

## Ochsenfleisch

### vom Schösserbauern in Klausen

#### Pikantes Ochsengulasch

mit Serviettenknödel  
& gegrilltem Paprikafilet  
12,50

#### Gekochtes Ochsenfleisch & Markscheibe

mit Kren, Julienne Gemüse & Salzkartoffel  
17,50

#### Ochsenfleisch Speck-Gröstl

mit Krautsalat und Spiegelei von glücklichen Hühnern  
11,50

## Salate

#### Wildkräutersalat

mit gegrillten Hühnerbruststreifen & Gemüsestroh  
Senf Kräuter Dressing  
15,20

#### Tiroler Salatteller

mit gebratenen Kartoffeln, Speck & Zwiebel  
Senfdressing  
14,50

#### Blattsalate

in Kräutervinaigrette mit original  
Brixentaler Kaspressknödel  
12,80

## Vom Oberio Schwein aus Österreich

(100% Gentechnikfrei ohne Glyphosat aus nachhaltiger Landwirtschaft)

#### Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Pommes frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren  
13,90

#### Tomahawk Kotelett leicht rosa gebraten

Rosmarinkartoffel, glasiertes Wurzelgemüse, Kräuterbutter & Barbecue Sauce  
27,50

## Vom Tiroler Vollmilchkalb

#### Wiener Schnitzel

mit Kringel frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren  
23,50

## Vom Rind aus Österreich

(100% Gentechnikfrei ohne Glyphosat aus nachhaltiger Landwirtschaft)

#### Zwiebelrostbraten rosa gebraten

mit Bratkartoffeln & Bohnengemüse  
19,90

#### Filetsteak 200g

mit Kräuterbutter oder pikanter Pfefferrahmsauce  
Ofenkartoffel & buntem Marktgemüse  
34,50

\*\*\*\*\*

#### Surf & Turf (Entrecote & Tiroler Alpengarnele)

mit Zweigeltreduktion, Kürbis Süßkartoffelpüree  
glasierte Urkarotten & Romanesco 27,80

## Suppen

**Rinderkraftsuppe**  
mit Nudeln oder Frittaten  
4,60

**Kürbiscremesuppe**  
mit a bissal Kernöl  
4,90

**Tomatencremesuppe**  
mit Kräutercroutons  
4,90

**Tiroler Rindssuppentopf**  
mit Gemüsewürfel,  
Rindfleisch, Nudeln  
5,50

## Vor oder während dem Essen

Knuspriges Knoblauchbrot	3,50
Frisches, ofenwarmes Jourgebäck	3,60
Blattsalate der Saison	5,30
Gemischter Salat	5,30

## Vorspeisen

<b>Beef Tatar Klausenstyle</b>		
mit Toastbrot	70g	13,50
	130 g	17,50

### Brotkörperl

mit Grammelschmalz, Verhackertes & Obazta  
6,50

### Rindscarpaccio

kleines Salatbouquet, Coktailtomaten, Steinpilzöl, Parmesan  
& Jourgebäck  
11,90

### Tiroler Fischtrilogie

Tiroler Alpengarnele, Räucherforelle & gebeiztes Sailblingsfilet  
von der Fischerei Trixl in Fieberbrunn  
Blattsalate dazu Senf-Dillsauce & Jourgebäck  
14,50

### Geräucherte Entenbrust

mit Vogerlsalat, Tomatenbeeren, Kartoffel Speck Dressing  
hausgemachtes Vogelbeer-Zwetschgen-Chutney  
und Jourgebäck  
12,50

## Ofenkartoffel vom Ragglbauern

### Tiroler

auf Blattsalaten mit Sauerrahmsauce  
geröstetem Speck, Zwiebel, Wasabisprossen &  
gebackenen Zwiebelringen  
14,50

### Wiener

auf Blattsalaten mit Sauerrahmsauce  
dazu kleine Wiener Schnitzel  
15,00

## Aperitif:

Campari Soda	4,80
Campari Orange	4,90
Martini Extra dry <u>oder</u> rosso	4,30
Frizzante rosé vom Weinbau Fabich Retz	3,50
Hugo Prosecco mit Hollundersirup	5,20
Prosecco	3,90
Prosecco mit Mango <u>oder</u> Cranberry	4,90
Gin Pink Grapefruit mit frisch gepresstem Orangensaft	4,90
<u>Cocktail: Time Break</u> Russian Standard Vodka, Litchi Likör & Bitter Lemon	4,90
Hendricks Gin mit Wild Berry	4,90



