frischen Parmesan

Wiener Schnitzel vom Kalb €22,50

*mit Pommes frites (A-C-G) oder
hausgemachtem Kartoffelsalat (A-C-G -F-L-M-O)*

Salatplatte (A-C-D-F-G-O) €16,90

mit kross gebackenen Hühnerfiletstreifen

Chicken Wings (A-C-F-G-H-L-O) €11,50

Hühnerflügel mit Pommes frites

Hühnerbrust „Bombay“ (A-C-F-G-H-L-O) €19,90

*mit Mandelsplitter paniert auf Currysauce, dazu gegrillte
Ananasscheibe und Reis*

Hühnerbrustschnitzel „Wiener Art“ €14,90

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)	€ 16,90
<i>nach Art des Hauses (nur Hühnerbrust), mit hausgemachtem Kartoffel- und Vogerlsalat und Kürbiskernöl</i>	
Heiners Riesen-Schnitzelteller (A-C-G-O)	€ 25,50
<i>mit Pommes frites</i>	
Grillteller „Heiner“ (C-G-H-L-M-O)	€ 18,90
<i>mit Pommes frites, frischem Gemüse, Kräuterbutter und Cocktailsauce</i>	
Tiroler Almpfandl (A-C-F-G-L-O)	€ 17,90
<i>Schweinerückensteaks vom Grill mit Schinken und Käse überbacken, dazu Pilz-Rahmsauce und Eierspätzle</i>	
Holzfällersteak 250g (G-L-M-O)	€ 36,00
<i>großes Rumpsteak mit Speckbohnen, Zwiebeln sautiert, Kräuterbutter, dazu gebackene Kartoffelspalten</i>	
Filet Steak „Heiner“ 250g (G-L-M-O)	€ 39,00
<i>Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Steakpommes und geschwenktem Rucola mit Tomaten, Parmesanraspeln</i>	
„Black & White“ (A-F-G-L-O)	€ 25,50
<i>Rinder- und Schweinefilets an Pfefferrahmsauce mit frischem Gemüse und Pommes frites</i>	
Pikantes Wok-Reisgemüse (A-F-G-L-O)	€ 15,90
<i>mit Geflügelstreifen</i>	
Heiners Burger (A-C-E-F-G-L-M-O)	€ 14,50
<i>100% Rindfleisch im Sauerteigbrötchen mit Speck, Salatblatt, Cheddarkäse, Essiggurke, Salatblatt, hausgemachter Sauce und Steakpommes</i>	
<i>ohne Steakpommes.....</i>	€ 11,50

vegetarisch

Feiner Gemüseteller (C-G-L)	€ 13,90
<i>mit Butter, Spiegelei und Kartoffeln</i>	
<i>(vegan: ohne Spiegelei in Olivenöl)</i>	
Eieromelette mit Champignons (C-G-L)	€ 9,50
<i>dazu Kartoffeln</i>	
Spaghetti „Aglio e Olio“ (A-C-G-L)	€ 13,50
<i>mit Paprikawürfeln und frischem Parmesan</i>	

K

SERVIERT MIT
KETCHUP

Kinderwiener mit Pommes frites K (A-C-G-L-O)	€ 9,50
Hühnernuggets mit Pommes frites K (A-C-L-O)	€ 9,00

M

SERVIERT MIT
MAYONNAISE

Spaghetti mit Tomatensauce (A-C-G-L)	€ 7,50
Fischstäbchen mit Kartoffeln M (A-C-D-H-M-O)	€ 7,50
Grillwürstl mit Pommes frites (G)	€ 9,00
Frankfurter mit Pommes frites K (A-L)	€ 9,00
Pommes frites K (A-L-O)	€ 5,00
Steakpommes mit scharfer Dipsauce (L-O)	€ 5,30
Kindertoast mit Schinken, Käse K (A-F-G)	€ 5,70
Butterspaghetti (A-C-G-L)	€ 5,20
Frisches Gemüse mit Reis, Kartoffeln (G-L-O)	€ 5,80

