

Salate

Wildkräutersalat

mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Gemüsestroh
Kräutervinaigrette 17,50

Sommerlicher Salatteller

an Senflimettendressing mit gebeiztem Saiblingsfilet
von der Fischerei Trixl 17,50

Caesar Salat

Römersalat mit Caesar Dressing, Weißbrotcroustons &
Sardellenfilet
Cocktailtomaten 16,00

Vom Oberio Schwein aus Österreich

(100% Gentechnikfrei ohne Glyphosat aus nachhaltiger Landwirtschaft)

Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Pommes frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
15,90

Tomahawk Kotelett leicht rosa gebraten

Rosmarinkartoffel, glasiertes Wurzelgemüse, Kräuterbutter & Barbecue Sauce
28,90

Vom Tiroler Vollmilchkalb

Wiener Schnitzel

mit Kringel frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
24,50

Vom Oberio Rind aus Österreich

(100% Gentechnikfrei ohne Glyphosat aus nachhaltiger Landwirtschaft)

Zwiebelrostbraten rosa gebraten

mit Bratkartoffeln & Bohnengemüse
23,50

Rinderfilet

mit Kräuterbutter oder pikanter Pfefferrahmsauce
Ofenkartoffel & buntem Marktgemüse
36,50

Cordon bleu vom Maishendl

serviert mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren
18,50

Suppen

Rindskraftbrühe
mit Frittaten 4,60

Kürbiscremesuppe
mit a bissal Kernöl 4,90

Kokos-Limetten
Cremesuppe mit
Tiroler Alpengarnele 6,80

*574 m über dem
Meeresspiegel in Hall in
Tirol werden die White
Tiger Garnelen in reinem
Tiroler Quellwasser ohne
chemische Zusätze & frei
von Antibiotika
einzigartig & nachhaltig
gezüchtet...*

Vor oder während dem Essen

Knuspriges Knoblauchbrot 3,90

Frisches, ofenwarmes Jourgebäck 3,90

Blattsalate der Saison 5,30

Gemischter Salat 5,30

Vorspeisen

Rindscarpaccio

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

Tiroler Fischtrilogie

Tiroler Alpengarnele, Räucherforelle, gebeiztes Sailblingsfilet
(Fischerei Trixl)
Blattsalate dazu Senf-Dillsauce & Jourgebäck
14,50

Brotkörperl

mit Grammelschmalz, Verhackertes & Obazta
6,50

Ofenkartoffel

Tiroler

auf Blattsalaten mit Sauerrahmsauce
geröstetem Speck, Zwiebel, Radieschen-
sprossen & gebackenen Zwiebelringen
16,00

Wiener

auf Blattsalaten mit Sauerrahmsauce
dazu kleine Wiener Schnitzel
17,00

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 & Minze	5,90
Prosecco	4,50
Prosecco mit Mango <u>oder</u> Cranberry	4,90
Kir Royal	4,50

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
Naturrüber Apfelsaft vom Klausner Obstanger	0,4 l	3,40/gespritzt	3,10
Frisch gepresster Orangensaft	0,4l	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 vom Klausenberg & von der Saukaser-Jagd

Freilandeier vom Koglerbauern (Westendorf)

Käse von der Käserei Westendorf

Erdäpfel vom Ragglbauern (Roppen)

Gemüse nach Saison aus heimischer Landwirtschaft über Fa. Niederwieser

Tiroler „Alpengarnelen“ aus Hall in Tirol

Wir verwenden NUR unjodiertes Steinsalz



Fisch von der Bio Fischzucht Trixl in Fieberbrunn

Filet von der Regenbogenforelle vom Grill

mit Bärlauchbutter, Petersilienkartoffeln & glasiertem Gemüse

25,50

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%*

Pasta

Klausner Pasta

bunte Penne mit Speck, Jungzwiebel,
Cherrytomaten & rosa gebratenen
Rindsfiletscheiben

18,50

Veggie Pasta

bunte Penne mit Tomatenragout, Jungzwiebel,
Cherrytomate, Babyspinat &
Radieschensprossen

15,50

Dessert

Kaiserschmarrn

mit Apfelmus oder Zwetschgenröster oder
Preiselbeeren

9,50

7,80 *kleine Portion*

Schokosoufflé

mit Zwetschgen-Marillenragout
& Joghurt-Pfirsicheis im Schokokorbchen

8,50

Sorbetteller (Mango, Himbeere)

im Mürbteigtörtchen, dazu frische
Saisonfrüchte

8,50

Kleine Tiroler Käseauswahl

Bergkäse, Tilsiter, Brie natur &
Heublumenkäse von der Käserei Westendorf
dazu Vogelbeer-Zwetschgen-Chutney &
Hausbrot

9,50

Unsere Gaumenfreunden

von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit
Frittaten 4,60

Kürbiscremesuppe
mit a bissal Kernöl 4,90

Kokos-Limetten
Cremesuppe mit
Tiroler Alpengarnele 6,80

Salate

Blattsalate der Saison 5,30

Wildkräutersalat 17,50
mit gegrillten Hühnerbruststreifen,
Gemüestroh, Kräutervinaigrette

Warme Speisen

Wiener Schnitzel vom Schwein 15,90
mit Pommes frites & Preiselbeeren

Cordon bleu vom Maishendl 18,50
serviert mit Petersilienkartoffeln
& Preiselbeeren

Mehlspeisen

Kaiserschmarrn
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster oder
Preiselbeeren

9,50

7,80 *kleine Portion*

Apfel-oder Topfenstrudel & diverse Kuchen

3,60

...mit Sahne oder Vanilleeis

4,50

Zur Jausn

Tiroler Käseplatte

(Bergkäse & Bergtilsiter, Heumilchkräuterkäse & Brie
von der Käserei Westendorf
Birnen- Vogelbeer-Chutney, Butter, Bauernbrot)

14,50

Brixentaler Jausn

(Speck, Hirschboxel, Rinds-Bündnerfleisch, Bergkäse & Tilsiter
Brie & Heublumenkäse von der Käserei Westendorf
dazu Vogelbeer-Apfel Chutney & Hausbrot)

14,50

Schinken Käsetoast mit Salatgarnitur

7,80

Schweizer Wurstsalat mit Krustenbrot

8,50



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 16 Uhr geöffnet-Warme Küche ab 17:00 Uhr

Samstag, Sonntag, Montag und Feiertag ab 10 Uhr-Warme Küche ab 11:30 Uhr

Klausen 8

Kirchberg in Tirol



+43 5357 2128



@hotel.klausen



hotel@klausen.at



Hotel Klausen