

Klausen ★★★★★

Alles auf einem Fleck

SPEISEKARTE

Sommer 2026



www.klausen.at
+43 5357 2128

Klausen ^{★★★★}

ALLES AUF EINEM FLECK

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 ab 17:00 geöffnet!

Warme Küche:

Samstag, Sonntag und Feiertag

ab 11 Uhr warme Küche

Montag bis Freitag ab 17 Uhr



MITGLIED BEI „BRIXENTALER KOCHART“

Essen bedeutet Freude und Lebenslust in den Kitzbüheler Alpen. Zutaten und Zubereitung ist deshalb besonders wichtig. Wir verwenden nach Möglichkeit Produkte der Region und arbeiten für die besondere Qualität eng mit unseren Bauern zusammen.

BEWUSST TIROL

„Bewusst Tirol“ ist ein gemeinsames Projekt von Agrarmarketing Tirol, Land Tirol und Tirol Werbung mit dem Ziel, die Tiroler Wirtschaft, Landwirtschaft und den Tourismus in Tirol nachhaltig zu stärken. Das Bewusstsein für Tirol in der Bevölkerung zu kräftigen und die Marke Tirol durch überzeugende Produkte aufzuladen.

KULINARISCHES ERBE

AMA-Gastrosiegel – ein Siegel schafft Vertrauen!
Betriebe mit dem AMA-Gastrosiegel informieren ihre Gäste in der Speisekarte über regionale Spezialitäten und die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe.

Unser gesamtes Fleisch zu 100% aus Österreich



GUTSCHEINE

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



APERITIF

CAMPARI SODA	6,30
CAMPARI ORANGE	6,50
CAMPARI SPRITZ	7,90
FRIZZANTE ROSÉ <i>vom Weinbau Fabich Retz</i>	3,90
HUGO PROSECCO	7,90
APEROL SPRITZ PROSECCO	7,90
MIRTILLO SPRITZ PROSECCO	7,90
HENDRICKS GIN MIT WILD BERRY	8,80
GIN TONIC TERANINO	8,80
HENKELSEKT ALKOHOLFREI 0,1l	7,00

VORSPEISEN

RINDSCARPACCIO <i>kleines Salatbouquet, Cocktailtomaten, Steinpilzöl, Pecorino & Jourgebäck (C,G,M)</i>	14,50
TIROLER FISCHTRILOGIE <i>Von der Fischerei Trixl in Fieberbrunn Wildgarnele, Räucherforelle, kalt geräucherte Lachsforelle, Blattsalat dazu Senf-Dillsauce & Jourgebäck (B,M)</i>	16,50
BROTKÖRBERL (A,C,G) <i>Grammelschmalz, Verhackertes, Obazda & Antipasti-Spieß</i>	11,00
CAPRESE <i>Büffelmozzarella, Tomaten, Garten-Basilikum, Balsamico Vinaigrette & Knoblauchbrot (G,M)</i>	12,50
EIN GUTES STÜCK TIROL <i>hausgeräuchter Speck, Melonen-Minze Salat (A,C,G)</i>	14,00

SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE <i>mit Frittaten (A,C,G,L)</i>	6,50
KOKOS-LIMETTEN CREMESUPPE <i>mit Wildgarnele (B,G)</i>	7,80

SALATE

BLATT- UND WILDKRÄUTERSALAT <small>(C,L,M)</small> <i>gegrillte Putenstreifen, Gemüsechips & Kräutervinaigrette</i>	18,00
SOMMERLICHER SALATTELLER <i>Senf-Limettendressing, mit kaltgeräucherter Lachsforelle von der Fischerei Trixl</i> <small>(A,C,M)</small>	19,00
CAESAR SALAD <i>Romanasalat mit Caesar Dressing, Parmesan, Croutons, Sardellenfilet & Kapern</i> <small>(A,C,G,M)</small>	18,00
FITNESS-SALAT <i>Rindsfiletstreifen, Tomatentramazzini & gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen</i> <small>(A,C,G,M)</small>	22,00
VOGERLSALAT <i>gebratene Wildgarnelen, Ingwer-Orangendressing</i> <small>(A,C,G,M)</small>	20,00

PASTA

KLAUSNER PASTA <i>bunte Penne mit Speck, Jungzwiebel, Cocktailtomaten & rosa gebratenen Rindsfiletscheiben</i> <small>(A,C,G,L)</small>	21,00
FETTUCCINE <i>gebratene Wildgarnele und Hummerbutter Sauce</i> <small>(A,B,D,G,L,M)</small>	24,50

FISCH

SAIBLINGSFILET VOM GRILL von der BIO Fischzucht Trixl in Fieberbrunn <i>Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln & glaciertes Gemüse</i> <small>(D,G,M)</small>	29,00
---	-------

