

Herzlich Willkommen im



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

Lieber Gast, da wir uns momentan im Winterbetrieb befinden, bieten wir nachstehend eine kleine, reduzierte Karte mit traditionellen, frisch zubereiteten Gerichten

Warme-Küche:

Mo - Fr von 11:00 Uhr - 14:00 Uhr

sowie von 17:00 Uhr - 21:00 Uhr

Sa - So von 11:00 Uhr - 21:00 Uhr

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

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.

Vorspeisen:

Zweierlei Schlutzkrapf'n mit Parmesan & brauner Butter (4 Stk.)	8,80
Kalbsrahmbauscherl mit Serviettenknödel	9,50

Salat

Gemischte Blattsalate Broteroutons & Hausdressing (emulgierte Essig-, Ölmarinade)	6,00
---	-------------

Suppen

A kräftige Rindssupp'n mit	
• hausgemachtem Kaspressknödel	5,40
• Frittaten	4,90

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

Speckbachers Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Wirtshaus Pommes	14,90
Erdäpfelblattln mit hausgemachtem Sauerkraut	12,50
"Knödel Tris" Spinatknödel, Speckknödel & Eierschwammerlnödel auf Weinkraut, brauner Butter & Parmesan	13,80
Ragout vom heimischen Reh mit Knödel, Rotkraut & Preiselbeeren	19,50
Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödeln als Vorspeise	14,90 9,50

Vegetarische Gerichte

	8,40
Zweierlei Schlutzkrapf'n mit Parmesan & brauner Butter (4 Stk.)	8,80
(6 Stk.)	12,60

Für unserer kleinen Gäste

A kleines Wiener mit Wirtshaus Pommes	9,50
---	-------------

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

Nachspeisen:

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

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

Gemischtes Eis mit Schlag	6,10
3 Kugeln Eis, mit Schlagobers garniert - der klassische Eisgenuss	
Latte Macchiato-becher	8,80
Ein Traum für alle Kaffeegenießer: cremigtes 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 Fruchteis & frischer Milch	
Coupe Wellness	8,80
Erfrischendes Frozenjoghurteis mit Fruchtsalat garniert mit Schlagobers	
Piratenschatzkiste	4,60
Für kleine Seeräuber: Vanille- & Schokoeis tolle Überraschung im Geheimversteck	

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

Aperitif

Glas Prosecco	0,15 l	3,90
Glas Prosecco & Holunder	0,15 l	4,90
Glas Prosecco & Orangensaft	0,15 l	4,90
Glas Prosecco & Aperol	0,15 l	5,90
Hugo (Prosecco, Soda, Holunder, Zitronenmelisse)	0,25 l	5,90
Veneziano (Prosecco, Soda, Aperol)	0,25 l	5,90
Aperol Spritz (Grüner Veltliner, Soda, Aperol)	0,25 l	5,10
Campari Soda	0,20 l	4,60
Campari Orange	0,20 l	5,50
Sherry Portwein weiß oder rot	1/16 l	4,90
Flasche Prosecco	0,7 l	39,90

Wein

Weisswein offen

Grüner Veltliner	1/8 l	3,30
Weingut Tschank, Leithaprodersdorf, Österreich		
Welschriesling	1/8 l	4,10
Weinkellerei Pittner, Weinviertel, Österreich		
Chardonnay	1/8 l	4,50
Winzerhof Hagn, Mailberg, Österreich		
Weiss gespritzt süß	1/4 l	3,70
Weiss gespritzt sauer	1/4 l	3,60

Rotwein offen

Zweigelt	1/8 l	3,30
Weingut Buchegger		
Blaufränkisch	1/8 l	4,10
Weinkellerei Pittner, Weinviertel, Österreich		
Cuvee Komptur	1/8 l	4,50
Weingut Hagn, Mailberg, Österreich		
Rot gespritzt süß	1/4 l	3,70
Rot gespritzt sauer	1/4 l	3,60

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

Bier vom Faß

Zillertal Pils vom Fass	0,20 l	2,60
Zillertal Pils vom Fass	0,30 l	3,30
Zillertal Pils vom Fass	0,50 l	4,10

Zillertal Pils vom Fass Radler	0,30 l	3,40
Zillertal Pils vom Fass Radler	0,50 l	4,30

Zillertal Pils vom Fass Radler sauer	0,30 l	3,20
Zillertal Pils vom Fass Radler sauer	0,50 l	3,90

Zillertal Pils vom Fass Cola	0,30 l	3,40
Zillertal Pils vom Fass Cola	0,50 l	4,30

Zillertal Weißbier

Zillertal Weißbier	0,30 l	3,70
Zillertal Weißbier	0,50 l	4,30

Zillertal Weißbier Cola	0,30 l	3,90
Zillertal Weißbier Cola	0,50 l	4,50

Zillertal Weißbier Sprite	0,30 l	3,90
Zillertal Weißbier Sprite	0,50 l	4,50

Flaschenbiere

Weizenbier dunkel	0,50 l	4,30
Alkoholfreies Bier	0,50 l	4,30
Alkoholfreies Weizenbier	0,50 l	4,30

