

Vorspeisen & Suppen

Kartoffelschaumsuppe

mit frischen Pffferlingen & Pffferling-Espuma
€ 9,20

Burrata & Pffferlinge

Cremige Burrata | sautierte Pffferlinge | getrocknete Kirschtomaten | Basilikumöl |
geröstete Pinienkerne
€ 17,90

3 Stk. Pffferlingtrüffeltappas

€ 9,80

Kleines Pffferling-Gulasch mit Serviettenknödel

€ 21,90

Vegetarisch

Hauptspeisen

Speckbacher's Pffferlingssalat

Thaurer Feldsalate | sautierten Pffferlingen | Tiroler Ziegenfrischkäse |
Marillen-Chutney | geröstete Walnüsse | Kräutervinaigrette
€ 22,90

Pffferling-Gulasch mit Serviettenknödel

€ 26,10

Vegetarisch

Pffferling-Tagliatelle

mit pflückfrischen Pffferlingen in Rahmsauce
mit Trüffel
€ 26,10

Pffferlingsschnitzel

mit sautierten Pffferlingen, Karottengemüse & Kroketten
€ 29,90

Gegrillter Fjordlachs

auf Zitronenthymian Fregola mit Blattspinat, sautierten Pffferlingen & Ali-Oli Espuma
€ 36,90

Pffferling-Rostbraten

zart rosa gebratene Beiried auf Pffferling Tagliatelle und kross gebratenem Speck
€ 33,90

Für unsere Naschkatzen

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

Mascarponecreme & Crumbles
€ 12,20

SPECKBACHER'S FLAMMKUCHEN

Flammkuchen ist eine Spezialität aus dem Elsass. Ein hauchdünner Brotteig wird mit einer Crème aus Sauerrahm bestrichen und mit Zutaten belegt. Der belegte Flammkuchen wird bei starker Hitze kurze Zeit im Ofen gebacken.

Tipp: Stellen Sie einen großen Flammkuchen als Vorspeise zum Probieren und Aufteilen in die Mitte des Tisches!

„Das Original“

Crème Frâiche, Tiroler Speck & Zwiebeln

groß 18,70

klein 11,70

„Der Vegetarische“

Crème Frâiche, hauseigenes frisches Gemüse

groß 18,70

klein 11,70

„s' Diandl“

Crème Frâiche, Räucherlachs, Kren, Kresse

groß 21,20

klein 15,20

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet aus eigener Zucht mit Gurken & Radieschen		20,90
Saftiges Beef Tatar mit gegrilltem Wurzelbrot	groß 200g klein 160g	25,50 22,10
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	groß klein	21,20 14,20

SALATE

Gemischter Salatteller bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und marinierten Salaten Brotcrôutons & Hausdressing (emulgierte Essig-, Ölmarinade)		7,90
Bunte Salate mit Hühnerfilet's großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und marinierten Salaten - mit gebackenen - gegrillten Hühnerstreifen		23,10
Bunte Salate mit Kaspressknödel großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und marinierten Salaten mit 2 Stk. hausgemachten Kaspressknödel		20,50
Fitnesssteak an bunten Salaten kleines gegrilltes Rinderfiletsteak (180g) an einem großen, gemischten Salat		36,00
Gebäck (Weissbrot oder Schwarzbrot)	pro Stück	1,20
Gemischter Brotkorb		3,10

SUPPEN

A kräftige Rindssupp'n mit

- hausgemachtem Kaspressknödel
- Frittaten

7,50
6,70

Hausgemachter Gulaschsuppentopf mit Brot

9,20

VEGETARISCHE GERICHTE

Der vegetarische Flammkuchen

Crème Frâiche, hauseigenes frisches Gemüse

groß
klein

18,70
11,70

Zweierlei Schlutzkrapf'n

Spinat-Schlutzkrapfen & Kartoffel-Graukas-Schlutzkrapfen
mit Parmesan & brauner Butter

groß (6 Stk.)
klein (4 Stk.)

