

Herzlich Willkommen im



*"Es gibt kein schöneres Gefühl,
als den Hunger, kurz bevor man zur Speisekarte greift."
(Sir Peter Ustinov)*

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine wunderbare Zeit in unserem Haus!

Auf Sie warten genussvolle Momente mit einer vielfältigen Auswahl.

Durch unsere Verbundenheit zur heimischen Wirtshausküche
achten wir bewusst auf Frische und Regionalität.

Deshalb setzt das Team des Speckbacher Wirtshauses auf heimische Lieferanten,
welche auf eine langjährige Tradition zurückblicken können.

Fleisch & Wurstprodukte etwa kommen von der Metzgerei a la Carte aus Haiming.

Unsere Kräuter und das Gemüse sind aus eigenem Anbau.

Bei Milch- und Käseprodukten setzt unser Küchenchef auf Produkte der Tirol Milch.

Das Wild stammt aus dem Gnadentaler Jagdgebiet und die Fische beziehen wir vom
Forellenhof in der Leutasch.

Für unsere eihaltigen Gerichte verwenden wir Freiland Eier vom Landhof Peham.

Torten und Kuchen produzieren und gestalten wir mit viel Liebe
in unserer hauseigenen Patisserie.

Wir servieren Apfelsaft vom Bauern Saurwein aus Rum,

die Zillertaler Brauerei liefert uns zur bierigen Abrundung ihr Bestes – Zillertal Bier!

Auch bei den Spirituosen setzen wir auf heimische Spezialitäten.

Genießen Sie unsere regionalen Qualitätsprodukte und lassen sich von uns verwöhnen!

Das Team vom Alpenhotel Speckbacher Hof und ich
wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Andreas Hofmann

Bei eventuellen allergischen Reaktionen und Unverträglichkeiten diverser Produkte, reichen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit der Allergenkennzeichnung. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

*Gott gebe Dir
für jeden Sturm einen Regenbogen,
für jede Träne ein Lachen,
für jede Sorge eine Aussicht
und eine Hilfe in jeder Schwierigkeit,
für jedes Problem, das das Leben schickt,
einen Freund es zu teilen,
für jeden Seufzer ein schönes Lied
und eine Antwort auf jedes Gebet.*

(aus Irland)

Vorspeisen & Suppen

Bunter Frühlingsalat Blatt- & Rohkostsalate mit Broteroutons & Hausdressing (emulgierte Essig - Ölmarinade)	6,00
Geräuchertes Forellenfilet aus eigener Zucht mit Gurke & Radieschen	11,30
Speckbachers Beef Tartar vom Rinderfilet pikant mariniert mit Butter & Wurzelbrot	20,80
<i>als kleine Portion</i>	15,60
Gegrillter grüner Spargel mit Prosciutto & Boznersauce	15,80
Tafelspitzsuppe mit Frittaten	4,90
Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Apfelstückchen	6,20

Köstliches vom Fleisch

Speckbachers Beef Tartar vom Rinderfilet pikant mariniert mit Butter & Wurzelbrot	20,80
<i>als kleine Portion</i>	15,60
Tafelspitz im Gemüsesud mit Rösterdäpfel, Rahmspinat & Semmelkren	21,70
<i>als kleine Portion</i>	18,10
Wiener Schnitzel vom Jungschwein mit Erdäpfelsalat oder Wirtshaus Pommes dazu hausgemachte Preiselbeeren	14,10
Gegrillter Spieß vom Schweinefilet mit Würstl, Paprika & Speck dazu Wirtshaus Pommes & Marktgemüse	22,10
Originaler Zwiebelrostbraten von der Beiried dazu Butterspätzle & Speckbohnen	
• rosa gebraten	22,10
Gratinierter Lammrücken mit Kräuterkruste dazu cremige Polenta & mediterranem Gemüse	28,90
Bauernbratl mit Schmorkraut & Serviettenknödel	16,80
Steirisches Backhendl ausgelöst mit Erdäpfelsalat & Kernöl	18,10

Vegetarische Ecke

Würzige Kasspatzl'n mit Röstzwiebeln	11,10
Mediterranes Gemüserisotto mit Parmesanspänen garniert mit Blüten-Kräutersalat	11,50

Aus unseren Flüssen & Seen

Gebirgsforellenfilet nach "Müllerin Art" mit Petersilerdäpfel & Blattspinat	21,50
--	-------

Für die Kleinen & Heranwachsenden

Kinderwiener mit Wirtshaus Pommes	9,50
Grillwürstel mit Wirtshaus Pommes	8,50
Tagliatelle mit Tomatensauce	7,50

Nachspeisen

"Frühling im Glas": Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Vanilleeis & Crumbles	8,90
Törtchen von der Passionsfrucht mit Vanillebiskuit, Schokoladenmousse, exotischem Fruchtsalat & Mangosorbet	8,90

Unsere hausgemachten Kuchen

Sachertorte	3,90
Käsesahnetorte	3,90
Gezogener Apfelstrudel	3,90
Topfenstrudel	3,90
Portion Schlagobers	1,40
Portion Vanillesauce	2,30

Eisspezialitäten

Eiskaffee gerührt Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee garniert mit Schlagobers	8,60
Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokosauce garniert mit Schlagobers	8,80
Bananensplit Vanilleeis & Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce & Schlagobers	8,80
Heiße Liebe Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren vollendet mit Schlagobers	8,80
Gemischtes Eis mit Schlag 3 Kugeln Eis, mit Schlagobers garniert - der klassische Eisgenuss	6,10
Latte Macchiato becher	8,80

Bei eventuellen allergischen Reaktionen und Unverträglichkeiten diverser Produkte, reichen wir Ihnen gerne unsere Speisekarte mit der Allergenkennzeichnung. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Ein Traum für alle Kaffeegenießer:
cremigem Latte Macchiato- & Vanilleeis, fein garniert

Joghurtbecher	8,80
Eine Köstlichkeit aus Joghurt-Waldbeereis in cremigem Joghurt mit vielen Früchten	
Speckbacherbecher	8,80
Verschiedene feinste Eissorten mit frischen Früchten garniert mit Schlagobers	
Waldbeerbecher	8,80
Erfrischende Waldbeereissorten mit marinierten Beeren garniert mit Schlagobers	
Eispalatschinken	9,00
Palatschinken mit cremigem Vanilleeis gefüllt feinstens garniert mit Schokoladensauce	
Erdbeer-Shake	8,10
Der erfrischende Genuss aus Erdbeereis & frischer Milch	
Coupe Wellness	8,80
Erfrischendes Frozenjoghurteis mit Fruchtsalat garniert mit Schlagobers	
Piratenschatzkiste	4,60
Für kleine Seeräuber: Vanille- & Schokoeis mit einer tollen Überraschung im Geheimversteck	