VEGETARISCH

VEGGIE-PASTA <i>bunte Penne mit Jungzwiebeln, Cocktailtomaten, Babyspinat & Radieschensprossen</i> <small>(A,C,G,L)</small>	17,00
KNÖDEL-TRIO <i>Kasspressknödel, Spinatknödel und Rohnenknödel Salbeibutter & Parmesan</i> <small>(A,C,G,I)</small>	17,00

VEGAN

SÜSSKARTOFFEL-CURRY <small>(B,F,R)</small> <i>mit Cocktailtomaten, Hokkaidokürbis, Paprika und Kokosmilch</i>	19,00
---	-------

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL AUS DER BUTTERSCHMALZPFANNE	
vom Oberio Schwein	21,50
<i>dazu Pommes frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren (A,C,G)</i>	
vom Tiroler Vollmilchkalb	34,00
<i>mit Kringle frites oder Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren (A,C,G)</i>	
PUTEN CORDON BLEU	24,00
<i>mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren (A,C,G)</i>	
SURF & TURF (ROASTBEEF & WILDGARNELE)	35,00
<i>Portweinsauce, Rosmarinkartoffel, & glacierte Urkarotten (A,B,G,L)</i>	
ZWIEBELROSTBRATEN ROSA GEBRATEN	
vom Oberio Rind	31,00
<i>Bratkartoffeln & Butterbohnen (A,L,M)</i>	
RINDSFILET 200g	42,00
<i>Kräuterbutter oder pikanter Pfefferrahmsauce Ofenkartoffel & buntes Marktgemüse (A,B,G,L)</i>	
SALTIMBOCCA	
vom Tiroler Vollmilchkalb	32,00
<i>Fettuccine & Sommergemüse (A,C,G)</i>	

100% aus
österreichischer
Landwirtschaft

OFENKARTOFFEL

„TIROLER“	17,00
<i>auf Blattsalat, Sauerrahmsauce, geröstetem Speck, Zwiebel & gebackene Zwiebelringe (A,C,G,M)</i>	
„WIENER“	19,00
<i>auf Blattsalat, Sauerrahmsauce, dazu kleine Wiener Schnitzel (A,C,G,M)</i>	

VORM UND ZUM ESSEN

<i>Knuspriges Knoblauchbrot (A)</i>	5,00
<i>Frisches, ofenwarmes Jourgebäck (A)</i>	4,00
<i>Blattsalate der Saison (M,L)</i>	6,30
<i>Gemischter Salat (M,L)</i>	6,30

FÜR NASCHKATZEN

KAISERSCHMARREN <i>mit hausgemachtem Apfelkompott</i> oder Zwetschgenröster oder Preiselbeeren (A,C,G) oder „Heiße Liebe“	<i>große Portion</i> 15,00 <i>kleine Portion</i> 10,50 <i>große Portion</i> 18,00 <i>kleine Portion</i> 13,50
SCHOKOSOUFFLÉ <i>mit Rotweibirne & Pistazieneiscreme</i> <i>im Schokokörbchen</i> (A,C,G)	9,50
SORBETTELLER (MANGO & HIMBEERE) <i>mit frischen Saisonfrüchten</i> (A,C,G)	9,50
KLEINE TIROLER KÄSEAUSSWAHL <i>Bergkäse, Heublumen-Kräuterkäse, Tilsiter,</i> <i>Almbrie von der Käserei Westendorf</i> <i>dazu Vogelbeer-Zwetschgen-Chutney & Hausbrot</i> (A,C,G)	11,00
AFFOGATO <i>Espresso mit Vanilleeiscreme</i> (A,C,G)	4,50

Lust auf Eis? Fragen Sie bitte nach der Eiskarte

DAZU EMPFEHLEN WIR...

DER „INNTALER“ VON ROCHELT <i>ein Cuvéeschnaps (Quitte, Birne & Waldhimbeere)</i>	<i>1cl</i> 5,40
BEERENAUSLESE VOM SAUVIGNON BLANC <i>von Tschida, dem österreichischen</i> <i>Süßweinmacher des Jahres 2015</i>	<i>1/16l</i> 5,50
TERANINO <i>Rotweinlikör</i>	<i>4cl</i> 4,90

WIR WISSEN WOHER UNSERE ZUTATEN KOMMEN!