## Gsunde Saftl:

„Granggl“ – Wasser (Soda mit Preiselbeeren)	0,4 l	3,40/ gespritzt	3,10
Traubensaft aus der Zweigelttraube (Weinbau Fabich)	0,4 l	3,40/ gespritzt	3,10
Naturtrüber Saft vom Gerlingapfel vom Klausner Obstanger	0,4 l	3,40/gespritzt	3,10
Frisch gepresster Orangensaft	0,4 l	3,40/gespritzt	3,10

*Qualität im Sinne von ausgesuchten Produkten, viele davon beziehen wir von heimischen Bauern & Jägern und das, frisch zubereitet, das ist unser Grundprinzip.*

***„Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.“***



*Rind-, Kalb- & Schweinefleisch ausschließlich zu 100% aus Österreich*

*Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel*

*Fisch von der Fischzucht Trixl (Fieberbrunn)*

*Wildfleisch ausschließlich aus dem Brixental*

*Freiland Eier vom Koglerbauern (Westendorf)*

*Käse von der Niederkaseralm (Kelchsau) & den Milchbuben (Hopfgarten)*

*Erdäpfel vom Ragglbauern (Roppen)*

*Gemüse nach Saison aus heimischer Landwirtschaft über Fa. Niederwieser*

*Tiroler „Alpengarnelen“ aus Hall in Tirol*

*Wir verwenden NUR unjodiertes Steinsalz aus Bad Aussee*

# Unsere Gaumenfreuden von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

## Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Nudeln	4,60
Hausgemachte Gulaschsuppe	4,90

## Mehlspeisen

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus <u>oder</u> Zwetschgenröster <u>oder</u> Preiselbeeren	9,50
7,80 <i>kleine Portion</i>	
<i>Apfel-oder Topfenstrudel &amp; diverse Kuchen</i>	3,60
<i>...mit Sahne oder Vanilleeis</i>	4,50

## Zur Jausen

<b>Käseauswahl wie in großer Speisekarte!</b>	
<b>Schinken-Käsetoast</b> mit Salatgarnitur	6,80
<b>Hirschboxerl</b> mit Senf & Kren, dazu Bauernbrot	4,50
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Krustenbrot	8,50

## Salate

<b>Blattsalate der Saison</b>	5,30
<b>Wildkräutersalat</b> mit gegrillten Hühnerbruststreifen	15,20

## Warme Speisen

<b>Wienerschitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites & Preiselbeeren	13,90
<b>Cordon bleu vom Maishendl</b> serviert mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	15,60
<b>Pikantes Ochsengulasch</b> mit Salzkartoffeln & gegrilltem Paprika	12,50
<b>Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese</b> Hausgemachtes Basilikumpesto & Parmesan	9,50
<b>Schinken Käsetoast</b> mit kleinem Salat	6,80
<b>Paar Frankfurter oder St. Johanner</b> mit Senf, Kren & Bauernbrot	4,20

# Fisch von der Bio Fischzucht Trixl in Fieberbrunn

## Saiblingsfilet vom Grill

mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln & glasiertes Gemüse mit Blattspinat  
21,50

*Wussten Sie, dass...*

*\*Fisch gute Laune macht, weil aus dem Eiweißbaustein Tryptophan im Gehirn das Hormon Serotonin erzeugt wird.*

*\*OMEGA 3 Fettsäuren das Verklumpen der Blutplättchen verhindern und das Herz schützen.*

*\*Vitamin B12/D für die Zellerneuerung steht und Männer stark macht.*

*\*Fisch schlau macht: Der IQ steigt durch die Aminosäure Tyrosin um 13%*

## Cordon bleu vom Maishendl

serviert mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren  
15,60

## Klausner Grillplatte (ab 2 Personen)

Wiener Schnitzel, Gegrilltes vom Rind  
Schwein, Hendlbrust & Mangalitzawurstl  
serviert mit Kartoffelgebäck, Ofenkartoffel & Gemüse,  
Grillsaucen

pro Person 29,00

## Pasta

### Spaghetti

mit Tomatenragout oder Fleischsauce  
dazu hausgemachtes Basilikumpesto & Parmesan  
9,50

