

Aperitiv

Glas Prosecco	0,10 lt	€ 4.00
Polz Brut Rosé	0,10 lt	€ 7.00
Campari Soda	4 cl	€ 6.00
Martini Bianco	4 cl	€ 4.50
Campari Orange	4 cl	€ 6.40
Martini Dry	4 cl	€ 4.50
Martini Soda	4 cl	€ 5.70
Sherry Sandeman Medium	4 cl	€ 6.40

Bier / beer

Katschbeer*	0,30 lt	€ 3.80
Corona	0,33 lt Fl.	€ 5.00
Stiegl Goldbräu*	0,30 lt	€ 3.80
Stiegl Goldbräu*	0,50 lt	€ 4.80
Radler / shandy*	0,30 lt	€ 3.80
Radler / shandy*	0,50 lt	€ 4.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer*	0,30 lt	€ 3.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer*	0,50 lt	€ 4.80
Weizen Alkoholfrei non-alcoholic weiss-beer	0,50 lt Fl.	€ 4.80

* vom Fass on tap

Weine / wine

Veneziano Prosecco, Aperol, Orange prosecco, aperol, orange	1/4 lt	€ 6.60
Hugo Prosecco, Minze, Limette prosecco, mint, lime	1/4 lt	€ 6.60
Spritzer Weiss oder Rot red or white wine & soda	1/4 lt	€ 3.80
Tagesempfehlung Weiss white wine of the day	1/8 lt	ab € 4.80 from € 4.80
Tagesempfehlung Rot red wine of the day	1/8 lt	ab € 5.10 from € 5.10

Außerdem bieten wir Ihnen in der AINKEHR täglich erlesene Raritäten! Von Weißweinen und Rotweinen zum glasweisen Verkauf – wir beraten Sie gerne!
Please ask for our vintage vines – our staff will advise you with pleasure!

Alkoholfrei / non-alcoholic

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Nestea, Highlander Kräuterlimo softdrinks from the bottle	0,33 lt Fl.	€ 3.80
Pago Marille, Mango, Orange, Johannisbeere oder Apfel juices from the bottle	0,20 lt Fl.	€ 2.90
Limonaden oder Pago gespritzt softdrinks or juices with water or soda	0,40 lt	€ 4.40
Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still mineral water sparkling/still from the bottle	0,33 lt Fl.	€ 3.00
Soda Himbeere* raspberry & soda	0,40 lt	€ 3.50
Wasser Zitrone* lemon & water	0,40 lt	€ 2.80

* Jugendgetränk soft drink

Warme Getränke / hot drinks

Espresso klein by Nespresso small espresso	€ 2.80
Espresso gross by Nespresso large espresso	€ 4.00
Melange / Cappuccino mit Milchschaum by Nespresso cappuccino	€ 3.30
Latte Macchiato by Nespresso latte macchiato	€ 3.70
Verlängerter by Nespresso espresso with hot water	€ 3.00
Tee in der Kanne Früchte-, Schwarz-, Pfefferminz-, Grün- oder Kräutertee tea: fruit, black, peppermint, green, herbs	€ 3.70

Cocktails

BERG CAIPIRINHA special blend mountain caipirinha	€ 11.50
CAIPIRINHA ORIGINAL caipirinha original	€ 10.00
ZIRBEN MOJITO stone pine mojito	€ 10.00

Digestifs, Spezialschnäpse 2 cl

Hämmerle Williamsbirne (40 %) pear	€ 6.50
Hämmerle Marille (40 %) apricot	€ 6.50
Hämmerle Kirsche (40 %) cherry	€ 7.50
Hochstrasser Schlehe (38 %) blackthorn	€ 5.50
Pfau Zwetschke (40 %) flower rowan berry	€ 7.50
Grappa Sarpa Di Poli	€ 6.50

Für Interessierte: Wir führen viele weitere exquisite Edelbrände – bitte fragen Sie nach unserem Angebot!
Please ask for our further fine and exquisite spirits!

Natürlich ein Katschbeer!



Katschbeer	0,30 lt	€ 3.80
------------	---------	--------

Eines für alle, alle für eines: Handcrafted & gebraut auf 1.670 m aus Katschberg-Quellwasser und österreichischem Hopfen & Malz – genießen sie den einzigartigen Katschbeer-Geschmack.

Jeden Dienstag um 15.30 Uhr Führungen in der Hausbrauerei mit Verkostung. Extra Führungen für Gruppen ab 5 Personen buchbar – Anmeldung unter +43 4734 / 612

Brauereiführung im STAMPERL € 19.90
Bierverkostung (3 x 0,20 l) inkl. Snack in der höchsten Brauerei Österreichs.

