

# 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 cross gebraten & Zwiebeln

groß 16,90

klein 9,90

## „Der Vegetarische“

Crème Frâiche, hauseigenes frisches Gemüse

groß 16,90

klein 9,90

## „s' Diandl“

Crème Frâiche, Räucherlachs, Kren, Kresse

groß 20,40

klein 13,90

# VORSPEISEN & SALATE

<b>Saftiges Beef Tatar</b>	groß 200g	24,30
Mit gegrilltem Wurzelbrot	klein 160g	20,90
<b>Gemischter Salatteller</b>		7,40
bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und marinierten Salaten Brotcrôutons & Hausdressing (emulgierte Essig-, Ölmarinade)		
<b>Fitness Salat</b>		21,80
großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blatt- und marinierten Salaten		
• mit gebackenen/gegrillten Hühnerstreifen		
<b>Speckbacher's Salat</b>		18,10
großer bunter Salatteller pikant mariniert		
• mit 2 Stück Kaspressknödel		
<b>Fitnesssteak</b>		32,00
Kleines gegrilltes Rinderfiletsteak (180g) an einem großen, gemischten Salat		
<b>Ofenfrisches Gebäck</b>	pro Stück	1,00
<b>Gemischter Brotkorb</b>		2,90

# SUPPEN

## A kräftige Rindssupp'n mit

- hausgemachtem Kaspressknödel oder Speckknödel 6,90
- Frittaten 6,20
- Grießnockerl 6,90

Creemesuppe von Thaurer Karotten mit Ingwer & Apfel 7,50

# VEGETARISCHE GERICHTE

Der vegetarische Flammkuchen groß 16,90  
Crème Fraîche, hauseigenes frisches Gemüse klein 9,90

Zweierlei Schlutzkrapf'n groß (6 Stk.) 15,40  
Spinat-Schlutzkrapfen & Kartoffel-Graukas-Schlutzkrapfen klein (4 Stk.) 11,60  
mit Parmesan & brauner Butter

Nepalesische Kartoffellaibchen 15,20  
mit Grillgemüse und Tzatziki (aus veganem Yoghurt)

# 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 28,50  
mit jungem Spinat, Buttererdäpfel & Mandel-Zitronen-Tomatenbutter

# SPECKBACHER'S HAUPTSPEISEN

<b>Rumpsteak mit Café de Paris Butter</b> Grillgemüse & Pommes Dauphine		28,90
<b>A originaler Tafelspitz mit Rindermarkscheiben</b> im Wurzelsud, Rahmspinat, Semmelkren & Rösterdäpfel	groß klein	27,90 23,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Erdäpfelsalat oder Wirtshaus Pommes		25,90
<b>Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art</b> Erdäpfelsalat oder Wirtshaus Pommes		17,90
<b>Original Tiroler Herrengröstl</b> aus dem Tafelspitz geschnitten, mit Spiegelei & lauwarmen Speckkrautsalat		16,90
<b>Speckbacher Burger</b> (100%-Rindfleisch aus Österreich) mit Wirtshaus Pommes, Speck, geschmolzene Zwiebel & Bergkäse		18,10
<b>Angebratener Schweinsbauch "Sous vide" gegart</b> mit knuspriger Kruste Schmorkraut & Serviettenknödel		20,90
<b>Zwiebelrostbraten „rosa gegrillt“</b> (aus der Beiried geschnitten) mit Rostbratensaft, Speckbohnen, mit Röstzwiebel und Röstkartoffeln		28,90
<b>Fitnesssteak</b> Kleines gegrilltes Rinderfiletsteak (180g) an einem großen, gemischten Salat		32,00

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

<b>Panierte Hühnerfiletstreifen</b> mit Wirtshaus Pommes	12,00
<b>A kleines Wiener</b> mit Wirtshaus Pommes	12,00
<b>Grillwürstel</b> mit Wirtshaus Pommes	10,60
<b>Kleines Naturschnitzel</b> mit Tagliatelle & Rahmsauce	12,00
<b>Tagliatelle</b> mit Tomatensauce	10,90

