

Aperitiv

Glas Prosecco	0,1 lt	€ 4.00
Polz Brut Rosé	0,1 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

Stiegl Goldbräu	0,3 lt	€ 3.80
Stiegl Goldbräu	0,5 lt	€ 4.80
Radler / shandy	0,3 lt	€ 3.80
Radler / shandy	0,5 lt	€ 4.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer	0,3 lt	€ 3.80
Weizen Edelweiss Trüb / weiss-beer	0,5 lt	€ 4.80
Weizen Alkoholfrei	0,5 lt	€ 4.80
<i>non-alcoholic weiss-beer</i>		

Weine / wine

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

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

Original Coca-Cola, Kräuter- oder Orangenlimo	0,2 lt	€ 2.90
<i>softdrinks</i>		
Original Coca-Cola, Kräuter- oder Orangenlimo	0,4 lt	€ 4.40
<i>softdrinks</i>		
Original Coca-Cola Light, Sprite, Nestea	0,33 lt	€ 3.80
<i>softdrinks</i>		
Apfel-, Orangensaft	0,2 lt	€ 2.90
<i>apple-, orange juice</i>		
Apfel-, Orangensaft	0,4 lt	€ 4.40
<i>apple-, orange juice</i>		
Römerquelle Mineralwasser	0,33 lt	€ 3.00
<i>carbonated/still mineral water</i>		

Warme Getränke / hot drinks

Italienischer Espresso klein	€ 2.80
<i>small espresso</i>	
Italienischer Espresso gross	€ 4.00
<i>large espresso</i>	
Melange / Cappuccino mit Milchschaum	€ 3.30
<i>cappuccino</i>	
Latte Macchiato	€ 3.70
<i>latte macchiato</i>	
Verlängerter	€ 3.00
<i>espresso with hot water</i>	
Tee in der Kanne	€ 3.50
Früchte-, Schwarz-, Pfefferminz-, Grün- oder Kräutertee	
<i>tea: fruit, black, peppermint, green, herbs</i>	

Cocktails

BERG CAIPIRINHA	€ 11.50
<i>Spezial Blend; mountain caipirinha</i>	
CAIPIRINHA ORIGINAL	€ 10.00
<i>caipirinha original</i>	
ZIRBEN MOJITO	€ 10.00
<i>stone pine mojito</i>	

Digestifs, Spezialschnäpse

Hämmerle Williamsbirne (40 %)	€ 6.50
<i>pear</i>	
Hämmerle Marille (40 %)	€ 6.50
<i>apricot</i>	
Hämmerle Kirsche (40 %)	€ 7.50
<i>cherry</i>	
Hochstrasser Schlehe (38 %)	€ 5.50
<i>blackthorn</i>	
Pfau Zwetschke (40 %)	€ 7.50
<i>flower rowan berry</i>	
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!



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 Montag um 14.30 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
 Bierverskostung (3 x 0,2 l) inkl. Snack in der höchsten
 Brauerei Österreichs.

AINKEHR

ALPINE
MOMENTS

Tageskarte Day Menu

10 bis 16 Uhr

Hausbräu &

Suppen/soups

HÜTTEN-BREZL-SUPPE € 6.50
mit Bergkäse, grünen Zwiebeln & viel frischem Schnittlauch
pretzel soup with green onions & fresh chives (A, G, L, O)

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE € 6.50
mit Bergkäsecroutons
french onion soup with cheese croutons (A, G, L, O)

**KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT FRITTATEN
ODER GRIESSNOCKERL** € 4.50 | € 5.50
*clear beef broth with sliced pancakes or
semolina dumpling* (A, C, G, L, O)

FEURIGE HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE € 6.50
mit frischem Tante Evi's Bauernbrot
spicy goulash soup with homemade bread (A, L, O)

Speisen/meals

SCHINKEN-KÄSE-TOAST € 5.80
mit Saftschinken, Bergkäse & Cocktaildip
toast sandwich with ham & cheese (A, C, G, L, O)

AINKEHR'S SALATTELLER € 12.50
Bunte Salatmischung mit Rohkost Julienne &
gebackener Hühnerbrust
salad with mellow deep fried chicken breast (A, C, G, E, L, M, O)

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN € 17.50
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)** € 12.50
mit brauner Butter, viel Schnittlauch & grünem Salat
*3 pcs of traditional ravioli (filled with potatoes & curd)
with brown butter, chives & salad* (A, C, G, L, M, O)

SPAGHETTI BOLOGNESE € 11.50
Pasta mit würziger Fleischsauce & frisch gehobeltem Bergkäse
pasta „spaghetti“ with minced meat sauce (A, C, G, L, M, O)

KALBS-CURRY-WURST € 11.50
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 € 15.50
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 € 8.50
mit Mascarpone, gebratenen Speckwürfeln & frischen Kräutern
baked potato with mascarpone, bacon cubes & herbs (C, G, L, M)

G' SCHMACKIGE KÄSESPÄTZLE IM PFANDL € 9.50
mit Röstzwiebeln, Schnittlauch & würzigem Bergkäse
*mountain cheese spaetzle (special type of egg-noodles)
with roasted onions* (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 Sulfit /
sulphite P Lupinen / lupine R Weichtiere / mollusc

Hüttensnacks/snacks

BEEF TARTARE „CLASSIQUE“ € 17.50
vom Fassona Rind, dazu Salzige-Saures, rote Zwiebeln, Butter & Toast
beef tartare with pickles, red onions, butter & toast (A, G, L, M, O)

ÜBERBACKENES HÜTTENBROT € 9.00
Tante Evi's Bauernbrot, Speck, Essiggurkerl, Bergkäse
& Rote Zwiebeln
baked bread with bacon, pickles, cheese & onions (A, C, G, M, O)

KNUSPRIGES ALPE ADRIA BAGUETTE € 9.00
Mozzarella, Tomaten & Kärntner Schinkenspeck
Alpe Adria baguette, mozzarella, tomatoes & traditional speck (A, C, G, O)

Für Steakliebhaber/steaks

RIB EYE STEAK (350 Gramm) € 43.00
Speckbohnen, Ofenkartoffel, Kräuterbutter &
fermentierter Pfefferjus
*rib-eye-steak of beef, 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
*filet steak of beef 180g / 250g, green beans with bacon,
baked potato, herb butter & fermented pepperjus* (C, G, L, M)

Kindergerichte/kids' dishes

SPAGHETTI BOLOGNESE € 6.90
Pasta mit würziger Fleischsauce & frisch gehobeltem Bergkäse
pasta „spaghetti“ with minced meat sauce (A, C, G, L, M, O)

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE € 5.90
pasta „spaghetti“ with tomatoe sauce (A, C)

KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 12.50
Pommes Frites & Ketchup
Vienna „Schnitzel“ of veal, french fries, & ketchup (A, C, G, P)

HÜHNERNUGGETS € 7.90
mit Pommes Frites & Ketchup
chicken nuggets with french fries & ketchup (A, C, G)

Dessert

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

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL € 6.00
mit Schlagsahne oder Vanillesauce
*apple or curd cheese strudel with whipped cream
or vanilla topping* (A, C, E, G, H, O)

GERMKNÖDEL € 6.00
mit Mohn & Butter (Vanillesauce + € 1.00)
*yeast dumpling with poppy & butter
(vanilla topping + € 1.00)*
(A, C, G)

AINKEHR

ALPINE
MOMENTS

Tageskarte
Day Menu

10 bis 16 Uhr

Hundst