Kids

Tiroler Hausgröstl (C-L-M-O)	€ 15,90
<i>mit Spiegelei – serviert im Pfandl mit Speckkrautsalat</i>	
Kasspatzln (A-C-G-L)	€ 12,90
<i>mit Röstzwiebel – serviert in der Eisenpfanne</i>	
Blutwurst mit Röstkartoffeln (A-G-L-M-O)	€ 16,50
<i>und Sauerkraut mit Speckwürfeln – serviert in traditioneller Holzschubkarre</i>	
Schlutzkrapfen (A-C-G-L)	€ 11,90
<i>mit Spinat und Graukäsefüllung, Butter, Parmesan und Schnittlauch</i>	
Tiroler Speckknödel (A-C-F-G-L-O)	€ 11,90
<i>mit Sauerkraut und Speckscheibe</i>	
Kaspressknödel	€ 11,90
<i>und Sauerkraut mit Speckwürfeln, Speckscheibe (A-C-F-G-L-O) oder mit gemischten Blattsalaten, Speckscheibe (A-C-F-G-L-O)</i>	
Schweinesulze (C-H-L-M-O)	€ 10,50
<i>mit Röstkartoffeln, Zwiebelringen und Sauce Remoulade</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) € 7,90
mit Salatgarnitur

Klapptoast (A-F-G-O) € 6,20
mit Schinken und Käse

Toast Hawaii (A-C-F-G-L-M-O) € 9,90
*mit Schinken, Käse und Ananas, dazu Salatgarnitur
und Cocktailsauce*

Steaktoast (A-C-F-G-L-M-O) € 19,50
*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) € 11,50
*Speck und Käse vom Grill auf Schwarzbrot,
mit Spiegelei und Zwiebelringen, Salat*

American Toast (A-C-F-G-H-L-M-O) € 18,90
*Rinderfiletstreifen, Zwiebel, Mais und Paprika an Toast-
brotecken, dazu gemischter Salatteller und Cocktailsauce*

Haustoast (A-C-F-G-H-L-M-O) € 10,50
*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)	€ 5,50
<i>mit Senf, frischem Kren und Brot</i>	
Saure Wurst mit Brot (A-G-L-M-O)	€ 9,50
Saurer Teller (A-G-L-M-O)	€ 10,90
<i>mit Graukäse, Sulze, kaltem Schweinebraten, Extrawurst und Brot</i>	
Brettljause mit Brot (A-C-G-M-O)	€ 16,90
Tiroler Speckplatte mit Brot (A-C-F-G-H-L-M-O)	€ 13,50
Schweizer Wurstsalat (A-G-L-M-O)	€ 10,90
Graukäse (A-G-L-M-O)	€ 9,90
<i>mit Essig, Öl, Zwiebeln und Brot</i>	
Schweinesulze, sauer (A-G-L-M-O)	€ 9,50
<i>mit Zwiebelringen und Brot</i>	
Käsebrot (A-G-L-O)	€ 6,20
Speckbrot (A-G-L-O)	€ 6,20

Pizza

Margaritha (A-G-L-O)	€ 9,70
<i>Tomaten, Käse, Oregano</i>	
Prosciutto (A-G-L-O)	€ 11,90
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Oregano</i>	
Teresa (A-G-L-O)	€ 12,20
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Oregano</i>	
Salami (A-G-L-M-O)	€ 11,90
<i>Tomaten, Käse, milde Salami, Oregano</i>	
Funghi (A-G-L-O)	€ 11,90
<i>Tomaten, Käse, Champignons, Oregano</i>	
Diavolo (A-G-L-O)	€ 12,90
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano</i>	
Capricciosa (A-G-L-O)	€ 12,90
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oregano</i>	
Tonno (A-D-G-L-O)	€ 12,70
<i>Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Oregano</i>	
Frutti di Mare (A-B-G-L-O-R)	€ 14,90
<i>Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano</i>	
Pizza dal Chef (A-G-L-O)	€ 13,90
<i>Tomaten, Käse, pikante Salami, Gorgonzola, Zwiebel, Oregano</i>	
Pizza „Heiner“ (A-G-L-O)	€ 15,50
<i>Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanraspeln, Oregano</i>	
Vegetaria (A-G-L-O)	€ 12,80
<i>Tomaten, Käse, Gemüse</i>	