16,20
12,20

Nepalesische Kartoffellaibchen

mit Grillgemüse und Tzatziki (aus veganem Yoghurt)



16,10

AUS HEIMISCHEN UND INTERNATIONALEN GEWÄSSERN

Unsere Bachforelle wird schon seit über 50 Jahren in der Fischzucht vom Speckbacher Hof gezogen. Der Fisch kommt von unserem Weiher direkt frisch auf Ihren Tisch.

Forelle im Ganzen gebraten

30,50

dazu Kartoffeln in Butter geschwenkt mit Blattspinat &
Mandel-Zitronen-Tomatenbutter

SPECKBACHER'S HAUPTSPEISEN

Rumpsteak mit Café de Paris Butter Grillgemüse & Kroketten		31,90
A originaler Tafelspitz mit Rindermarkscheiben im Wurzelsud, Rahmspinat, Apfelkren & Rösterdäpfel	groß klein	29,40 25,40
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Erdäpfelsalat oder Wirtshaus Pommes		19,00
Speckbacher Burger (100%-Rindfleisch aus Österreich) mit Wirtshaus Pommes, Speck, geschmolzene Zwiebeln, Bergkäse & Cocktailsauce		19,50
Angebratener Schweinsbauch "Sous vide" gegart mit knuspriger Kruste Schmorkraut, Knödel & Bratensaft		21,60
Zwiebelrostbraten „rosa gegrillt“ (aus der Beiried geschnitten) mit Rostbratensaft, Speckbohnen, mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln		29,40
Fitnesssteak an bunten Salaten kleines gegrilltes Rinderfiletsteak (180g) an einem großen, gemischten Salat		36,00
Rahmschnitzel gegrilltes Schweineschnitzel in Rahmsauce mit Kräuterreis & Karotten		26,40
Tiroler Herrengröstl (vom Tafelspitz) mit Spiegelei & lauwarmen Speck-Krautsalat		19,40
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	groß klein	21,20 14,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

...deren Ernährung uns sehr am Herzen liegt!

Unsere Philosophie ist es, frische Produkte zu kindergerechten Speisen zu verarbeiten.

A kleines Wiener mit Wirtshaus Pommes	12,90
Grillwürstel mit Wirtshaus Pommes	11,40
Kleines Naturschnitzel mit Kroketten & Rahmsauce	13,40
Panierte Hühnerstreifen mit Wirtshaus Pommes	13,00

TIROLER JAUS'N

Die Speckbacher Brettljaus'n (ab 2 Personen) Schinkenspeck, Wurzelspeck, Kaminwurzeln, Bergkäse, serviert mit Gebäck	pro Person	17,40
Saftiges Beef Tatar mit gegrilltem Wurzelbrot	groß 200g klein 160g	25,50 22,10
Hausgemachter Gulaschsuppentopf mit Brot		9,20
Heiße Frankfurter Würstel mit Senf, Brot & Kren		6,60
Sauer marinierter Graukas mit Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken & Gebäck		12,50
Saure Wurst mit Zwiebelringen & Gebäck		12,50
Saures Tris (Graukas, Saure Wurst und Rindfleisch), dazu Gebäck		13,80
Rindfleischsalat aus dem Tafelspitz geschnitten mit Gebäck		13,60

NACHSPEISEN

Topfenschmarrn mit marinierten Marillen & Vanilleeis	14,50
Affogato Espresso mit Vanilleeis	6,60
Marillenpalatschinken 1 Stück 2 Stück	6,40 9,50
Eispalatschinken Palatschinken mit cremigem Vanilleeis gefüllt garniert mit Schokoladensauce	12,00
Mango Solo Frisches Mangosorbet sitzt auf einem Bett aus Joghurt & Walnüssen	6,30
Schoko Solo Cremiges Schokoladeneis mit Schokostücke kuschelt mit Erdbeerpüree	6,30
Limette-Erdbeer Solo Erfrischendes Limettensorbet auf pürierten Erdbeeren mit Minze	6,30
Gin Limette Solo Limetteneis, Tonic Water, Gin Mare, Rohrzuckersirup und Limettensaft	9,40
1 Kugel Eis (Erdbeer, Vanille, Schokolade, Limette, Mango, Jogurt)	3,20

HAUSGEMACHTE KUCHEN

Sachertorte	5,40
Gezogener Apfelstrudel	5,40
Topfenstrudel	5,40
Portion Schlagobers	2,20
Portion Vanillesauce	4,30

BRUNCH IM SPECKBACHER HOF

Sie wollen einen lustigen Tag mit Ihren FreundInnen verbringen und suchen nach der passenden Location? Sie brauchen dringend eine sorgenfreie Auszeit und wollen sich einmal so richtig verwöhnen lassen?

