

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!

Täglich durchgehend warme Küche von 11:00 – 21:00 Uhr

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 – Zillertaler 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

Die kleinen Tiroler Flammkuchen

„Der Speckbacher“	8,40
klassisch - mit Tiroler Speck und Zwiebeln	
„Der Vegetarische“	8,40
gesund – mit frischem, hauseigenem Gemüse	
„s‘ Diandl“	11,90
Räucherlachs, rote Rüben, Kren, Kresse	

Gerne können unsere Flammkuchen auch als große Portion zum Aufpreis von Euro 5,00 bestellt werden.

TIPP: „Family-Style“:

Stellen Sie einen großen Flammkuchen zum Probieren und Aufteilen in die Mitte des Tisches!

Vorspeisen & Salate

Gemischte Blatt- & Rohkostsalate **6,00**
 Brotcroutons & Hausdressing (emulgierte Essig-, Ölmarinade)

Speckbacher Salat

großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

- **mit gebackenen Hühnerstreifen** **16,40**
- **mit gegrillten Hühnerstreifen** **16,40**

Saftiges Rindertatar **22,00**
 gegrilltes Wurzelbrot

Als kleine Portion **18,00**

Geräuchertes Forellenfilet aus eigener Zucht **12,90**
 mit Gurke, Radieschen & Apfelkren

Gegrillter grüner Spargel **16,80**
 mit Prosciutto & Boznersauce

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

Suppen

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Grenadine Apfel	6,20
A kräftige Rindssupp‘n mit Rindermarkscheiben	
• hausgemachtem Kaspressknödel	5,60
• Frittaten	5,10
Gulaschsuppentof mit Brotkorb	7,80

Vegetarische Gerichte

Gemischte Blatt- & Rohkostsalate Brotcroutons & Hausdressing (emulgierte Essig-, Ölmarinade)	6,00
Der vegetarische Flammkuchen	8,40
Zweierlei Schlutzkrapf‘n mit Bergkäse & brauner Butter (4 Stk.)	9,80
(6 Stk.)	13,20
Würzige Kasspatzl'n mit Röstzwiebeln	12,10
Mediterranes Gemüserisotto mit Parmesanspänen garniert mit Blüten-Kräutersalat	12,70

Aus unseren Flüssen & Seen

Forelle im Ganzen gebraten **22,80**
(lebend, aus eigener Zucht)
mit jungem Spinat, Buttererdäpfel & Mandel,-Zitronen,-Tomatenbutter

Gebratenes Zanderfilet **25,90**
auf mediterranem Gemüserisotto & Junglauch

Speckbachers Hauptspeisen

A originaler Tafelspitz mit Rindermarkscheiben **23,70**
im Wurzelsud, Rahmspinat, Semmelkren & Rösterdäpfel

Als kleine Portion **19,80**

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale **21,50**
Erdäpfelsalat oder Wirtshaus Pommes

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art **14,90**
Erdäpfelsalat oder Wirtshaus Pommes

Speckbacher Burger **14,80**
mit Wirtshaus Pommes, Speck, geschmolzene Zwiebel & Bergkäse

Angebratener Schweinsbauch "Sous vide" gegart
mit knuspriger Kruste **17,90**
Schmorkraut & Serviettenknödel

Gratinierter Lammrücken mit Kräuterkruste **28,90**
mit cremiger Polenta & Grillgemüse

Für unserer kleinen Gäste...deren Ernährung uns sehr am Herzen liegt!
 Unsere Philosophie ist es, frische Produkte zu kindergerechten Speisen zu verarbeiten.

Panierte Hühnerfiletstreifen **9,80**
 mit Wirtshaus Pommes

A kleines Wiener **9,80**
 mit Wirtshaus Pommes

Grillwürstel mit Pommes frites **8,50**

Kleines Naturschnitzel mit Rahmsauce & Spätzle **9,80**

Tagliatelle mit Tomatensauce **8,40**

Tiroler Jaus'n & Marend

Die Speckbacher Brett'ljaus'n **12,80**
 (ab 2 Pers.) pro Person
 Schinkenspeck, Wurzelspeck, Kaminwurzeln, Bergkäse,
 serviert mit frischem Gebäck