Ötzi (A-G-L-O)	€ 13,50
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Zwiebel, Oregano</i>	
Gigante (A-G-L-O)	€ 13,90
<i>Tomaten, Käse, Speck, pikante Salami, Zwiebel, Mais, Oregano</i>	
Hawaii (A-G-L-O)	€ 12,90
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Ananas</i>	
Calzone (A-G-L-M-O)	€ 12,90
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, milde Salami, Oregano</i>	
Salmone (A-D-G-L-O)	€ 14,20
<i>Tomaten, Käse, Räucherlachs, Rucola, frischer Parmesan, Oregano</i>	
Quattro Stagioni (A-G-L-O)	€ 13,90
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Oregano</i>	
Tirolese (A-G-L-O)	€ 13,50
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Speck, scharfe Salami, Spinat, Oregano</i>	
Napolitana (A-D-G-L-O)	€ 13,50
<i>Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Kapern, Oregano</i>	
Siziliana (A-D-G-L-O)	€ 13,50
<i>Tomaten, Käse, Sardellen, Oliven, Kapern, Oregano</i>	
Italiana (A-B-G-L-O)	€ 15,90
<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)	€ 13,90
<i>Tomaten, Käse, Gorgonzola, Brie, Emmentaler, Parmesan, Oregano</i>	
Pizza Prosciutto Funghi (A-G-L-O)	€ 12,80
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oregano</i>	
Primavera (A-D-G-L-O)	€ 13,50
<i>Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken, Thunfisch, Oregano</i>	
Capone (A-G-L-M-O)	€ 14,20
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Champignons, Zwiebel, Oregano</i>	
Rusticana (A-C-G-L-O)	€ 14,50
<i>Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Oliven, Spiegelei, Oregano</i>	
Paradiso (A-B-G-L-O)	€ 16,50
<i>Tomaten, Käse, Champignons, Garnelen, Zwiebel, Oregano</i>	
Venezia (A-G-L-O)	€ 13,50
<i>Tomaten, Käse, Spinat, Schafkäse, Oregano</i>	
Traudi (A-G-L-O)	€ 16,50
<i>Tomaten, Käse, Parmaschinken, Rucola, Parmesanraspeln, Mozzarella, frische Tomatenscheiben, Oregano</i>	
Kinderpizza "Pinocchio" (A-G-M-L-O)	€ 8,90
<i>Minipizza mit Tomaten, Käse, Schinken, milde Salami</i>	
Pizzabrot	€ 7,50
<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) €42,00

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

Frische Schweinshaxe (A-C-F-G-L-M-O) €25,00

Im Ofen gebraten, dazu Knödel und Sauerkraut

Saftige Schweinsrippchen (A-F-G-L-M-O) €19,50

mit warmem Speckkrautsalat und Knoblauchbrot

Käsefondue (A-G-L-O) €25,00

Früchte, Essiggurken, Pfefferoni und Brotwürfe

Palatschinken (A-C-F-G-H) €9,00

mit Vanilleeis und Schokosauce

Kaiserschmarren (A-C-G-O) €12,90

mit Rosinen und Zwetschkenröster oder Apfelmus

Affogato (C-G-H) €4,60

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 €4,00

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

Heiße Schokolade €6,30

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

Glühwein (O) 0,25 L €5,00

Jagertee (O) 0,25 L €5,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kleiner Mocca (G) €2,80

Großer Doppelmocca (G) €4,70

Tasse Kaffee (G) €3,10

normal oder koffeinfrei

Große Tasse Kaffee (G) €5,50

Kännchen Kaffee (G) €5,80

Wiener Melange (G) €3,50

Kaffee mit warmer Milch

Caffé Latte €4,40

Milchkaffee (A-E-F-G-H)

Cappuccino €4,00

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

Großer Cappuccino €6,60

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

Macchiato (A-E-F-G-H) €3,00

Kleiner Mocca mit Milchschaum

Irish Coffee (A-E-F-G-H) €8,20

Irischer Whiskey, Kaffee, Sahne

TEESPEZIALITÄTEN

English Breakfast Tea €3,70

Große Tasse Schwarztee

Green Tea €3,70

Große Tasse Grüntee

Earl Grey Tea €3,70

Große Tasse Tee mit Bergamott-Öl

Darjeeling Tea €3,70

Große Tasse Tee mit Nussgeschmack

Glas Tee mit Zitrone €2,80

oder mit Milch

Verschiedene Teesorten €2,80

*Früchte, Hagebutte, Pfefferminze,
Kamille*

*Weitere Teesorten finden Sie in
unserer Karte „Süße Auszeit“.*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE (*)

