Griass enk

UND WILLKOMMEN
IM METZGERWIRT IN LAIMACH IM ZILLERTAL

Ein Ort, an dem Tiroler Lebensart mit Tradition, Kultur und Genuss zusammentreffen.

UNSERE PRODUZENTEN

RIND | KALB | SCHWEIN
GEFLÜGEL | WURST | SELCHWAREN:
Aus unserer eigenen Metzgerei, Mayr Fleisch Tirol Natters, Fleisch aus Österreich

WILDFLEISCH: Jagdrevier Zillergrund, Gerlostal

MILCHPRODUKTE: Tirol Milch & Brunnerhof / Grünalm

EIER: aus österreichischer Bodenhaltung

ERDÄPFEL |GEMÜSE: Johann Posch, Thaur

KRÄUTER: aus unserem eigenen Garten



Genuss am Morgen

von 07.30 bis 10.30 Uhr

ALL OVER GENUSS-FRÜHSTÜCK
€ 22,00

Sei es eine servierte Eierspeise, ein Glas Prosecco oder jegliche weitere Leckerei - bei unserem reichhaltigen Buffet bleiben bestimmt keine Wünsche offen.

Folge uns auf Social Media

INSTAGRAM FACEBOOK

Wir freuen uns über Rezensionen

GOOGLE TRIPADVISOR

Hundsbichlers Aperitifs

SERENELLO GRAN CUVÉE 0,1l € 5,00
SPUMANTE EXTRA DRY
Venetien, Weingut Serenello
Frisch; fruchtig, Pfirsich und Aprikose,
angenehm harmonisch mit schöner Perlage.

WEIß SAUER 0,25l € 4,00

ROT GESPRITZT 0,25l € 4,00

PFIFF Zillertal Pils 0,2l € 3,20
Hellgolden, schlank, fein gehopft

CANELLA BELLINI 0,1l € 6,00

ROSATO € 7,50
Prosecco | Aperitivo Rosato | Wild Berry Tonic
Organics purple Berry | Rosmarin

HUNDSBICHLERS INGWER SPRITZ € 7,50
Prosecco | Organics ginger beer
hausgemachter Ingwersirup | Ingwer

LIMONCELLO SPRITZ € 7,50
Limoncello | Prosecco |
Organics Bitter Lemon | Zitrone

OH, ROSIE! € 7,50
Tipp
Prosecco | Rosenblüten Sirup
Organics purple Berry | Rosenblüten

HUGO € 6,90
Weißwein | Soda | hausgemachter
Holundersirup| Limette | Minze

APEROL SPRITZ € 6,90
Weißwein | Soda | Aperol | Orange

CAMPARI SODA / ORANGE € 6,90
Campari | Soda oder Orangensaft

MOSCOW MULE klassisch Tipp € 9,50
Wodka | Organics ginger beer | Limette

MARTINI BIANCO 4cl € 5,60
Martini Bianco | Zitronenzeste

0.0 % vol.

SIMPLICITY € 5,90
Organics Ginger Ale | Ingwer | Zitrone

VIRGIN MULE €5,90
Organics Ginger Beer | Limette



Schaumweine

... aus Österreich

ROSÉ & CO² - 1/8l € 4,90
DER ROSÉFRIZZANTE 0,75l € 29,00
Burgenland, Weingut Münzenrieder
Roter Beerenmix, fruchtig, erfrischend, prickelndes Finish.

MG SEKT BRUT NATURE RESERVE 0,75l € 39,00
Niederösterreich, Weingut Müller Grossmann
fruchtige Burgundernoten, feingliedrig, prickelnd und saftig

... aus Italien

SERENELLO GRAN CUVÉE 0,1l € 5,00
SPUMANTE EXTRA DRY 0,75l € 29,00
Venetien, Weingut Serenello
Frisch, fruchtig, Pfirsich und Aprikose,
angenehm harmonisch mit schöner Perlage.

