



# 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!

Unser Restaurant ist täglich von 09:00 Uhr bis 23:00 Uhr geöffnet!

Warme Küche:

große Karte von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr + 17:00 Uhr bis 21:30 Uhr

kleine Karte von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Klausen 8

Kirchberg in Tirol



+43 5357 2128



@hotel.klausen



hotel@klausen.at



Hotel Klausen

## 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	5,90
Prosecco	3,90
Prosecco mit Mango <u>oder</u> Cranberry	4,90
Gin Pink Grapefruit mit frisch gepresstem Orangensaft	4,90
Hendricks Gin mit Wild Berry	4,90
<u>Cocktail: Time Break</u> Russian Standard Vodka, Litchi Likör & Bitter Lemon	4,90



## Gsunde Saft:

„Granggl“ – Wasser (Soda mit Preiselbeeren)	0,4 l 3,70 / gespritzt	3,30
Traubensaft aus der Zweigelttraube (Weinbau Fabich)	0,4 l 3,70 / gespritzt	3,30
Naturtrüber Saft vom Guldelingapfel vom Klausner Obstanger	0,4 l 3,70 / gespritzt	3,30
Frisch gepresster Orangensaft	0,4 l 3,70 / gespritzt	3,30

## Suppen

**Rinderkraftsuppe**  
mit Frittaten 5,50  
(A,C,G,L)

**Kartoffelcremesuppe**  
mit Chorizo 6,00  
(G)

**Tomatencremesuppe**  
mit Kräutercroutons 6,00

**Rinderkraftsuppe**  
mit Brixentaler  
Kaspressknödel 7,50

## Vorspeisen

**Beef Tatar Klausenstyle**  
mit Toastbrot 70g 13,50  
(C,L,M) 130 g 17,50

**Brotkörberl**  
mit Grammelschmalz, Verhackertes,  
Melanzani-Dip & Antipasti-Spieß (A,C,G) 9,00

**Rindscarpaccio**  
kleines Salatbouquet, Cocktailtomaten, Steinpilzöl,  
Parmesan & Jourgebäck (C,G,M) 11,90

**Tiroler Fischtrilogie**  
Tiroler Alpengarnele, Räucherforelle & gebeiztes Sailblingsfilet  
von der Fischerei Trixl in Fieberbrunn  
Blattsalate dazu Senf-Dillsauce & Jourgebäck  
(B,M) 15,50

## Vor oder während dem Essen

Knuspriges Knoblauchbrot 4,00  
(A,M)

Frisches, ofenwarmes Jourgebäck 4,00  
(A)

Blattsalate der Saison 6,30  
(M,L)

Gemischter Salat 6,30  
(M,L)

## Ofenkartoffel vom Ragglbauern

**Tiroler**  
auf Blattsalaten | Sauerrahmsauce  
geröstetem Speck | Zwiebel | Wasabi-  
Sprossen & gebackene Zwiebelringe  
(A,C,G,M) 16,00

**Wiener**  
auf Blattsalaten | Sauerrahmsauce  
kleine Wiener Schnitzel  
(A,C,G,M) 17,00

## Vom Oberio Schwein aus Österreich

(100% frei von Gentechnik, ohne Glyphosat aus nachhaltiger Landwirtschaft)

### Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Butterschmalzpfanne

Pommes frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren

(A,C,G)

18,00

### Tomahawk - Kotelett leicht rosa gebraten

Rosmarinkartoffel | glaciertes Wurzelgemüse | Kräuterbutter | Barbecue-Sauce

(F,L,M)

27,50

## Vom Tiroler Vollmilchkalb

### Wiener Schnitzel

Kringel frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren

(A,C,G)

27,00

## Vom Rind aus Österreich

(100% frei von Gentechnik, ohne Glyphosat aus nachhaltiger Landwirtschaft)

### Zwiebelrostbraten rosa gebraten

Bratkartoffeln | Bohnengemüse

(A,L,M)

26,50

### Filetsteak 200g

Kräuterbutter oder pikanter Pfefferrahmsauce

Ofenkartoffel & buntem Marktgemüse

(G,L,M)