### Klausnerpasta

bunte Penne mit Speck, Jungzwiebel,  
Cherrytomaten, Wasabisprossen  
& rosa gebratenen Rindsfiletscheiben  
16,50

### Veggie Pasta

bunte Penne mit Jungzwiebel, Cherrytomate, Babypinac,  
Wasabisprossen & basilikumpesto  
13,00

### Süß-saures Wokgemüse

mit Venus- & Jasminreis & Wasabisprossen  
14,40

## Wild aus dem Brixental

### Wilderer Topf (Hirschragout)

mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle  
& Apfel Blaukraut

17,50

### Zweierlei von der Gams

(rosa Rücken im Speckmantel & Ragout mit Vogelbeeren)

Speckknödel, Kohlsprossen, Babykarotten  
im Pfanderl serviert

25,50

## Dessert

### Kaiserschmarrn

mit Apfelmus oder Zwetschgenröster oder  
Preiselbeeren

9,50

7,80 *kleine Portion*

### Schokosoufflé

mit Rotweibirne-Pralineneiscreme  
im Schokocup

8,50

### Sorbetteller (Mango, Himbeere)

Serviert in der Schokowaffelschale mit  
frischen Saisonfrüchte

8,50

Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der Eiskarte

## Zur Jausn

### Tiroler Käseauswahl

Bergtilsiter von der Bio Sennerei Danzl, Bergkäse,  
Heublumenkräuterkäse, Almbrie von der Käserei Westendorf,  
dazu Vogelbeer-Zwetschgen-Chutney & Krustenbrot

12,50

### Brixentaler Jausen

Osso Collo, Rinds-Bündnerfleisch, Kitzbüheler Karreespeck, Bergkäse,  
Heublumen-Kräuterkäse, Almtilsiter & Hirschboxerl,  
dazu Zwetschgen-Vogelbeer-Chutney, Kren, Butter  
& Krustenbrot

12,90

### Kleine Tiroler Käseauswahl

Bergtilsiter von der Bio Sennerei Danzl  
Bergkäse Heublumenkräuterkäse und  
Almbrie von der Käserei Westendorf  
dazu Vogelbeer-Zwetschgen-Chutney &  
Krustenbrot

8,90

## Unsere besondere Empfehlung danach...

<b>Der „Inntaler“</b> von Rochelt ein Cuvéeschnaps (Quitte, Birne & Waldhimbeere)	1cl	<b>4,40</b>
<b>Beerenauslese</b> vom Sauvignon blanc von Tschida, dem österreichischen Süßweinmacher des Jahres 2015	1/16 l	<b>4,00</b>
<b>Portwein „Ruby“</b> von Sandemann „Der Klassiker“	5 cl	<b>4,20</b>

Wir sind Mitglied bei

„Brixentaler KochArt!“



Die „BRIXENTALER KochArt“ ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verwendet.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, regionale Produkte in unserem Restaurant zu verarbeiten. Urlaubsgäste des Brixentals und Einheimische haben dadurch die Möglichkeit ihre Region "mehrdimensional" zu erleben, nämlich jetzt auch über den Gaumen mit kontrollierten regionalen Spitzenprodukten der heimischen Landwirtschaft.

Gutscheine,  
einzulösen bei allen  
„Brixentaler KochArt“-Wirten,  
erhalten Sie an der Rezeption







# Restaurant Klausen

Sport- und Familienhotel Klausen



*Guten Tag,*

wir heißen Sie im Hotel Klausen herzlich willkommen.

In unserer Küche werden regionale und saisonale Produkte traditionell oder ganz innovativ zubereitet. Lassen Sie sich verwöhnen!

Täglich ab 9:00 Uhr geöffnet

Warme Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr-Kleine Speisekarte von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Klausen 8

Kirchberg in Tirol



+43 5357 2128



@hotel.klausen



hotel@klausen.at



Hotel Klausen