LAMPO PROSECCO TREVISO 0,75l € 34,00
DOC BRUT
Venetien, Weingut Borgoluce
Lebhafte Perlage, elegant, Pfirsich und gelbe Äpfel, saftig und harmonisch

... aus Frankreich

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER 0,75l € 93,00
LA CUVÉE BRUT
Tours-sur-Marne
zarte Düfte frischer Zitrusfrüchte, komplexere Noten von Bergpfirsich, kraftvoll am Gaumen

CHAMPAGNE TAITTINGER 0,75l € 110,00
PRESTIGE ROSÉ BRUT 1,5l € 183,00
Taittinger, Reims
Ausgewogen, feine anhaltende Perlage, zarter Honig im Nachhall und Brombeeren im Rückgeschmack.

offene Weine

Weißweine

GRÜNER VELTLINER 1/8l € 5,70
„HUNDSBICHLERS JUNIOR WHITE“ 0,75l € 33,00
Kremstal DAC Weingut Müller-Grossmann
Helles Grüngelb, fruchtig, nach gelben Früchten. Mineralische und saftige Noten, lebendige Säure, frisch, elegant, trinkanimierend mit feiner Fruchtsüße. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche!

SCHWARZE KATZE WEISS 1/8l € 5,20
„MRS. MARY“ 0,75l € 31,00
Burgenland, Weingut Wurzinger
Liebliches Cuvée aus Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller. Helles Gelb; in der Nase ein Potpourri aus floralen Noten gepaart mit Steinobst. Duftig, frisch und den Gaumen umschmeichelnd, Trinkspaß pur.

SAUVIGNON BLANC 1/8l € 6,20
TERROIR 0,75l € 39,00
Niederösterreich, Weingut R&A Pfaffl
Feine Stachelbeeren und Holunderblüte; frisch mit Noten von weißem Spargel und grünem Paprika. Betörendes Aroma, geprägt von einer harmonischen Finesse, intensiv und doch angenehm leise. Druckvoll im Abgang, feine Länge. Besonders schön zu leichten Fisch- und Pastagerichten oder auch als Aperitif.

Rotweine

ZWEIGELT 1/8l € 5,70
„HUNDSBICHLERS SENIOR RED“ 0,75l € 33,00
Neusiedler DAC Weingut Muenzenrieder
Ausgeprägte Kirschfrucht, reife Zwetschken, angenehme Würze, am Gaumen saftig, rotbeerige Frucht, fruchtiges Finish, weich und angenehm. Ein klassischer Zweigelt und universal einsetzbar.

SCHWARZE KATZE ROT 1/8l € 5,20
„MR. MAX“ 0,75l € 31,00
Burgenland, Weingut Wurzinger
Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch. Duftig, fruchtig in der Nase. Ein Korb von roten gereiften Beeren am Gaumen. Schmeichelnd mit angenehmen Zuckerspitz. Absoluter Trinkspaß.

MERLOT 1/8l € 5,70
HAUS & HOF 0,75l € 33,00
Burgenland, Weingut Reeh
In der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

Vorspeisen

AUFGETISCHT (für 2 Personen)
Hausbrot | Grammelschmalz aus unserer Metzgerei | Thunfischaufstrich | Dattel-Curry Aufstrich € 7,40

AUSWAHL VOM GROSSEN VORSPEISEN SALATBUFFET €6,90

FEINES BEEF TARTARE VOM TIROLER JAHRLING
Butter | Trüffelmayo
Wachtelei | Zupfsalat | Toast
als Vorspeise € 17,90
als Hauptgericht mit Pommes frites € 24,90

Metzgerwirt Special

VITELLO TONNATO
Rosa gebratene Kalbsnuss | Thunfischsauce | Kapern | Tomaten | serviert mit Brot € 17,50