Getränke / drinks

AINKEHR
ALPINE
MOMENTS

Tageskarte
Day Menu

11:30 bis 16 Uhr

Hausbrauerei & Distillery

Suppen/soups

HÜTTEN-BREZL-SUPPE € 6.80
mit Bergkäse, grünen Zwiebeln & viel frischem Schnittlauch
pretzel soup with cheese, green onions & fresh chives (A, G, L, O)

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE € 6.80
mit Bergkäsetoast
french onion soup with cheese toast (A, G, L, O)

**KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT FRITTATEN
ODER GRIESSNOCKERL** € 4.80 | € 5.80
*clear beef broth with sliced pancakes or
semolina dumpling* (A, C, G, L, O)

FEURIGE HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE € 6.80
mit frischem Tante Evi´s Bauernbrot
spicy goulash soup with homemade bread (A, L, O)

Speisen/meals

AINKEHR'S SALATTELLER € 12.80
bunte Salatmischung mit Rohkost Julienne &
gebackener Hühnerbrust
salad with mellow deep fried chicken breast (A, C, G, E, L, M, O)

WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 18.90
knusprig goldig mit Pommes Frites, Preiselbeeren & Zitrone
vienna "schnitzel" of veal, french fries, cranberries & lemon
(A, C, G, P)

**ORIGINAL KÄRNTNER KASNUDELN, 3 STÜCK
(GEFÜLLT MIT TOPFEN, KARTOFFELN & KRÄUTERN)** € 12.80
mit brauner Butter, viel Schnittlauch & grünem Salat
*3 pcs of traditional ravioli (filled with potatoes & curd cheese)
with brown butter, chives & salad* (A, C, G, L, M, O)

SPAGHETTI BOLOGNESE € 12.80
Pasta mit würziger Fleischsauce & frisch
gehobeltem Bergkäse
pasta "spaghetti" with minced meat sauce & cheese
(A, C, G, L, M, O)

KALBS-CURRY-WURST BY GORITSCHNIGG VELDEN € 11.80
mit Pommes Frites & smoky exotic Curry
veal-sausage-curry with french fries & smoky exotic curry (L, M, O)

SAFTIGE „RIBS ON THE BONE“ VOM SCHWEIN € 15.80
sous vide gegart, kross gebraten mit 2 Dips & Knoblauchbaguette
"brisket on the bone" porkribs with 2 dips & garlic baguette
(A, C, F, G, O)

OFENKARTOFFEL € 9.50
mit Mascarpone, gebratenen Speckwürfeln & frischen Kräutern
baked potato with mascarpone, bacon cubes & herbs (C, G, L, M)

G´SCHMACKIGE KÄSESPÄTZLE IM PFANDL € 10.50
mit Röstzwiebeln, Schnittlauch & würzigem Bergkäse
*mountain cheese spaetzle (special type of egg-noodles)
with roasted onions & chives* (A, C, G)

BUCHSTABENKENNZEICHNUNG ALLERGENE allergenic ingredients
A Glutenhaltiges Getreide / grain with gluten B Krebstiere / shellfishes C Ei / eggs
D Fish / fish E Erdnuss / peanuts G Milch oder Laktose / milk or lactose H Schalen-
früchte / nuts L Sellerie / celery M Senf / mustard N Sesam / sesame O Sulfite /
sulphite P Lupinen / lupine R Weichtiere / molluscs

Hüttensnacks/snacks

BEEF TATAR „CLASSIQUE“ € 17.80
vom Fassona Rind, dazu Salzig-Saures, rote Zwiebeln, Butter & Toast
beef tatar with pickles, red onions, butter & toast (A, G, L, M, O)

ÜBERBACKENES HÜTTENBROT € 9.80
Tante Evi´s Bauernbrot, Speck, Essiggurkerl, Bergkäse
& rote Zwiebeln
baked bread with bacon, pickles, cheese & red onions (A, C, G, M, O)

KNUSPRIGES ALPE ADRIA BAGUETTE € 9.80
Mozzarella, Tomaten & Kärntner Schinkenspeck
Alpe Adria baguette, mozzarella, tomatoes & bacon (A, C, G, O)

Für Steakliebhaber/steaks

RIB EYE STEAK (350 Gramm) € 43.00
Speckbohnen, Ofenkartoffel, Kräuterbutter &
fermentierter Pfefferjus
*rib eye steak 350g, green beans with bacon, baked potato,
herb butter & fermented pepperjus* (C, G, L, M)

FILET-STEAK (180 Gramm / 250 Gramm) € 33.00 / € 43.00
Speckbohnen, Ofenkartoffel, Kräuterbutter &
fermentierter Pfefferjus
*beef filet steak 180g / 250g, green beans with bacon,
baked potato, herb butter & fermented pepperjus* (C, G, L, M)

Kindergerichte/kids' dishes

SPAGHETTI BOLOGNESE € 7.50
Pasta mit würziger Fleischsauce
small pasta "spaghetti" with minced meat sauce (A, C, L, M, O)

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE € 6.50
pasta "spaghetti" with tomato sauce (A, C)

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 13.50
Pommes Frites & Ketchup
small vienna "schnitzel" of veal, french fries, & ketchup (A, C, G, P)

HÜHNERNUGGETS € 8.50
mit Pommes Frites & Ketchup
chicken nuggets with french fries & ketchup (A, C, G)

Dessert

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN € 10.50
mit Rosinen & Apfelmus
caramelized pancake with raisins & apple puree (A, C, G, O)

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL € 6.20
mit Schlagsahne oder Vanillesauce
*apple or curd cheese strudel with whipped cream
or vanilla topping* (A, C, E, G, H, O)

GERMKNÖDEL € 6.20
mit Mohn & Butter (Vanillesauce + € 1.00)
*yeast dumpling with poppy & butter
(vanilla topping + € 1.00)*
(A, C, G)

Speisen / menu

AINKEHR
ALPINE
MOMENTS

Tageskarte
Day Menu

11:30 bis 16 Uhr

Hammeler
& Döner