Starten Sie Ihren Tag ganz entspannt mit einem Brunch im Speckbacher Hof. Genießen Sie warme wie auch kalte Speisen, erfrischende Getränke und lassen Sie den Ausblick auf die Tiroler Berglandschaft auf sich wirken.

Unsere Brunch-Angebote im Überblick

Brunch MO-SA

pro Person 45,00

Buffet von 07:00-10:00 Uhr

Speisewünsche bis 13:00 Uhr

Brunch und Wellness MO-SA

pro Person 58,00

Buffet von 07:00-10:00 Uhr

Speisewünsche bis 13:00 Uhr

Wellness-Zugang von 11:00-20:00 Uhr

Brunch an Sonn- und Feiertagen

pro Person 55,00

Buffet von 07:00-11:00 Uhr

Speisewünsche bis 15:00 Uhr

zusätzliche warme Speisen

Brunch & Wellness an Sonn- & Feiertagen

pro Person 68,00

Buffet von 07:00-11:00 Uhr

Speisewünsche bis 15:00 Uhr

zusätzliche warme Speisen

Wellness-Zugang von 11:00-20:00 Uhr



EISSPEZIALITÄTEN

Eiskaffee gerührt

12,00

Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee
garniert mit Schlagobers & Waffeln

Coupe Dänemark

12,00

Vanilleeis mit warmer Schokosauce
garniert mit Schlagobers & Waffeln

Bananensplit

12,00

Vanilleeis & Bananenhälften,
garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce & Schlagobers & Waffeln

Heiße Liebe

12,00

Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren
vollendet mit Schlagobers & Waffeln

Gemischtes Eis mit Schlag

9,40

Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, mit Schlagobers & Waffeln garniert
- der klassische Eisgenuss

Bailey's Becher Schokoladen & Vanilleeis köstlich abgestimmt mit einem Schuss Bailey's & Waffeln	12,00
Hausbecher Verschiedene feinste Eissorten mit frischen Früchten garniert mit Schlagobers & Waffeln	12,00
Mangobecher Fruchtig frisches Mangosorbet kombiniert mit cremigem Vanilleeis auf Fruchtputee garniert mit Schlagobers & Waffeln	12,00
Eispalatschinken Palatschinken mit cremigem Vanilleeis gefüllt feinstens garniert mit Schokoladensauce	12,00
Coupe Wellness Erfrischendes Joghurteis mit Fruchtsalat garniert mit Schlagobers & Waffeln	12,00
Piratenschatzkiste Für kleine Seeräuber: Vanille- & Schokoeis tolle Überraschung im Geheimversteck & Waffeln	7,00

APERITIF

Glas Priccobello, classic, Weingut Hag'n	0,15l	6,80
Hugo (Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze)	0,30l	8,00
Veneziano (Prosecco, Soda, Aperol)	0,30l	8,50
Aperol Spritz (Grüner Veltliner, Soda, Aperol)	0,30l	7,50
Campari Soda (Campari, Soda)	0,20l	6,00
Campari Spritz (Prosecco, Soda, Campari)	0,30l	7,50
Campari Orange (Campari, Orangensaft)	0,20l	8,00
Lillet Wildberry (Lillet Rose, Tonic Wildberry, frische Beeren)	0,30l	8,50
Flasche Prosecco	0,7l	49,90

SPRITZIGES VOM SPECKBACHER

Grapefruit Spritz (Prosecco, Aperol, Soda, Grapefruitsaft)	0,30l	7,50
Zirben Spritz (Grüner Veltliner, Soda, Zirbenlikör & Rosmarin)	0,30l	7,50
Erdbeertraum (Prosecco, Sprite, Erdbeermark, Erdbeeren & Minze)	0,30l	8,50
Maracuja Spritz (Mango-Maracuja, Prosecco, Aperol)	0,30l	8,50