METZGERWIRTS JAUSENBRETTL
Karree und Schopfspeck | Rosmarinschinken | Kaminwurze | Grammelschmalz | würziger Zillertaler Bergkäse | saures Gemüse Kren | Butter | Schwarzbrot
Vorspeise für 2 Personen; als Hauptspeise € 14,50

CREMIGER BURRATA AUS APULIEN
Kaltes Tomatenragout | Rucola
Balsamico Dressing € 16,50

GEBACKENE CHAMPIGNONS mit Sauce Tartare
ODER **GEBACKENER CAMEMBERT** mit Toast | Preiselbeerpfirsich
als Vorspeise € 12,90
als Hauptgericht € 16,90

SCHNITTE VON DER ZILLERTALER OFENLEBER
Natursaftl | aufgeschäumte Rahmsauce
Speckbohnen | Kartoffelpüree | Röstzwiebel
als Vorspeise € 14,50
als Hauptgericht € 18,50

Suppen

KRÄFTIGE RINDERKRAFTSUPPE
Nudeln und Würstel € 6,20
Frittaten € 6,20
Backerbsen € 5,90
1 Stk. Zillertaler Kaspressknödel € 6,20
2 Stk. Zillertaler Kaspressknödel € 7,40

Tipp

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
mit Käse überbacken € 7,20

CREMESUPPE VOM KNOBLAUCH
mit Croûtons € 7,20

TAGESSUPPE € 6,20

Sommerliche Salatvariationen

CEASAR SALAT
Blattsalat | Frenchdressing | Cocktailtomaten
Pinienkerne | frischer Parmesan | Knoblauchbrot
mit Hühnerfilet € 17,50
mit Rinderfilet € 22,00
mit Garnelen € 23,00

SALATE DER SAISON
Gemischter Salat | Hausdressing
serviert mit Knoblauchbrot
mit frischen Pfifferlingen € 16,50
mit Zillertaler Kaspressknödel & Sauerrahmdip € 17,50

WURSTSALAT
Feine Wurstsorten aus unserer Metzgerei
Zillertaler Bergkäse | Paprika | Zwiebel
Essiggurken | Essig | Öl € 14,50

Hauptspeisen

Tipp **METZGER BURGER**
Gebratener Rinder Patty | Käse | Zwiebel | Gurke
Tomate | Honig-Senf | Gewürzketchup
serviert mit Pommes frites € 18,50

Tipp **HIRSCHRAGOUT HUBERTUS**
In Rotwein geschmortes Ragout vom Gerloser
Hirschkalb | Schmorsoße | Himbeerrotkraut
Preiselbeerapfel | Griesknödel € 24,50

GEBRATENE SCHWEINEFILETSPITZEN
Pfifferling Rahm Tagliatelle
kräftiger Jus | Parmesan | Pinienkerne € 22,00

EIERSCHWAMMERLGULASCH À LA CRÈME
Heimische Eierschwammerl | cremiges Gulasch
Semmelknödel | Gurkensalat € 19,50

IN OLIVENÖL GEBRATENES ZANDERFILET
Fisch-Veloute | Cremiger Blattspinat
Salzkartoffeln € 26,00

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE
Röstzwiebel | Schnittlauch | Krautsalat € 14,50

SPAGHETTI BOLOGNESE
Spaghetti | Bolognesesauce | Parmesan € 14,50

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ZILLERTALER PREMIUMRIND
Speckbohnen | Röstkartoffel € 26,50

IN ROTWEIN GESCHMORTE RINDSROULADE
Schmorsoße | Himbeerrotkraut
Kartoffelpüree € 21,00

Der Klassiker in Österreich

WIENER SCHNITZEL
vom Kalb | Preiselbeeren € 25,50

WIENER SCHNITZEL
vom Strohschwein | Preiselbeeren € 17,50

CORDON BLEU
vom Strohschwein | Preiselbeeren € 18,90

ZUM AUSWÄHLEN:
Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

Die grössten Klassiker von Papa Hans

„THE ONE AND ONLY“
GEMISCHTER FILETSPIESS
Rinderfiletmedaillons | Schweinefiletmedaillons
Zwiebel-Paprika-Speck am Spieß | Champignons
Paprikasauce | Kräuterbutter | Trüffelmayo
Pommes Wedges € 28,50