## TIROLER JAUS'N

<b>Die Speckbacher Brettljaus'n</b> (ab 2 Personen) Schinkenspeck, Wurzelspeck, Kaminwurzeln, Bergkäse, serviert mit frischem Gebäck	pro Person	16,20
<b>Saftiges Beef Tatar</b> mit gegrilltem Wurzelbrot	groß 200g klein 160g	24,30 20,90
<b>Hausgemachter Gulaschsuppentopf</b> mit Brotkorb		8,90
<b>Heiße Frankfurter Würstel</b> mit Senf, Brot & Kren		6,20
<b>Sauer marinierter Graukas</b> mit Zwiebel, Tomaten, Essiggurken & frischem Gebäck		12,00
<b>Saure Wurst</b> mit Zwiebelringen & frischem Gebäck		12,00
<b>Saures Tris</b> (Graukas, Saure Wurst und Rindfleisch), dazu frisches Gebäck		13,10
<b>Rindfleischsalat</b> aus dem Tafelspitz geschnitten mit frischem Gebäck		13,00

# NACHSPEISEN

<b>Topfenschmarrn</b> mit marinierten Marillen & Vanilleeis	13,50
<b>Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis</b> mit Mascarponecreme & Crumbles	10,90
<b>Affogato</b> Espresso mit Vanilleeis	6,10
<b>Eispalatschinken</b> Palatschinken mit cremigem Vanilleeis gefüllt garniert mit Schokoladensauce	11,60
<b>Mango Solo</b> Frisches Mangosorbet sitzt auf einem Bett aus Joghurt & Walnusskernen	5,10

# HAUSGEMACHTE KUCHEN

Sachertorte	5,20
Gezogener Apfelstrudel	5,20
Topfenstrudel	5,20
Portion Schlagobers	2,00
Portion Vanillesauce	3,90

# 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

Buffet von 07:00-10:00 Uhr  
Speisewünsche bis 13:00 Uhr

pro Person 39,00

### Brunch und Wellness MO-SA

Buffet von 07:00-10:00 Uhr  
Speisewünsche bis 13:00 Uhr  
Wellness-Zugang von 11:00-19:00 Uhr

pro Person 48,00

### Brunch an Sonn- und Feiertagen

Buffet von 07:00-10:00 Uhr  
Speisewünsche bis 15:00 Uhr  
zusätzliche warme Speisen

pro Person 49,00

### Brunch & Wellness an Sonn- & Feiertagen

Buffet von 07:00-10:00 Uhr  
Speisewünsche bis 15:00 Uhr  
zusätzliche warme Speisen  
Wellness-Zugang von 11:00-19:00 Uhr

pro Person 59,00



# EISSPEZIALITÄTEN

<b>Eiskaffee gerührt</b> Vanilleeis mit eisgekühltem Kaffee garniert mit Schlagobers	11,60
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis mit warmer Schokosauce garniert mit Schlagobers	11,60
<b>Bananensplit</b> Vanilleeis & Bananenhälften, garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce & Schlagobers	11,60
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren vollendet mit Schlagobers	11,60
<b>Gemischtes Eis mit Schlag</b> Vanille-, Erdbeer-, Schokoeis, mit Schlagobers & Waffeln garniert - der klassische Eisgenuss	8,90
<b>Bailey's Becher</b> Schokoladen & Vanilleeis köstlich abgestimmt mit einem Schuss Bailey's	11,60



# EISSPEZIALITÄTEN

<b>Hausbecher</b> Verschiedene feinste Eissorten mit frischen Früchten garniert mit Schlagobers	11,60
<b>Mangobecher</b> Fruchtig frisches Mangosorbet kombiniert mit cremigem Vanilleeis auf Fruchtpüree garniert mit Schlagobers	11,60
<b>Eispalatschinken</b> Palatschinken mit cremigem Vanilleeis gefüllt feinstens garniert mit Schokoladensauce	11,60
<b>Coupe Wellness</b> Erfrischendes Joghurteis mit Fruchtsalat garniert mit Schlagobers	11,60
<b>Piratenschatzkiste</b> Für kleine Seeräuber: Vanille- & Schokoeis tolle Überraschung im Geheimversteck	6,50

