



*Willkommen  
am Wildalpgatterl*

Wir sind Mitglied im Verein

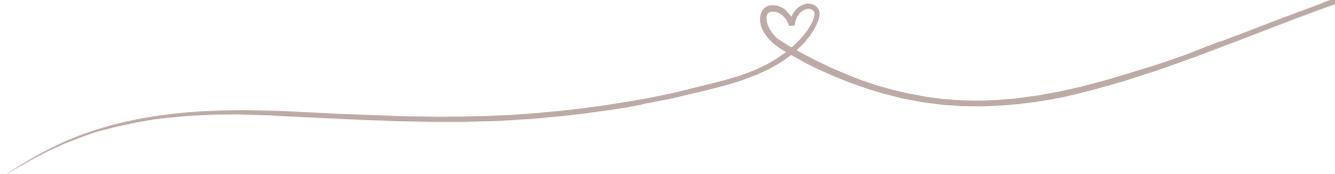


# Kalte Gerichte & Salate

Bauernbrot aus unserem Holzofen	
- mit hauseigenem Grammschmalz und Liptauer	5,50
- mit würzigem Käse von heimischen Käsereien	8,90
- mit Tiroler Speck	7,20
Wurstsalat	9,50
mit Käse, Zwiebeln, Essig und Öl, serviert mit hausgemachtem Brot	
Salatteller	5,20
mit Gurke, Tomate, Weisskraut, Blattsalat, Balsamicoessig und spitzen Olivenöl aus Kroatien	
Rindfleischsalat	10,90
mit marinierten Linsen, Zwiebeln, Paprika, Vogelersalat, Rucola und dem prämierten Kürbiskernöl von Fam. Hammerlindl, Steiermark	
Zillertaler Graukäse	8,90
mit Birne, in Essig und Öl, serviert mit hausgemachtem Brot	
Bunter Salat	12,50
mit gebratenem Schafskäse im Speckmantel serviert mit hausgemachtem Brot	

# Suppen

Tiroler Festtagssuppe mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse und Frittaten	8,90
Kräftige Rindsuppe mit	
- Original Tiroler Speckknödel	
- Gebratenem Kaspressknödel	
1 Knödel nach Wahl	5,20
2 Knödel nach Wahl	7,80
Frittatensuppe	4,50



Täglich wechselnde Tagesgerichte - wir beraten sie gerne!

# *Tiroler Hausmannskost*

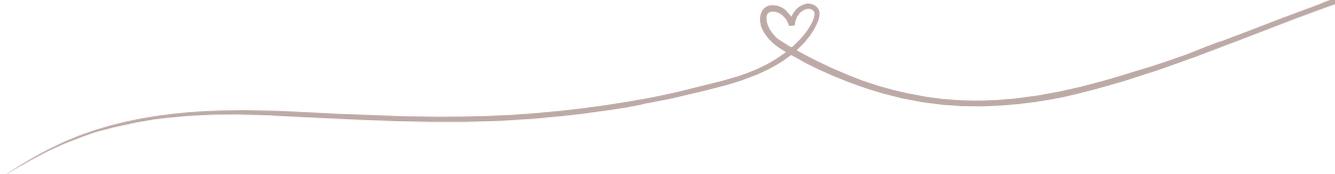
Kasspatzln mit Salat mit Vorarlberger Rässkäse und Zwiebeln	11,50
Knödelduo Spinat- und Kasknödel mit gebräunter Butter, frisch geriebenem Parmesan und Salat	10,20
Gebratene Kaspressknödel mit Krautsalat 1 Knödel/2 Knödel	5,20/7,80
Gekochte Speckknödel mit Sauerkraut 1 Knödel/2 Knödel	5,20/7,80
Tiroler Gröstl Gebratene Biokartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Salat	11,50
Geröstete Knödel (meist Speckknödel) mit Ei und Salat	9,50

FÜR UNSERE KLEINSTEN:

Auf Wunsch bereiten wir von fast allen Gerichten Kinderportionen zu.

## Deftige Hüttenkeas

Wiener Schnitzel vom Schwein mit gebratenen Biokartoffeln, Preiselbeeren & Salat	14,50
Ofenkartoffel mit Bergkäse, Speck, Kräuterbutter, Joghurt-Sauerrahmsauce serviert mit Salat	11,50
Gebratene St. Johanner Würstel mit Sauerkraut serviert mit unserem Holzofenbrot	7,20
Hausgemachte Schlutzkrapfen gefüllt mit Topfen und Spinat, serviert mit heißer Butter und frisch geriebenem Käse	12,90



ALLES HAUSGEMACHT: Saucen, Suppen, Knödel, Mehlspeisen,  
und vieles mehr ... bei uns wird alles hausgemacht. Wir bitten um  
Verständnis, die Zubereitung braucht ihre Zeit!