„TALBACH HEXENPFANNE“
gegrillte Schweinefilets | Champignon-
Paprikasauce | Pommes frites € 21,00

„HAUSREINDL“
Gustostücke (Filetstücke) | Kräuterrahmsauce
hausgemachte Butterspätzle € 22,00

Metzgerwirt Special

METZGERWIRTPLATTE
für 2 Personen
gebratenes Rinder- & Schweinefilet
gebackene Wiener Schnitzel von der Hühnerbrust
Marktgemüse | Kartoffelgebäck | Kartoffelpüree
Pommes frites | verschiedene Saucen p.P. € 28,00

Steak Cuts

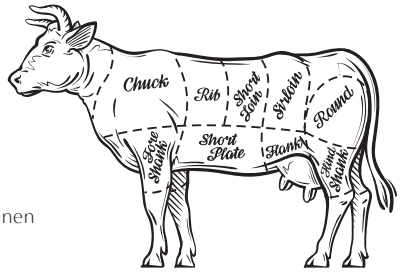
RINDERFILETSTEAK MADAGASKAR
Würzige Pfeffersauce | mediterranes Gemüse
Kartoffelpüree 220 g € 39,00

RINDERFILETSTEAK
Kräftiger Jus | mediterranes Gemüse
Polenta Steinpilz Tortellini 220 g € 42,00

SURF & TURF METZGERWIRT STYLE
Gebratenes Rumpsteak vom Tiroler Premium
Rind | 3 STK. Riesengarnelen | Jus | Speckbohnen
zweierlei Kartoffeln (Püree & Kroketten)
Kräuterbutter € 38,50



Wie hätten Sie es denn gerne?



BLACK & BLUE
DRACULA STYLE
Außen geröstet, innen kalt und roh.

RARE / STARK BLUTIG
Kräftig angebraten, Kerntemperatur ca. 45-48°C und somit noch roh

MEDIUM RARE / BLUTIG
DER KLASSIKER
Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 48-52°C und somit noch leicht blutig

MEDIUM / ROSA
FÜR ZART BESAITETE
Bei mittlerer Hitze gebraten, Kerntemperatur ca. 54-56°C und somit gleichmäßige rosa Färbung

MEDIUM WELL DONE
auf kleinem Feuer langsam gebraten, Kerntemperatur 56-60°C, somit noch leichte rosa Färbung

WELL DONE
Durchgebraten mit gräulicher Färbung, Kerntemperatur über 60°C. Bei dieser Garstufe können wir für die Qualität des Fleisches leider keine Verantwortung übernehmen.

Für unsere kleinen Gäste

SCHNEEWITTCHEN
Kinder Wiener Schnitzel
vom Strohschwein | Pommes frites € 12,00

NEMO
Fischstäbchen | Sauce Tartare | Kartoffeln € 10,00

TARZAN
Kleine Portion Pommes frites
Ketchup | Mayonnaise € 5,00

MALY
Spaghetti Bolognesesauce | Parmesan € 10,00

WÜRSTEL MAX
Grillwürstel | Pommes frites
gemischter Salat € 10,00

ROBIN HOOD
Gebratene Medaillons vom Schwein und
Huhn | Kräuterbutter | Gemüse
Pommes frites € 12,50

BALU
kleine Käsespätzle € 10,00

Besonderes für zwei Personen

AUF VORBESTELLUNG

HUNDSBICHLERS ÜBERRASCHUNGSMENÜ
Lassen Sie sich jeden Tag von unseren
kulinarischen Ideen überraschen!
4 Gänge p.P. € 52,00
5 Gänge p.P. € 62,00