Saftiges Rindertatar **18,00**
 mit gegrilltem Wurzelbrot
Als große Portion **22,00**

Rindfleischsalat **13,80**
 mit Zwiebel, Paprika & Kernöl, dazu frisches Gebäck

Gulaschsuppentopf **7,80**
 mit Brotkorb

Heiße Frankfurter Würstel **5,10**
 mit Senf, Brot & Kren

Saurer Graukas **9,80**
 mit Schnittlauch & frischem Gebäck

Saure Wurst **9,80**
 mit Zwiebelringen & frischem Gebäck

Saures Tris **10,80**
 (Graukas, Saure Wurst und Rindfleisch), dazu frisches Gebäck

Nachspeisen

"Frühling im Glas": Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme, Vanilleeis & Crumbles	9,20
Flaumiger Topfenschmarren mit Marillenröster	10,90

Unsere hausgemachten Kuchen

Sachertorte	4,10
Gezogener Apfelstrudel	4,10
Topfenstrudel	4,10
Käsesahnetorte	4,10
Portion Schlagobers	1,40
Portion Vanillesauce	2,30

Eisspezialitäten

Eiskaffee gerührt Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee garniert mit Schlagobers	8,80
Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokosauce garniert mit Schlagobers	9,00
Bananensplit Vanilleeis & Bananenhälften, garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce & Schlagobers	9,00
Heiße Liebe Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren vollendet mit Schlagobers	9,00

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 3 Kugeln Eis, mit Schlagobers garniert - der klassische Eisgenuss	6,30
Latte Macchiato Ein Traum für alle Kaffeegenießer: cremigem Latte Macchiato- & Vanilleeis, fein garniert	9,00
Joghurtbecher Eine Köstlichkeit aus Joghurt-Waldbeereis in cremigem Joghurt mit vielen Früchten	9,00
Speckbacherbecher Verschiedene feinste Eissorten mit frischen Früchten garniert mit Schlagobers	9,00
Waldbeerbecher Erfrischende Waldbeereissorten mit marinierten Beeren garniert mit Schlagobers	9,00
Eispalatschinken Palatschinken mit cremigem Vanilleeis gefüllt feinstens garniert mit Schokoladensauce	9,00
Erdbeer-Shake Der erfrischende Genuss aus Fruchteis & frischer Milch	8,30
Coupe Wellness Erfrischendes Frozenjoghurteis mit Fruchtsalat garniert mit Schlagobers	9,00
Piratenschatzkiste Für kleine Seeräuber: Vanille- & Schokoeis tolle Überraschung im Geheimversteck	4,80

Aperitif

Glas Prosecco	0,15 l	4,50
Glas Prosecco & Holunder	0,15 l	4,90
Glas Prosecco & Orangensaft	0,15 l	4,90
Glas Prosecco & Aperol	0,15 l	5,10
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	5,90
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

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

Alkoholfreie Getränke

Holundersaft/ Himbeersaft	0,30 l	2,60
Holundersaft/ Himbeersaft	0,50 l	4,10
Holundersaft/ Himbeersaft „gespritzt“	0,30 l	2,90
Holundersaft/ Himbeersaft „gespritzt“	0,50 l	4,50
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft	0,30 l	3,40
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft	0,50 l	5,10
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft mit Wasser	0,30 l	2,90
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft mit Wasser	0,50 l	4,80
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft gespritzt	0,30 l	3,20
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft gespritzt	0,50 l	5,00
Pink Grapefruit	0,30 l	3,30
Pink Grapefruit	0,50 l	5,10
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	3,40
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

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

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	6,70
Vodka Lemon (mit einer Flasche Bitter Lemon)	8,50
Vodka weiß oder rot Red Bull	9,60
Gin Tonic oder Lemon (mit einer Flasche Tonic Water oder Bitter Lemon)	8,50
Captain Cola	6,70

Shots (mit 2 cl)

Flügerl rot oder weiß (Vodka mit Red Bull)	3,80
--	------

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

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

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	3,60
Grand Marnier	2 cl	3,60
Vodka weiß & rot	4 cl	5,00
Bombay Gin	4 cl	5,00
Bacardi	4 cl	5,00
Captain Morgan	4 cl	5,00

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.