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

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

Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel

Fisch von der Fischzucht Trixl (Fieberbrunn)

Wildfleisch ausschließlich aus dem Brixental

Freilandeier vom Koglerbauern (Westendorf)

Käse von der Sennerei Westendorf

Gemüse nach Saison

aus heimischer Landwirtschaft über Firma Niederwieser

Wir verwenden NUR unjodiertes Steinsalz

Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung

- A für glutenhaltiges Getreide*
- B für Krebstiere- & -erzeugnisse*
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)*
- E für Erdnüsse & Erzeugnisse*
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse*
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)*
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- L für Sellerie und -erzeugnisse*
- M für Senf- und Senferzeugnisse*
- O für Schwefeldioxid und -erzeugnisse*
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte*
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse*

GETRÄNKEKARTE

GSUNDE
SAFTL

„Granggl“ – Wasser	0,4 l	3,90
Traubensaft aus der Zweigeltraube (Weinbau Fabich)	0,4 l gespritzt 0,4 l	3,90 3,50
Naturtrüber Apfelsaft vom Klausner Obstanger	0,4 l gespritzt 0,4 l	3,90 3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,4 l gespritzt 0,4 l	4,90 4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,3l	4,50
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,5l	5,50
Cola zero	0,33l	4,50
Almdudler	0,35l	4,50
Red Bull	0,25l	3,90
Schiwasser	0,3l	3,50
Schiwasser	0,5l	5,50
Mineralwasser still/prickelnd	0,7l	6,50
Mineralwasser still/prickelnd	0,33l	4,00
Soda Zitrone	0,3l	3,50
Hollersaft gespritzt	0,3l	4,50
Apfelsaft	0,3l	4,50
Apfelsaft gespritzt	0,5l	5,50
Johannisbeersaft	0,3l	4,50
Johannisbeersaft gespr.	0,5l	5,50
Orangensaft	0,3l	4,50
Orangensaft gespritzt	0,5l	5,50
Pago Mangosaft	0,2l	4,00
Pago Multivitamin	0,2l	4,00
Bitter Lemon	0,2l	4,00
Tonic Water	0,2l	4,00

BIER

Kaiser Bier vom Fass	0,5l	5,60
Kaiser Bier vom Fass	0,3l	4,70
Kaiser Bier vom Fass	0,2l	3,30
Weizen Bier vom Fass	0,5l	5,90
Weizen Bier vom Fass	0,3l	4,90
Weizen Bier alkoholfrei	0,5l	5,90
Weizen Bier dunkel	0,5l	5,90
Radler groß	0,5l	5,60
Radler klein	0,3l	4,30
Gösser Naturradler	0,3l	4,50
Gösser alkoholfrei	0,3l	4,50
Zwickl	0,3l	4,80

WEISSWEINE OFFEN

GLASWEINE AUS UNSERER WEINKARTE

<i>Cuvée – Hauswein Sonderfüllung</i>	<i>1/8l</i>	<i>4,50</i>
<i>Chardonnay „Koch Art“</i>	<i>1/8l</i>	<i>5,10</i>
<i>Grüner Veltliner DAC</i>	<i>1/8l</i>	<i>5,10</i>
<i>Heuriger gemischter Satz</i>	<i>1/8l</i>	<i>4,50</i>
<i>Rosé vom Zweigelt</i>	<i>1/8l</i>	<i>4,80</i>
<i>Sauvignon Blanc, alkoholfreier Wein</i>	<i>1/8l</i>	<i>4,90</i>

SCHANKWEINE

<i>Grüner Veltliner, trocken</i>	<i>1/8l</i>	<i>3,70</i>
<i>Seefürst, lieblich</i>	<i>1/8l</i>	<i>3,70</i>
<i>Weißwein gespritzt</i>	<i>1/4l</i>	<i>4,60</i>
<i>Weißwein Tupferl</i>	<i>1/8l</i>	<i>3,30</i>

ROTWEINE OFFEN

GLASWEINE AUS UNSERER WEINKARTE

<i>Cuvée – Hauswein Sonderfüllung</i>	<i>1/8l</i>	<i>4,90</i>
<i>St. Laurent Reserve</i>	<i>1/8l</i>	<i>5,20</i>
<i>Merlot Classic</i>	<i>1/8l</i>	<i>4,90</i>
<i>Blaufränkischer</i>	<i>1/8l</i>	<i>6,00</i>
<i>Zweigelt „Top of the Lake“</i>	<i>1/8l</i>	<i>4,80</i>

SCHANKWEINE

<i>Zweigelt</i>	<i>1/8l</i>	<i>3,70</i>
<i>Kalterer See</i>	<i>1/8l</i>	<i>3,70</i>
<i>Rotwein gespritzt</i>	<i>1/4l</i>	<i>4,60</i>
<i>Rotwein Tupferl</i>	<i>1/8l</i>	<i>3,30</i>

DESSERTWEINE

<i>Portwein Sandman</i>	<i>5cl</i>	<i>6,00</i>
<i>Beerenauslese</i>	<i>1/16l</i>	<i>5,50</i>
<i>Teranino</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90</i>

SOMMER ÖFFNUNGSZEITEN

Samstag, Sonntag und Feiertag ab 11 Uhr

Montag bis Freitag ab 17 Uhr

Klausen ★★★★★
Alles auf einem Fleck

Sporthotel und Restaurant Klausen | Klausen 8 | 6365 Kirchberg
+43 (0)5357 2128 | hotel@klausen.at | Familie Hauser