# *Süßspeisen*

nach Omas Rezept

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel	4,00
mit Schlagobers	4,50
mit Vanillesauce	5,20
Kaiserschmarrn	10,20
mit Zwetschkenröster, Apfelmus, Preiselbeeren	
Marillen-Topfenknödel	7,20
geschwenkt in Butterbrösel, serviert auf Marillentröster	
Warmer Milchreis	5,20
mit Zimt-Zucker und brauner Butter	
Joghurt mit frischen Früchten	6,20
Palatschinken	
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm	6,90
mit Marmelade	5,50
mit Nutella	5,50



Allergeninformation laut BGBl.Nr. 175/2014 über Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

A = glutenhaltiges Getreide

B = Krebstiere

C = Ei

D = Fisch

E = Erdnuss

F = Soja

G = Milch oder Laktose

H = Schalenfrüchte

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere

Trotz ausgewiesenen Allergenen kann es auch zu ungewollten Allergenmischungen bei den angeführten Speisen kommen! Sind sie allergisch? Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid! Alle Angaben sind ohne Gewähr!



Bauernbrot, Grammelschmalz, Käse, Speck A/H/G/M/N/O  
Salatteller M/L/A/N/G/O  
Rindfleischsalat A/L/M/N/H/O  
Suppentopf G/C/L/A/O  
Kräftige Rindsuppe, Knödel A/O/G/L/C  
Würstel A/M/G/O/N/H  
Kasspatzln A/C/G/L/M  
Knödel A/C/G/M/O  
Tiroler Gröstl C/L/M/O/G  
Wiener Schnitzel A/C/G/M/O  
Ofenkartoffel G/L/M/O  
Schlutzkrapfen A/C/G/L/M  
Mehlspeisen G/C/A/O  
Warmer Milchreis A/G/O  
Wurstsalat G/M/O  
Graukäse sauer G/M/O  
Geröstete Knödel A/C/G/M/O  
Palatschinken A/C/F/G/H  
Bier A, Wein O, Kakao F/G

# Kaffee

Rösterei Alt Wien

Verlängerter Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,40
Cappuccino mit Schlagobers oder Milchschaum	3,40
Große Tasse Kaffee	4,40
Milchkaffee Doppelter Espresso mit Milchschaum	4,40
Gatterkaffee Doppelter Espresso mit Baileys und Schlagobers	5,70
Affogato Espresso mit Vanilleeis und Schlagobers	3,90

## *Heisses Alkoholisches* 0,25 l

Heiße Schokolade mit Rum, Baileys oder Amaretto	4,50
Tee mit Rum	4,20
Heiße Oma Eierlikör mit Schlagobers 4cl	4,50

## *Milch* 0,25 l

Warm oder kalt	1,90
warm mit Eierlikör	3,90
warm mit Honig	3,50
Buttermilch	1,90
Heiße Schokolade aus echter Milch mit Schlagobers	3,50

# Tee

verschiedene Sorten von Ronnefeldt,  
serviert in der Jumbotasse 0,4l 3,50

Darjeeling Summer Gold > Schwarztee mit blumiger Eleganz

English Breakfast

Refreshing Mint > Pfefferminztee

Green Dragon > Grüner Tee

Oriental Olong > Olongtee, Korinthen, Dattelstücke, Sonnenblumenblüten

Fruity White > Weißer Tee mit Birnenpfirsichgeschmack

Fruity Camomille > Kamille und Orangenblüte

Cream Orange > Rooibos, Orangenschale und Vanille

Sweet Berries > Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Brombeere, Himbeere, Orange, Rosenblüte

Wellness > Rooibos, Anis, Fenchel, Minze, Orange, Zimt, Brombeere, Zitronengras

Ayurveda Herbs&Ginger

> Ayurveda Tee, Ingwer, Anis, Fenchel, Süßholzwurzel, Zitronengras, Pfefferkörner,  
Zimt, Kamille, Brombeere, Rosenblüte

## *Fruchtsäfte*

Apfel naturtrüb von Mostviertler Bauern	
Orange oder Johannisbeere von Rauch	
gespritzt mit Soda- oder Leitungswasser	0,3 l/2,90
	0,5 l/4,20
Holunderblütensirup von Darbo	
gespritzt oder mit Leitungswasser	0,3 l/2,90
	0,5 l/4,20
Skiwasser Himbeer-Zitrone	
gespritzt oder mit Leitungswasser	0,3 l/2,60
	0,5 l/3,70

## *Erfrischungsgetränke*

Gasteiner Mineralwasser	0,3 l/2,40
	0,7 l/4,90
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l/3,10
Fanta, Sprite, Spezi	0,33 l/3,10
Original Almdudler	0,33 l/3,10
Eistee Pfirsich	0,3 l/2,90
Tonic Water/Schweppes	0,2 l/2,90