CHATEAUBRIAND
verschiedene Saucen | mediterranes
Gemüse | Beilagen nach Wahl p.P. € 39,00

IN SCHWARZBIERHONIG GLASIERTER HIRSCHKALBRÜCKEN
Preiselbeerjus | Himbeerrotkraut
Grießknödel | Selleriecreme
Bratapfel gefüllt mit Preiselbeeren p.P. € 34,00

GEGRILLTE KALBSHAXE
Kräuterrahmsauce | Jus | Gemüse
Kartoffelkroketten | Butterspätzle
oder Beilagen nach Wahl p.P. € 28,00

FRISCHE RIPPERLN AUS UNSERER METZGEREI
Pommes frites | Salatteller
Knoblauchbrot | Dipsauce p.P. € 18,50

GEGRILLTE SCHWEINSHAXE
Schweinsbratensaftl | Sauerkraut | Semmelknödel
oder Beilagen nach Wahl p.P. € 19,50

für die ganz besondere Zeit zu zweit bei uns im Metzgerwirt

Süssen Abschluss

HUNDSBICHLERS LEGENDÄRER KAISERSCHMARREN
für 2 Personen im Pfandl serviert
Apfelmus | Preiselbeeren € 12,50
Apfelmus | frische Früchte | Vanilleeis
Preiselbeeren € 14,50

HUNDSBICHLERS MARILLENKNÖDEL € 7,50
Kartoffelteig | Butterbrösel Marillenröster | Vanilleeis

THERESA'S EISPALATSCHINKEN *Metzgerwirt Special*
zwei Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis
warme Schokosauce | frische Früchte |
Mandelsplitter | Sahne € 9,50

GEZOGENER APFELSTRUDEL
Vanilleeis € 7,20
Vanilleeis | Sahne € 7,50



LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN
Bourbon-Vanilleeis | Schokosauce
Beeren | Crumble € 8,20

ORANGEN CREME BRULÈE
Mango-Sorbet | frische Früchte € 8,20

DREIERLEI FRUCHTSORBETS
frische Früchte € 7,50

TAGES DESSERT € 5,10

Eisdessents

AFFOGATO
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis | Sahne € 5,50

EISKAFFEE GERÜHRT
Vanilleeis | eisgekühlter Kaffee, gerührt
Schlagobers € 8,50

HEISSE LIEBE
Vanilleeis | warme, marinierte Himbeeren
Schlagobers € 8,50

GIOVANNI
Walnuss & Schokoladeeeis | Walnüsse
warme Schokosauce | Schlagobers € 8,50

COUPE DÄNEMARK
Vanilleeis | geröstete Mandeln
warme Schokosauce | Schlagobers € 8,50

GEMISCHTES EIS
3 Kugeln Eis € 4,80
mit Schlagobers € 5,10

LISSI'S KINDER BECHER € 4,50
1 Kugel Erdbeereis | 1 Kugel Schokoladeneis
Schlagobers | Smarties | Lutscher

Weissweine
in der Flasche

Grüner Veltliner

Metzgerwirt Special

GRÜNER VELTLINER „HUNDSBICHLERS JUNIOR WHITE“ 1/8l € 5,70 € 33,00

Kremstal DAC, Weingut Müller-Grossmann
Helles Grüngelb, fruchtig, nach gelben Früchten. Mineralische und saftige Noten, lebendige Säure, frisch, elegant, trinkanimierend mit feiner Fruchtsüße. Ein vielseitiger Speisenbegleiter für die klassische und moderne Küche!

GRÜNER VELTLINER FURTH € 32,00

Kremstal DAC, Weingut Müller-Grossmann
Mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Zart nussig-kräuterwürzig unterlegte reife gelbe Apfelfrucht, zart nach Orangenzesten. Am Gaumen weiche Textur, etwas Tropenfrucht, dezente Süße. Sehr saftiger Wein mit guter Länge, pikantes Finish.