# APERITIF

Glas Priccobello, classic, Weingut Hag'n	0,15l	4,90
Glas Priccobello & Holunder	0,15l	5,10
Glas Priccobello & Aperol	0,15l	6,10
Hugo (Prosecco, Soda, Holunder, Zitronenmelisse)	0,25l	6,70
Veneziano (Prosecco, Soda, Aperol)	0,25l	6,70
Aperol Spritz (Grüner Veltliner, Soda, Aperol)	0,25l	6,30
Campari Soda	0,20l	5,30
Campari Orange	0,20l	7,50
Flasche Prosecco	0,7l	48,90

# APERITIF ALKOHOLFREI

Crodino (Rosso/Biondo)	0,1l	4,70
------------------------	------	------

# 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

<b>Grüner Veltliner</b> Weingut Tschank, Leithaprodersdorf, Österreich	1/8l	3,90
<b>Welschriesling</b> Weinkellerei Pittner, Weinviertel, Österreich	1/8l	4,80
<b>Chardonnay</b> Winzerhof Hagn, Mailberg, Österreich	1/8l	5,10
<b>Weiss gespritzt süß</b>	1/4l	4,30
<b>Weiss gespritzt sauer</b>	1/4l	4,10

## ROTWEIN OFFEN

<b>Zweigelt</b> Weingut Buchegger	1/8l	3,90
<b>Blaufränkisch</b> Weinkellerei Pittner, Weinviertel, Österreich	1/8l	4,80
<b>Cuvée Komptur</b> Weingut Hagn, Mailberg, Österreich	1/8l	5,10
<b>Rot gespritzt süß</b>	1/4l	4,30
<b>Rot gespritzt sauer</b>	1/4l	4,10

## BIER VOM FASS



Zillertal Pils vom Fass	0,20l	3,40
Zillertal Pils vom Fass	0,30l	4,30
Zillertal Pils vom Fass	0,50l	5,20
Zillertal Pils vom Fass Radler	0,30l	4,30
Zillertal Pils vom Fass Radler	0,50l	5,40
Zillertal Pils vom Fass Radler sauer	0,30l	4,00
Zillertal Pils vom Fass Radler sauer	0,50l	5,00
Zillertal Pils vom Fass Cola	0,30l	4,20
Zillertal Pils vom Fass Cola	0,50l	5,40

## ZILLERTAL WEIßBIER



Zillertal Weißbier	0,30l	4,70
Zillertal Weißbier	0,50l	5,60
Zillertal Weißbier Cola	0,30l	5,00
Zillertal Weißbier Cola	0,50l	5,90
Zillertal Weißbier Sprite	0,30l	5,00
Zillertal Weißbier Sprite	0,50l	5,90

## FLASCHENBIERE

Weizenbier dunkel Zillertaler	0,50l	5,60
Alkoholfreies Bier Gösser	0,50l	5,60
Alkoholfreies Weizenbier Erdinger	0,50l	5,60
BIO Zwickl (Naturtrüb) Zillertaler	0,50l	5,60