Gösserradler Alkoholfrei ...	0,5 L	€ 5,00
Alkoholfreies Zipferbier	0,5 L	€ 4,40
Alkoholfreies Weizen	0,5 L	€ 5,00
<i>Weihenstephan (A-O)</i>		
Limo klein	0,25 L	€ 3,20
<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	€ 3,70
<i>in Flasche: original/light/Zero</i>		
Almdudler	0,33 L	€ 3,70
<i>in Flasche</i>		
Eistee klein	0,25 L	€ 3,20
Eistee groß	0,5 L	€ 5,00
<i>Pfirsich/Zitrone</i>		
Apfelsaft gespritzt	0,25 L	€ 2,40
Apfelsaft gespritzt	0,5 L	€ 4,00
<i>wahlweise klar oder naturtrüb,</i>		
<i>gespritzt mit Wasser</i>		
Apfelsaft gespritzt	0,25 L	€ 3,00
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	€ 4,40
Mineralwasser	0,33 L	€ 3,20
Mineralwasser	0,7 L	€ 5,60
<i>Gasteiner ohne/mit Gas</i>		
Preiselbeer-Pfeffer	0,33 L	€ 3,50
<i>Mineralwasser mit Geschmack</i>		
Glas Leitungswasser	0,5 L	€ 0,50
Glas Leitungswasser	0,5 L	€ 0,70
<i>mit flüssiger Zitrone</i>		
Himbeersoda	0,5 L	€ 4,20
Himbeerwasser	0,5 L	€ 3,20
Holundersoda	0,5 L	€ 4,20
Holunderwasser	0,5 L	€ 3,20
Johannisbeersaft pur	0,25 L	€ 3,80
Johannisbeersoda	0,5 L	€ 5,00
Johannisbeerwasser	0,5 L	€ 4,40
Orangensaft klein	0,25 L	€ 3,30
Orangensaft groß	0,5 L	€ 5,90
Pago Saft pur	0,2 L	€ 3,80
<i>Multivitamin/Tomate/Marille</i>		
<i>Erdbeer/Mango</i>		
Pago Saft mit Wasser	0,5 L	€ 4,30
Pago Saft mit Soda	0,5 L	€ 5,00
Tonic Water	0,2 L	€ 3,80
Bitter Lemon	0,2 L	€ 3,80

Kalttrinker

Bier

BIERE (A-O)

Zipferbier Pfiff	0,2 L	€ 3,10
Zipferbier klein	0,3 L	€ 4,00
Zipferbier groß	0,5 L	€ 5,00
<i>Zipfer vom Fass</i>		
Hefeweizen klein	0,3 L	€ 4,00
Hefeweizen groß	0,5 L	€ 5,10
<i>„Edelweiss“ Hofbräu vom Fass</i>		
Dunkles Hefeweizen	0,5 L	€ 5,10
<i>„Edelweiss“ Hofbräu in Flasche</i>		
Radler klein	0,3 L	€ 4,00
Radler groß	0,5 L	€ 5,00
Radler naturtrüb Pfiff	0,2 L	€ 3,10
Radler naturtrüb klein	0,3 L	€ 4,00
Radler naturtrüb groß	0,5 L	€ 5,00
<i>Gösser Radler naturtrüb</i>		
Flasche Zipfer	0,5 L	€ 4,40
Schwarzbier	0,5 L	€ 5,00
<i>Wieselburger in Flasche</i>		

Wein

GESPRITZTE (O)

Gespritzer rot/weiß	0,25 L	€ 3,80
<i>süß oder sauer</i>		
Chardonnay-Spritzer	0,25 L	€ 4,80
Hauspritzer	0,25 L	€ 4,80

OFFENE ROTWEINE (O)

Lambrusco rosso	1/8 L	€ 3,80
.....	1/4 L	€ 7,60
Kalterer See D.O.C.	1/8 L	€ 3,20
.....	1/4 L	€ 6,40