APERITIF ALKOHOLFREI

Crodino (Rosso/Biondo)	0,1l	5,80
Verjus (Muskatellertraube, Weingut Steiniger)	0,33l	8,50
Alperitivo (Kräuter-Heidel-, Preiselbeer Bitterlimonade)	0,25l	7,50
Frucht Secco (Apfel-Heidelbeer-Kirsch)	0,20l	8,50
Virgin Hugo / Virgin Lillet	0,30l	6,50
Virgin Erdbeertraum (Erdbeermark, Zitronenlimo, Erdbeeren)	0,30l	7,50

WEIN

Lieber Weinliebhaber,
alle unsere angebotenen offenen Weine sind Qualitätsweine, welche wir glasweise ausschenken. Wir stehen zur österreichischen Weinkultur und deren erstklassige Tropfen. Unsere umfangreiche **Weinkarte** mit internationalem Angebot rundet unser Weinsortiment ab. Wir beraten Sie gerne!

WEISSWEIN OFFEN

Grüner Veltliner Weingut Tschank, Leithaprodersdorf, Österreich	1/8l	4,30
Welschriesling Weinkellerei Pittner, Weinviertel, Österreich	1/8l	5,20
Chardonnay Winzerhof Hagn, Mailberg, Österreich	1/8l	5,50
Weiss gespritzt süß	1/4l	4,60
Weiss gespritzt sauer	1/4l	4,40

ROTWEIN OFFEN

Zweigelt Weingut Buchegger	1/8l	4,30
Blaufränkisch Weinkellerei Pittner, Weinviertel, Österreich	1/8l	5,20
Cuvée Komptur Weingut Hagn, Mailberg, Österreich	1/8l	5,50
Rot gespritzt süß	1/4l	4,60
Rot gespritzt sauer	1/4l	4,40

BIER VOM FASS



Zillertal Pils vom Fass	0,20l	3,60
Zillertal Pils vom Fass	0,30l	4,60
Zillertal Pils vom Fass	0,50l	5,50
Zillertal Pils vom Fass Radler	0,30l	4,60
Zillertal Pils vom Fass Radler	0,50l	5,70
Zillertal Pils vom Fass Radler sauer	0,30l	4,30
Zillertal Pils vom Fass Radler sauer	0,50l	5,30
Zillertal Pils vom Fass Cola	0,30l	4,60
Zillertal Pils vom Fass Cola	0,50l	5,70

ZILLERTAL WEIßBIER



Zillertal Weißbier	0,30l	5,10
Zillertal Weißbier	0,50l	6,90
Zillertal Weißbier Cola	0,30l	5,20
Zillertal Weißbier Cola	0,50l	6,20
Zillertal Weißbier Sprite	0,30l	5,20
Zillertal Weißbier Sprite	0,50l	6,20

FLASCHENBIERE

Weizenbier dunkel Zillertaler	0,50l	6,00
Alkoholfreies Bier Gösser	0,50l	6,00
Alkoholfreies Weizenbier Erdinger	0,50l	6,00
BIO Zwickl (Naturtrüb) Zillertaler	0,50l	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Holundersaft/ Himbeersaft still/prickelnd	0,30l	3,90
Holundersaft/ Himbeersaft still/prickelnd	0,50l	5,30
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft pur	0,30l	4,30
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft pur	0,50l	7,00
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft still/prickelnd	0,30l	3,80
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft still/prickelnd	0,50l	5,90
Pink Grapefruit	0,30l	4,20
Pink Grapefruit	0,50l	5,90
Rauch Fruchtsäfte		
Mango, Marille	0,20l	4,50
Mango, Marille, still/prickelnd	0,30l	4,90
Mango, Marille, still/prickelnd	0,50l	6,10
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,30l	4,30
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,50l	5,90
Almdudler Fl.	0,35l	4,60
Cola Zero Fl.	0,33l	4,60
Eistee Pirsich Fl.	0,33l	4,60
Schweppes Tonic Water/ Bitter Lemon	0,20l	4,50
Red Bull	0,25l	5,50
BIO Ingwer Limonade Fl. Zillertaler	0,33l	4,60
Speckbacher Wasser perlend Fl.	0,375l	4,20
Speckbacher Wasser perlend Fl.	0,75l	7,20
Alpenquellwasser	0,3l	1,20
Alpenquellwasser	0,5l	2,00
Alpenquellwasser	0,75l	3,00