34,50

\*\*\*\*\*

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

Portweinsauce | Kürbis-Süßkartoffelpüree

glacierte Urkarotten & Romanesco

(A,B,G)

29,00

## Salate

### Wildkräutersalat

gegrillte Hühnerbruststreifen

Chips von der Chioggia-Rübe | Caesar-Dressing

(C,L,M)

18,00

### Tiroler Salatteller

gebratene Kartoffeln | Speck & Zwiebel

Senfdressing

(A,C,M)

16,00

### Blattsalat mit Brixentaler Kaspressknödel

Kräuter-Vinaigrette

(A,C,G,M)

14,00

### Cordon bleu vom Maishendl

Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

(A,C,G)

19,00

### Klausner Grillplatte (ab 2 Personen)

Wiener Schnitzel | Gegrilltes vom Rind und

Schwein | Hendlbrust | Mangalitzawurstl

Kartoffelgebäck | Ofenkartoffel | Gemüse

Grillsaucen

(A,C,G)

pro Person

29,00

## Wild aus dem Brixental

### Wilderer Topf (Hirschragout)

Preiselbeeren | hausgemachten Spätzle  
& Apfel-Blaukraut  
(A,C,L) 21,00

### Sous vide gegarte Hirschkeule

glaciertes Gemüse | Maronenpüree  
Vogelbeer-Birnensauce  
(A,C,G,L) 26,00

## Ochsenfleisch

### vom Schösserbauern in Klausen

#### Pikantes Ochsenfleisch

Serviettenknödel | gegrilltem Paprikafilet  
(A,C,G) 14,50

#### Gekochtes Ochsenfleisch & Markscheibe

Kren | JulienneGemüse | Salzkartoffel  
(L) 17,50

#### Ochsenfleisch Speck-Gröstl

Krautsalat | Spiegelei von glücklichen Hühnern  
(C, L) 13,00

## Fisch von der Bio Fischzucht Trixl in Fieberbrunn

### Saiblingsfilet vom Grill

Kräuterbutter | Petersilienkartoffeln & glaciertes Gemüse mit Blattspinat  
(D,G,M) 24,50

*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%*

## vegetarisch...

### Veggie Pasta

bunte Penne mit Jungzwiebel | Cherrytomate  
Babyspinat | Wasabi-Sprossen  
Basilikumpesto (A,C,G,L) 15,50

### oder vegan

#### Süß-saures Wokgemüse

Venus- und Jasminreis | Wasabi-Sprossen  
(B,F,R) 15,50

#### Knödel-Trio

Kasspress-, Spinat- und Rohnenknödel  
braune Butter | Parmesan 14,50

## Pasta

### Spaghetti

Tomatenragout oder Fleischsauce  
hausgemachtes Basilikum-Pesto | Parmesan  
(A,C,G,L) 11,00

### Klausnerpasta

bunte Penne mit Speck | Jungzwiebel  
Cherrytomaten | Wasabi-Sprossen  
rosa gebratenen Rindsfiletscheiben  
(A,C,G,L) 18,00

## Dessert

### Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelmus oder Zwetschgenröster oder Preiselbeeren

13,00

*kleine Portion*

9,00

(A,C,G)

### Schokosoufflé

Rotweibirne | Pistazien-Eiscreme

im Schokocup (A,C,G)

8,50

### Sorbet-Teller (Mango, Himbeere)

Schokowaffelschale | frische Saisonfrüchte

(A,C,G)

8,50

### Kleine Tiroler Käseauswahl

Bergtilsiter von der Bio Sennerei Danzl

Bergkäse Heublumen-Kräuterkäse und Alm-Brie von der Käserei Westendorf

dazu Vogelbeer-Zwetschgen-Chutney & Krustenbrot (A,C,G)

8,90

**Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der Eiskarte**

## Unsere besondere Empfehlung danach...

**Der „Inntaler“** von Rochelt

ein Cuvéeschnaps (Quitte, Birne & Waldhimbeere)

1cl

**4,40**

**Beerenauslese** vom Sauvignon blanc

von Tschida, dem österreichischen

Süßweinschillerer des Jahres 2015

1/16 l

**4,00**

**Portwein „Ruby“** von Sandemann „Der Klassiker“

5 cl

**4,20**