Spezialweine aus der 0,7l Flasche

Zweigelt	1/8 L	€ 4,50
.....	1/4 L	€ 9,00
<i>Hauswein vom habicher hof</i>		
<i>Weingut Reumann</i>		
Cuvée Heideboden	1/8 L	€ 5,50
.....	1/4 L	€ 11,00
<i>Weingut Münzenrieder</i>		
Blaufränkisch	1/8 L	€ 5,20
.....	1/4 L	€ 10,40
<i>Weingut Umathum</i>		

OFFENER ROSÉWEIN (O)

Rosé	1/8 L	€ 4,50
.....	1/4 L	€ 9,00
<i>Stift Klosterneuburg (aus 0,7l Flasche)</i>		

OFFENE WEISSWEINE (○)

Grüner Veltliner 1/8 L €3,20
..... 1/4 L €6,40

Klosterhof – lieblich 1/8 L €3,20
..... 1/4 L €6,40

Spezialweine aus der 0,7l Flasche

Grüner Veltliner 1/8 L €4,50
..... 1/4 L €9,00

*Hauswein vom habicher hof
Weingut Eder*

Chardonnay 1/8 L €4,50
..... 1/4 L €9,00

Weingut Thaller

Sauvignon blanc 1/8 L €4,50
..... 1/4 L €9,00

Weingut Münzenrieder

Riesling „Steinterrassen“ .. 1/8 L €4,50
..... 1/4 L €9,00

Weingut Stadt Krems

SCHAUMWEINE (○)

Flasche Hausprosecco 0,7 L €28,00

Glas Hausprosecco 0,1 L €4,40

Veuve Cliquot 0,7 L €85,00
Champagner

Apéro

APERITIFS (*)

Martini (○) €4,90
bianco, dry, rosso

Campari Soda 1/32 L €5,50

Campari Orange 1/32 L €6,80

Sherry dry (○) 1/16 L €4,80

Portwein (○) 1/16 L €4,40

Pernod (○) 4 CL €5,60

Hugo (○) €6,90

*Prosecco, Soda, Holundersirup und
frische Minzeblätter*

Lillet (○) €6,90

Russian Wild Berry, frische Beeren

Aperol Spritz (○) €6,50

Veneziano (○) €6,90

Prosecco Aperol

Spirituosen

LONGDRINKS (*)

Bacardi Cola	4 CL € 8,80
Whiskey Cola	4 CL € 8,80
Wodka Lemon (A)	4 CL € 8,80
Wodka Orange (A)	4 CL € 8,80
Gordon's Dry Gin Tonic	4 CL € 9,00
Bombay Gin Tonic	4 CL € 10,50
Hendrick's Gin Tonic	4 CL € 13,90
(A)	

WHISKEYS (A)

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

COGNAC / WEINBRAND (O)

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

LIKÖRE

Bailey's (A-G)	4 CL € 5,00
Amaretto di Saronno (A)	4 CL € 4,50
Grand Manier	2 CL € 4,90
Cointreau	2 CL € 4,90

SCHNÄPSE

Enzian	2 CL € 3,40
Zirbelar	2 CL € 3,40
Williams	2 CL € 3,70
Alte Marille „Prinz“	2 CL € 3,70
Marillenbrand	2 CL € 3,40
<i>Hausschnaps</i>	

Obstler, Rum (A)	2 CL € 3,40
Calvados	2 CL € 4,60
Wodka, Gordon's Gin	2 CL € 3,60
Tequila (A)	2 CL € 3,60
Jägermeister	2 CL € 3,70
Underberg	2 CL € 3,70
Fernet	2 CL € 3,70
Ramazotti mit Eis	4 CL € 5,60
Williams mit Birne	2 CL € 4,50
Grappa Nonino	2 CL € 5,50

Maiers Edelbrände.....	2 CL € 5,50
<i>Marille / Williams / Kirsche / Himbeere</i>	

Wein aus dem Keller

Österreich

WEISSWEINE 0,7 L (○)

Grüner Veltliner „habicher hof“ € 29,00

Weingut Eder, Wachau, NÖ – Einladender frischer Duft, saftige Struktur, schmeckt angenehm nach reifen gelben Früchten wie Birne und Apfel. Angenehme Würze beim Abgang.

Grüner Veltliner Smaragd „Süssenberg“ € 39,00

Weingut Eder, Wachau, NÖ – Leicht tropische Nase, dichter, komplexer Duft. Am Gaumen saftig, mineralisch mit milder Säurestruktur und feine Würze im Abgang.