Bio **GRÜNER VELTLINER RIED BERG VOGELSANG** € 42,00

Kamptal DAC, Weingut Bründlmayer
Delikates Fruchtspiel von Stein- und Kernobst begleitet von blumigen und kühleren Würznoten, frisch und trocken am Gaumen, kristallklar und puristisch, mittelkräftig mit einem faszinierend zarten Fruchtschmelz, der vor allem an Kernobst erinnert, ganz leicht rauchig und hefig unterlegt im mineralisch-würzigen Ausklang. Urgesteinsveltliner wie aus dem Bilderbuch!

GRÜNER VELTLINER SELECTION ELISABETH € 61,00

Wachau, Weingut Lagler
In der Nase reife Exotic, schöne Honig Aromatik, etwas nussig.
Am Gaumen kraftvoll, schmelzig, reifer Fruchtdruck.
Im Abgang feine Fruchtsüße

Riesling

Bio **RIESLING RIED DIEBSTEIN** € 32,00

Wagram, Weingut Familie Schuster
Klassische Steinobstaromen wie Pfirsich und Marille im Duft. Am Gaumen saftig, begleitet von frischen Wiesenkräutern. Eignet sich klassisch zu Fisch wie Forelle, Garnele oder Lachsfilet.

RIESLING RIED KELLERBERG SMARAGD € 69,00

Wachau, Weingut Knoll
Helles Gelbgrün, in der Nase Mandarine, Ananas und Pfirsich, etwas Honig, feine Fruchtsüße am Gaumen, saftig nach Apfel und Zitrone, lebendige Säure, mineralischer Touch, trinkanimierend, bleibt lange haften.

Chardonnay

CHARDONNAY RIED HÖHLGRABEN 0,75l € 34,00
1,5l € 68,00

Niederösterreich, Weingut Müller-Grossmann
Tropische saftige Früchte, Mango, Ananas, Blütenaromen, zarte Vanille, ausgewogene gut eingebundene Säure, feiner Extraktschmelz, kraftvoll, strukturiert, stoffiger Abschluss. Passt hervorragend zu Geschmortem und Gebackenem.

CHARDONNAY HEIDEBODEN € 29,00

Burgenland, Weingut Muenzenrieder
Feine Papayanote, unterlegt mit Blütenhonig, zart nach Melone, ein Hauch von Kumquats. Saftig mineralisch, integrierte Säurestruktur, leichtfüßig, weißes Kernobst, Zitrus im Nachhall, ein universeller Speisenbegleiter.

Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC 0,75l € 29,00

Niederösterreich, Weingut Wunderer
frisches Gras, grüner Paprika, etwas tropisch – Mango, Maracuja, lebendige Säure – gut eingebunden

SAUVIGNON BLANC 1/8l € 6,20
TERROIR 0,75l € 39,00

Niederösterreich, Weingut R&A Pfaffl
Feine Stachelbeeren und Holunderblüte; frisch mit Noten von weißem Spargel und grünem Paprika. Betörendes Aroma, geprägt von einer harmonischen Finesse, intensiv und doch angenehm leise. Druckvoll im Abgang, feine Länge. Besonders schön zu leichten Fisch- und Pastagerichten oder auch als Aperitif.

SAUVIGNON BLANC RIED HARTBERG SMARAGD € 56,00

Wachau, Weingut Lagler
Feine Kräuterwürze, frische gelbe Paprikaschoten, zarter Blütenhonig, attraktiver Sortencharakter. Saftig, kraftvoll mit feiner Extraktsüße und schönem Säurebogen. Eleganter Speisenwein mit Länge und Struktur.

Weißburgunder

Bio **WEISSER BURGUNDER** € 34,00

Steiermark, Weinhof Monschein
Ein Müsli für den Weinliebhaber. Ehrlich, bodenständig und vollwertig im Geschmacksbild. Dieser Wein bereitet viel Freude, was am Trinkfluss bald zu erkennen ist.