## *Biere*

Huber Bier vom Fass	0,3 l / 2,90 0,5 l / 4,20
Bayerisches Bier in der 0,5 l Flasche	4,40
Radler	0,3 l / 2,90 0,5 l / 4,20
Huber Hefeweizen in der 0,5 l Flasche, hell, dunkel, alkoholfrei	4,40
Huber Hefeweizen Grapefruit-Radler in der 0,5 l Flasche	4,40

## *Schnäpse und Liköre* 2 cl

Hausbrand - Tiroler Zwetschker im Wildalpgatterl-Stamper zum Mitnehmen	4,40
Williams mit Birne	5,20
Averna, Ramazotti, Jägermeister, Fernet	3,50

# *Gjidi's echte Edelbrände* 2 cl

Aus der Fieberbrunner Schnapsbrennerei Fam. Treffer

Signum 40 % vol. 6,90

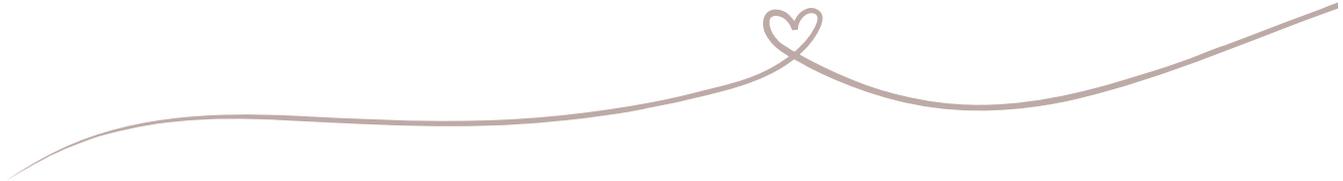
Gemeinschaftsprodukt der Tiroler Edelbrandsommelier,  
Eichenfassgelagerte Spezialität aus 17 in Tirol  
gewachsenen und veredelten Apfelsorten

Zigarrenbrand 68 % vol. 6,90

Destillat vom weißen Klarapfel verfeinert mit  
Vanille, Kräuter und angesetzt mit dem  
Entdeckelungswachs aus der Honigproduktion

Gin 45 % vol. 6,90

Aperitif und Digestif aus Wacholder- und  
Korianderbeeren verfeinert mit Orange und Zitrone



# *Hämmerle's echte Edelbrände* 2 cl

Vom Hämmerle aus Lustenau in Vorarlberg,  
verschiedene Obstsorten nach Wahl:

Himbeere, Marille, Kriecherl, Vogelbeere 5,50

## *Schaumweine & Trockenbeerenauslesen*

Prosecco von Zonin 0,2 l / 7,90

Schlumberger sparkling brut 0,7 l / 29,90

Trockenbeerenauslesen und Eisweine 0,375 l / 20,00

Vom Weingut Tscheppe, Weingut Nadler,  
Weingut Tement, Weingut Pilch

# Weine aus Österreich

Gespritzter rot	0,25 l / 3,20
Gespritzter weiß	0,25 l / 3,20
Blauer Zweigelt	Glas 2,50
Grüner Veltliner	Glas 3,50

## *Weingut Waltschek, Illmitz, Burgenland*

 St. Laurent 2011, 13 % vol.	0,7 l / 29,00
 Donum Dei Reserve Cuvée 2011, 13,5 % vol. aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot	0,7 l / 29,00
 Top of the Lake 2012, 12,5 % vol. Blauer Zweigelt	0,7 l / 23,50
 Grüner Veltliner	0,7 l / 21,00
 Sommertraum leichter Weisswein-Cuvée aus Welschriesling und Weissburgunder	0,7 l / 21,00

## *Weingut Kirchknopf, Burgenland*

 Churchbutton red, 13,5 % vol. Cuvée aus Zweigelt und Merlot	0,7 l / 24,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

## *Weingut Tement / Südsteiermark*

 Morillon Muschelkalk Gutswein	0,7 l / 32,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------



*Vielen Dank für Ihren Besuch*

Berggasthof Wildalpgatterl | Angela Fürhapter | 6391 Fieberbrunn/Tirol  
Telefon 05354/5 26 55 | [office@wildalpgatterl.at](mailto:office@wildalpgatterl.at) | [www.wildalpgatterl.at](http://www.wildalpgatterl.at)



Die KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die hauptsächlich Qualitätsprodukte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten. Mehrmals im Jahr werden gemeinsame Spezialitätenwochen mit dem Schwerpunkt regionaler Erzeugnisse angeboten.

Nächste Termine:

ab 15.07.2016 Spezialitäten vom heimischen Geflügel

19. bis 28.08.2016 Feinstes vom Almschwein

ab 23.09. 2016 Wild aus den Kitzbühler Alpen

13. bis 22.01.2017 Heimische Lammspezialitäten