Riesling „Steinterrassen“ € 32,50

Weingut Stadt Krems, NÖ – Helles Grüngelb, feine Steinobstanklänge, zarter Blütenhonig, ein Hauch Mandarinenzesten, am Gaumen saftig, elegant, gelbe Fruchtanklänge, finessenreiche Säurestruktur, zitroniger, trinkanimierender Touch im Nachhall.

Welschriesling € 32,00

Weingut Thaller, Maierhofbergen, ST – In der Nase nach grünen Äpfeln aber auch Steinobst, erinnert an Sauvignon Blanc mit grasigen Noten, am Gaumen fest und mineralisch mit feiner Würze.

Weissburgunder Reserve € 41,00

Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – Opulenter und facettenreicher Duft, minimalistisch, mit reifer Frucht- und feinen Karamellnoten am Gaumen sowie extraktsüßem und langem Abgang.

Österreich

WEISSWEINE 0,7 L (○)

Sauvignon Blanc € 30,00

Weingut Münzenrieder, Apetlon, Bgld. – Reife Stachelbeeren, Hundernoten, satter Fruchtbogen, herzhaft Würze, saftiger Abgang.

Chardonnay € 32,00

Weingut Thaller, Maierhofbergen, ST – Helles Gelb, feiner Duft nach reifen Äpfeln und Birnen, geschmeidig, vielschichtig und ausgewogen mit einem Hauch Exotik.

Zierfandler Rotgipfler, halbtrocken € 31,00

Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – Reife Steinobstnoten mit etwas Rhabarber, untermalt mit feinem, duftendem Blütenhonig. Am Gaumen ist er sehr komplex mit kräftigem Körper, exotischer Aromatik und ausgewogener Balance.

ROSÉWEIN 0,7 L (○)

Zweigelt – St. Laurent Rosé € 29,00

Weingut Stift Klosterneuburg, NÖ – In der Farbe strahlend helles Pink. Sowohl in der Nase wie auch am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé mit fnessenreichen Erdbeer- und Kirscharomen.

WEISSWEINE 0,7 L (○)

Pinot Grigio € 30,50

Bodega Vinai, Trentino, IT – Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit, zarte Aprikosennoten, etwas Kieselsteine, Mandeln und Kräuterwiese. Am Gaumen frisch, saftig, feinfruchtig, fnessenreich, elegant, enormer Charme, super balanciert, tolles Spiel und ein langer Nachhall.

Lugana DOC € 31,50

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.

Italien



ROTWEINE 0,7 L (○)

Blauer Zweigelt „habicher hof“ €29,00

Weingut Reumann Deutschkreuz, Bgld. – Trauben von unterschiedlichen Lagen, besonders klar und sortentypisch, mit Aromen von Sommerkirschen, Anis, Orange und Kardamom. Fruchtig und knackig am Gaumen.

Blauer Zweigelt €35,00

Weingut Heinrich – Gols, Brgl. – Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen. Das perfekte Herbstwetter bescherte optimale physiologische Reife und die Hitze im Sommer bewahrte Säure und Frische. In der Nase Tabak und Kräuterwürze sowie die sortentypische Kirsche. Am Gaumen Kirschkernbitterl und ein saftiges, präsent und dabei feingliedriges Tannin.

Blaufränkisch €35,00

Weingut Umathum Frauenkirchen, Bgld. – Intensives Rubinrot, Aromen nach Kirschen und weißem Pfeffer mit Anklängen von Graphit in der Nase, saftig und kernig am Gaumen mit Impressionen von Weichseln, Brombeeren und Kirschen mit vollem und würzigem Abgang, ein klarer Vertreter seiner Sorte.

St. Laurent Classic €35,00

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

Cabernet Sauvignon €37,00

Weingut Martin Pasler, Jois, Bgld. – Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Stoffig, komplex, Brombeerkonfit, frische dunkle Cassis und Kirschen, präsent Tannine, etwas Bitterschokolade.

Blauer Burgunder €37,50

Weingut Thaller Maierhofbergen, ST – Eleganter, sehr kräftiger Burgunder, fruchtig, elegant, schön eingebundene Holznote. Barriqueausbau, Duft nach Himbeeren und Schokolade.