Grauburgunder

Bio **GRAUBURGUNDER STRADEN** € 38,00

Vulkanland Steiermark DAC , Weinhof Monschein
Hochreife Grauburgundertrauben, gemaischt über mehrere Stunden, um alles an das Tageslicht zu bringen was diese Sorte in Straden so draufhat. Nichts wird geschliffen, nichts bleibt verborgen. Der erste Eindruck des Weines zaubert ein verschmitztes Lächeln ins Gesicht.

Sortenvielfalt

SCHWEINEREI (GV/SB/GM) € 29,00

Niederösterreich, Weingut Gmeinböck
Eine Cuvée aus den Sorten Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller. Der Duft ist frischfruchtig mit einem Hauch Gelber Muskat. Die Säure und die Frucht bilden ein harmonisches Zusammenspiel am Gaumen und verleihen so diesem Wein ein hohes Trinkvergnügen.

MISCHSATZ VOM ALTEN WEINGARTEN € 31,00

Niederösterreich, Weingut Bauer
Perfektes Zusammenspiel von Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Sämling und Traminer. Birne, Melone, Mandarine, körperreich, balancierte, lebendige Struktur, eleganter Trinkfluss, fruchtiger Schmelz im Abgang, langanhaltend, Kumquat im Finish, gehaltvoll, kräftig und herrlich cremig.

GELBER MUSKATELLER € 36,00

Niederösterreich, Weingut Taferner
Duftexplosion mit Holunderblüten und Zitruszesten. Traubige Aromatik, zart nach Limetten, einladender Duft. Straff, knackig, grüner Apfel, rassige Struktur, feinfruchtig im Abgang. Sehr harmonisch und animierend.

Bio **ZU TISCH WEISS** € 36,00

Burgenland, Weingut Gsellmann
Cuvée aus Chardonnay, Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder. Maischevergoren. Harmonisch und ungemein stimmig, traubig, weiße Blüten, Stachelbeere, frisches grün-gelb; knackige Säure, hervorragender Trinkfluss, vielseitig einsetzbar.

Weißweine international

GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC € 46,00

Südtirol, Franz Haas
Intensives Goldgelb, in der Nase Aromen von Litschi, Orangenschalen, Gewürznelken, Muskatnuss und Rosen, am Gaumen überzeugt er mit seiner Struktur, Frische und Lebendigkeit, im Abgang zeigt er Länge und ist typischerweise leicht bitter.

I FRATI LUGANA DOC 0,75l €41,00
Lombardei Lugana, Cà dei Frati 1,5l €89,00

Strohgelb, in der Nase feine Noten von gelben Äpfeln, Marillen und Birnen, zarte Mandelnuancen mit mineralischem Touch, am Gaumen leichte Kräuterwürze, gelbe Früchte und Zitronenzesten.

PINOT GRIGIO DOC € 36,00

Friaul, Weingut Livio Felluga
Die Nase wird von saftigen Aromen von Melone, reifer Birne und Grapefruit geleitet, während dem Gaumen eine lebhafte Säure, ein leichter Körper und reiche Brioche und Honigaromen geboten werden. Der Wein hat zudem subtile Noten von Mineralität.

CHARDONNAY BOURGOGNE „COUVENT DES JACOBINS“ € 49,00

Burgund, Louis Jadot
Helles Strohgelb mit Grünschimmer, zartes Fruchtbukett vom roten Apfel, Marillen und Pfirsichanklänge, mineralischen Noten, ein Hauch Vanille und Zitrus, komplex am Gaumen, tiefe Frucht, harmonische Säurestruktur mit Eleganz und Finesse.