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

Alkoholfreie Getränke

Holundersaft/ Himbeersaft	0,30 l	2,30
Holundersaft/ Himbeersaft	0,50 l	3,70
Holundersaft/ Himbeersaft „gespritzt“	0,30 l	2,70
Holundersaft/ Himbeersaft „gespritzt“	0,50 l	3,90
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft	0,30 l	3,30
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft	0,50 l	5,00
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft mit Wasser	0,30 l	2,80
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft mit Wasser	0,50 l	4,60
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft gespritzt	0,30 l	3,10
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft gespritzt	0,50 l	4,90
Pink Grapefruit	0,30 l	3,30
Pink Grapefruit	0,50 l	5,00
Erdbeer, Mango, Marille, Multivitamin	0,20 l	3,50
Erdbeer, Mango, Marille, Multivitamin mit Wasser	0,30 l	3,50
Erdbeer, Mango, Marille, Multivitamin mit Wasser	0,50 l	3,50
Erdbeer, Mango, Marille, Multivitamin gespritzt	0,30 l	3,90
Erdbeer, Mango, Marille, Multivitamin gespritzt	0,50 l	4,90
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,30 l	3,30
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,50 l	4,90
Almdudler Fl.	0,35 l	3,60
Cola light Fl.	0,33 l	3,60
Eistee Pirsich Fl.	0,33 l	3,60
Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,50
Red Bull	0,25 l	4,40
Frisches Speckbacherwasser perlend	Fl. 0,375 l	3,30
Frisches Speckbacherwasser perlend	Fl. 0,75 l	5,90

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

Kaffee

100% Arabica (Italian Roast)

Ristretto	3,00
Espresso groß	3,50
Espresso klein	2,40
Macchiato	2,60
Latte Macchiato (Milchkaffee im Glas)	3,40
Cappuccino	3,40
Chociatto (Heiße Schokolade mit kleinem Espresso)	3,40

70% Arabica, 30% Robusta

Verlängerter	3,00
Koffeinfreier Kaffee	3,00
Speckbacher Schokolade mit Hofmilch im Häferl	3,50
Häferl Hofmilch warm oder kalt	2,60

100 % Arabicas - Italian Roast (Moretto)
eine ausgewogene Mischung aus Äthiopischen Mocca Sidamo II, Guatemala Antigua, Columbia Excelso e.p.,
Alfenas Dulce Santos aus Brasilien und Kenia AAA.

70% Feinste Arabicas, 30% Robusta
Die Arabicas kommen aus Äthiopien, Guatemala, Columbien, Brasilien, Kenia, usw.

Koffeinfreier Kaffee - Koffeinanteil garantiert unter 1 %

Tee

Darjeeling - lieblich blumiges Aroma	0,5 l	3,90
Assam - kraftvoll, malzig	0,5 l	3,90
Earl Grey - frisch, pikant	0,5 l	3,90
Rooibos Vanille (Kräutertee) - lieblich, mild	0,5 l	3,90
Grüner Tee - herb, frisch	0,5 l	3,90
Früchtetraum - fruchtige Mischung	0,5 l	3,90
Kamille	0,5 l	3,90
Pfefferminz	0,5 l	3,90
Kräutertee	0,5 l	3,90
Glühwein ^O	0,25 l	6,00
Jagertee ^A	0,25 l	4,00

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

Whiskey, Cognac & Brandy

Scotch 4 cl

Johnny Walker red Label	5,60
Chivas Regal	7,30

Bourbon 4 cl

Jim Beam	4,40
Jack Daniel's	6,50

International 4 cl

Tullamore Dew	6,90
Canadian Club	5,90

Malt & Single Malt 4 cl

Glenfiddich reserve 12 years	9,90
------------------------------	------

Armagnac & Calvados 2 cl

Remy Martin VSOP	4,50
Metaxa	4,20
Calvados Piere Magloire	5,20

Longdrinks (mit 4 cl)

Bacardi Cola	6,60
Vodka Lemon (mit einer Flasche Bitter Lemon)	8,00
Vodka Apfel	6,60
Vodka weiß oder rot Red Bull	7,20
Gin Tonic oder Lemon (mit einer Flasche Tonic Water oder Bitter Lemon)	8,00
Captain Cola	6,60

Shots (mit 2 cl)

Flügerl rot oder weiß (Vodka mit Red Bull)	3,70
--	------

Schnäpse

Grappa 2 cl

Hausgrappa	3,30
Grappa di Nebbiolo Barbaresco	4,80
Grappa Chardonnay	4,10
Grappa Nebbiolo da Barolo	4,40

Trester 2 cl

Trester Gewürztraminer vom Kostenzer	5,60
Trester Muskat vom Kostenzer	5,60

Die Hausbrennt'n Schnäpse 2 cl

Hausbrand Obstler	3,30
Hausbrand Marille	3,30
Hausbrand Williams	3,30
Hausbrand Vogelbeere	6,60

Kernobstbrände 2 cl

Alter Apfel vom Bogner	4,50
Williams vom Bogner	5,00
Quitte vom Leismüller	10,10

Steinobstbrände 2 cl

Marille vom Bogner	5,50
Alte Zwetschke vom Bogner	5,00

Bauernbrände 2 cl

Vogelbeere vom Bogner	7,80
Haselnuss vom Bogner	5,00

Sonderbrände 2 cl

Gelber Bergenzian vom Leismüller	10,50
----------------------------------	-------

Liköre & Spirituosen

Ramazzotti	2 cl	3,30
Averna	2 cl	3,30
Fernet branca oder menta	2 cl	3,30
Tequila gold	2 cl	3,90
Amaretto	2 cl	3,30
Grand Marnier	2 cl	3,30

Hinweis: Alle alkoholischen Getränke können bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.
Die angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inkl. MwSt.

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