Südtirol / Italien

Zwei Herren Rot – Blaufränkisch, Zweigelt € 32,50
Weingut Wurzinger, Neusiedlersee, Bgld. – Am Gaumen bezaubern saftige Kirschfrucht und sonnenreife Weichsel und Zwetschken mit feinen Röstaromen im Abgang.

Cuvée Phönix € 41,00
Weingut Reumann Deutschkreuz, Bgld. – Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Mit tabakigen Nuancen unterlegtes Brombeerkonfit, zart nach Lakritze, Herzkirschen und kandierten Orangenzesten. Straff, engmaschig, reife Kirschen, präsenste Tannine, würziger Nachhall, zart blättriges Finale.

Lagrein Lareith € 36,00
Kellerei Kaltern Südtirol, BZ – Dunkles Rot mit violetten Reflexen, feine Frucht in der Nase, nach reifen Beeren, etwas Unterholz und Kakao, dicht und cremig im Mund, feinkörniges Tannin im langen Abgang.

Merlot Reserve € 37,00
Laimburg, Südtirol, BZ – Ein Purpur- bis Granatrot mit balsamischen Noten nach Nuss und Johannisbeere. Kraftvoll der Körper, kernig mit einigen herben Noten und nachhaltig; trocken.

Chianti Classico Riserva D.O.C.G € 39,00
Weingut Rocca delle Macie Toscana, IT – Rubinrot, intensives und raffiniertes Bouquet mit fruchtigen Aromen und einem sehr sanften Vanille-Tabak-Hauch; anhaltender Geschmack, gut ausgewogene Tannine, schön definierter Körper.

Italien

ROTWEINE 0,7 L (○)

Lirica Primitivo € 32,00

Consorzio Primitivo in Manduria Apulien, IT – In der Farbe tiefes Rot mit granatroten Reflexen. Offensiv weinige Nase. Kräftige Aromafülle, die von leicht süßen Tanninen unterstützt wird. Dieser Weine wurde 2-3 Monate in französischen Barriques ausgebaut, was ihm zusätzlichen Charme verleiht, ohne seine Typizität zu schmälern.

Rioja Reserva D.O.C.A. € 39,00

Bodegas Valdemar, Oyón, ESP – Frucht und Holzwürze perfekt vereint. Von Hand gelesen, 26 Monate in Barrique-Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche gereift; perfekte Balance von Frucht und Holzwürze mit zarten Vanillenoten. Schluck für Schluck gibt er immer wieder ein neues Geheimnis preis.

Malbec Perdriel Series e € 39,00

Finca Perdriel, Norton, ARG – Das vor über 100 Jahren von der Bodega Norton gegründete Weingut ist bekannt für sehr fruchtintensive, komplexe Weine. Tolle Nase nach reifen Früchten wie Pflaumen und Kirschen mit würzigen Noten. Konzentriert und wunderbar elegant.

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

PLUTARCH, GRIECHISCHER PHILOSOPH

Spanien

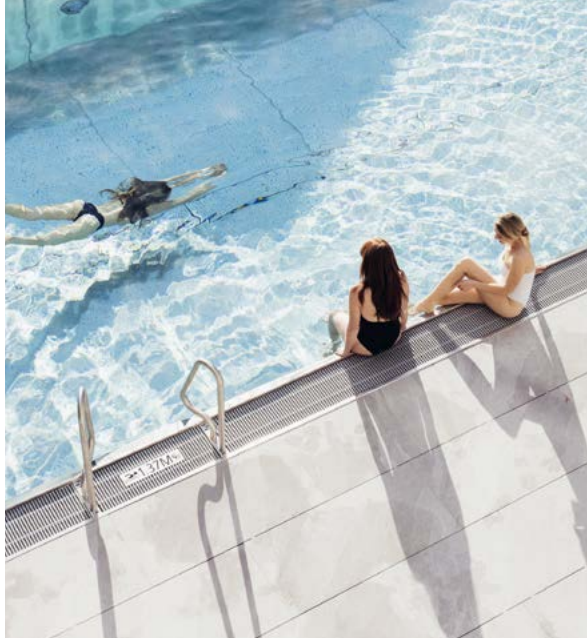
Argentinien

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 ★★★★★
S



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