KAFFEE NOSKO

ARTHURO (Italian Roast)

Italienische Gourmetröstung, Jede Sorte einzeln doppelt Langzeit geröstet für höchste Bekömmlichkeit, Blend aus 85% Arabica (70% Hochland, 30% Tiefland) und 15% Robusta-Sorten, Stärke 5. Herkunft: Zentral- und Südamerika

Zu unseren Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen ein Glas Wasser 0,15l kostenlos

Ristretto	3,20
Espresso groß	4,50
Espresso klein	3,20
Espresso Macchiato	3,60
Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	4,80
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	6,60

Greta „Die Kräftige“

Blend aus 80% Arabica (50% Hochland, 50% Tiefland) und 20% Robusta Sorten, Stärke 5

Verlängerter	4,00
Koffeinfreier Kaffee	4,30
Koffeinfreier Kaffee - Koffeinanteil garantiert unter 1 ‰	
Speckbacher Schokolade „Monbana“ mit Hofmilch im Häferl, weiß oder dunkel	4,80
ein Hauch von Italien-cremig	

TEE/ MATCHA

Iced Strawberry Matcha (Erdbeermark, Kokosmilch, Matcha)		6,80
--	---	------

Unsere Teeauswahl:	0,5l	4,00
Klassik Schwarztee	Grüner Tee - herb, frisch	English Schwarztee
Rooibos Vanille lieblich, mild	Pfefferminztee	Süßer Ingwer
Fenchel	Früchte-Mischung	Kamille
Hagebutten-Mischung	Grüntee-Zitrone	Waldbeere
Kräutertee	Apple Fresh	Pink Dragon Fruit

Glühwein	0,25l	7,00
Jagertee	0,25l	5,00
Punsch alkoholfrei	0,25l	7,00

WHISKEY, COGNAC & BRANDY

Scotch 4 cl

Johnny Walker red Label

7,70

Chivas Regal

8,50

Bourbon 4 cl

Jack Daniel's

7,70

International 4 cl

Tullamore Dew

8,50

Canadian Club

7,70

Malt & Single Malt 4 cl

Glenfiddich reserve 12 years

13,50

Armagnac & Calvados 2 cl

Remy Martin VSOP

5,50

Metaxa

5,30

Calvados Piere Magloire

6,10

LIKÖRE & SPIRITUOSEN

Ramazzotti 2 cl

4,20

Averna 2 cl

4,20

Fernet branca oder menta 2 cl

4,20

Tequila gold 2 cl

4,60

Amaretto 2 cl

4,20

Grand Marnier 2 cl

4,00

Vodka weiß 4 cl

5,70

Bombay Gin 4 cl

5,70

Zirbenlikör 2 cl

4,80

SCHNÄPSE

Grappa 2 cl

Grappa Chardonnay

5,00

Grappa Nebbiolo da Barolo

5,50

Trester 2 cl

Trester Muskat vom Kostenzer am Achensee

6,60

Die Hausbrennt'n Schnäpse 2 cl

Hausbrand Obstler

4,20

Hausbrand Marille

4,20

Hausbrand Williams

4,20

Hausbrand Vogelbeere

7,50

Kernobstbrände 2 cl

Alter Apfel vom Bogner aus Absam

5,50

Williams vom Bogner aus Absam

6,00

Steinobstbrände 2 cl

Marille vom Bogner aus Absam

6,50

Alte Zwetschke vom Bogner aus Absam

6,00

Bauernbrände 2 cl

Vogelbeere vom Bogner aus Absam

8,80

Haselnuss vom Bogner aus Absam

6,00

RUM

Bacardi 4 cl

6,00

Captain Morgan 4 cl

6,00

Diplomatico 4 cl

10,20