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Holundersaft/ Himbeersaft	0,30l	3,10
Holundersaft/ Himbeersaft	0,50l	5,00
Holundersaft/ Himbeersaft „gespritzt“	0,30l	3,40
Holundersaft/ Himbeersaft „gespritzt“	0,50l	5,20
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft	0,30l	4,00
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft	0,50l	6,00
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft mit Wasser	0,30l	3,50
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft mit Wasser	0,50l	5,70
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft gespritzt	0,30l	3,70
Orangensaft/ Apfelsaft/ Johannisbeersaft gespritzt	0,50l	5,80
Pink Grapefruit	0,30l	3,90
Pink Grapefruit	0,50l	5,70
<b>Rauch Fruchtsäfte</b>		
Erdbeere, Mango, Marille, Multivitamin	0,20l	4,20
Erdbeere, Mango, Marille, Multivitamin mit Wasser	0,30l	4,50
Erdbeere, Mango, Marille, Multivitamin mit Wasser	0,50l	5,70
Erdbeere, Mango, Marille, Multivitamin gespritzt	0,30l	4,60
Erdbeere, Mango, Marille, Multivitamin gespritzt	0,50l	5,80
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,30l	4,00
Cola, Fanta, Spezi, Sprite	0,50l	5,60
Almdudler Fl.	0,35l	4,40
Cola Zero Fl.	0,33l	4,40
Eistee Pirsich Fl.	0,33l	4,40
Schweppes Tonic Water/ Bitter Lemon	0,20l	4,30
Red Bull	0,25l	5,10
Speckbacher Wasser perlend Fl.	0,375l	3,90
Speckbacher Wasser perlend Fl.	0,75l	6,80
BIO Ingwer Limonade Fl. Zillertaler	0,33l	4,40

# 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

Ristretto	3,00
Espresso groß	4,20
Espresso klein	3,00
Espresso Macchiato	3,20
Latte Macchiato	4,20
Cappuccino	4,20
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	6,10

### **Greta „Die Kräftige“**

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

Verlängerter	3,70
Koffeinfreier Kaffee	4,00

Koffeinfreier Kaffee - Koffeinanteil garantiert unter 1 ‰

Speckbacher Schokolade „Mondana“ mit Hofmilch im Häferl, weiß oder dunkel ein Hauch von Italien-cremig	4,50
--	------

# TEE

### **Unsere Auswahl:**

Klassik Schwarztee	Grüner Tee - herb, frisch	English Schwarztee	0,5l	3,90
Rooibos Vanille lieblich, mild	Pfefferminztee	Süßer Ingwer		
Fenchel	Früchte-Mischung	Kamille		
Hagebutten-Mischung	Grüntee-Zitrone	Waldbeere		
Kräutertee				

Glühwein	0,25l	6,60
Jagertee	0,25l	4,40

# WHISKEY, COGNAC & BRANDY

## Scotch 4 cl

Johnny Walker red Label

6,30

Chivas Regal

8,20

## Bourbon 4 cl

Jack Daniel's

7,00

## International 4 cl

Tullamore Dew

7,80

Canadian Club

6,70

## Malt & Single Malt 4 cl

Glenfiddich reserve 12 years

11,10

## Armagnac & Calvados 2 cl

Remy Martin VSOP

5,10

Metaxa

4,80

Calvados Piere Magloire

5,80

# LIKÖRE & SPIRITUOSEN

Ramazotti 2 cl

3,80

Averna 2 cl

3,80

Fernet branca oder menta 2 cl

3,80

Tequila gold 2 cl

4,30

Amaretto 2 cl

3,80

Grand Marnier 2 cl

3,80

Vodka weiß 4 cl

5,50

Bombay Gin 4 cl

5,50

# SCHNÄPSE

## Grappa 2 cl

Grappa Chardonnay

4,70

Grappa Nebbiolo da Barolo

5,10

## Trester 2 cl

Trester Muskat vom Kostenzer am Achensee

6,30

## Die Hausbrennt'n Schnäpse 2 cl

Hausbrand Obstler

3,80

Hausbrand Marille

3,80

Hausbrand Williams

3,80

Hausbrand Vogelbeere

7,20

## Kernobstbrände 2 cl

Alter Apfel vom Bogner aus Absam

5,20

Williams vom Bogner aus Absam

5,70

## Steinobstbrände 2 cl

Marille vom Bogner aus Absam

6,20

Alte Zwetschke vom Bogner aus Absam

5,70

## Bauernbrände 2 cl

Vogelbeere vom Bogner aus Absam

8,50

Haselnuss vom Bogner aus Absam

5,70

# RUM

Bacardi 4 cl

5,80

Captain Morgan 4 cl

5,80

Diplomatico 4 cl

9,90