Weißweine lieblich/süß

SCHWARZE KATZE WEISS 1/8l € 5,20
„MRS. MARY“ € 31,00

Lustig duftig lieblich – sowohl fur davor wie fur dazu und vorm Kamin

Burgenland, Weingut Wurzinger
Liebliches Cuvée aus Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller. Helles Gelb, in der Nase ein Potpourri aus floralen Noten gepaart mit Steinobst. Duftig, frisch und den Gaumen umschmeichelnd, Trinkspaß pur.

BEERENAUSLESE SÄMLING € 36,00

Burgenland, Weingut Münzenrieder
Gelbe Tropenfrucht, etwas Maracuja und Litschi, feine Restsüße, knackige Säurestruktur, sehr gute Länge.

Roséwein

PINK BLISS € 29,00

Burgenland, Weingut Mad
Animierendes Erdbeergelee, Honigmelone, fruchtig frisch mit herzhafter Saftigkeit, viel Kirsch Aromatik, chinesischer Pfeffer, kompakte Struktur, knackiges Säurespiel, unkompliziertes Trinkvergnügen.

ROSA DEI FRATI VINO ROSATO € 41,00

Lombardei Lugana, Cà dei Frati
Zartes Rosa, in der Nase frischer Duft mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln, am Gaumen schmeichelhaft, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang.

Rotweine

in der Flasche

Blauer Zweigelt

ZWEIGELT 1/8l € 5,70
„HUNDSBICHLERS SENIOR RED“ € 33,00

Neusiedler DAC, Weingut Muenzenrieder
Ausgeprägte Kirschfrucht, reife Zwetschken, angenehme Würze; am Gaumen saftig, rotbeerige Frucht, fruchtiges Finish, weich und angenehm. Ein klassischer Zweigelt und universal einsetzbar.

ZWEIGELT SAND € 30,00

Niederösterreich, Weingut Angerer
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladende Herzkirschfrucht, Brombeerkonfit, zarte Kräuterwürze, Orangenzesten. Saftig, elegant, feine Kirschfrucht, angenehme Frische, bleibt haften, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Blaufränkisch

BLAUFRÄNKISCH RIED HOCHBERG € 31,00

Burgenland, Weingut Wieder
Typisch Blaufränkisch - fruchtig-würzige Aromen, einladende, knackige Fruchtnoten. Kirsch- und Brombeeraromen mit Kräuterwürze unterlegt. Feine Mineralik, balanciertes Säurespiel, reifes saftiges Tannin.

BLAUFRÄNKISCH 0,375l € 29,00
RIED MARIENTHAL 0,75l € 54,00
1,5l € 110,00

Burgenland, Weingut Mad
Tiefdunkles Rubingranat, feines Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, tabakige Würze, mineralischer Touch, kandierte Orangenzesten, facettenreiches Bukett. Komplex, straffe Textur, reife Kirschfrucht, feine Tannine, extraktsüßer Abgang, salziger Rückgeschmack, sehr gute Länge, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Merlot

MERLOT 1/8l € 5,70
HAUS & HOF € 33,00

Burgenland, Weingut Reeh
In der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender Abgang.

MERLOT € 41,00

Carnuntum, Weinbau Ernst Lager
Dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschken und dunkle Kirschen, feine Röstaromen ein Hauch von dunkler Schokolade, feine Tannine, komplex und vielschichtig, saftig, langanhaltend im Abgang; 14 Monate im neuen und gebrauchten Barrique gereift.

Cabernet Sauvignon

100 DAYS CABERNET SAUVIGNON € 44,00

Burgenland, Weingut Keringer
Vielschichtiges Bukett, Heidelbeere, Cassis, Cranberry, fein verwobene Röstaromen, harmonischer Trinkfluss, fester Tanninkern, lang anhaltend, fruchtiger Nachhall. 100 Tage mit Schalen und Kernen auf der Maische, danach im Holzfass.

Pinot Noir

PINOT NOIR € 39,00

Thermenregion, Weingut Gregor Schup
Einladende Kirschfrucht, frisches Erdbeerkonfit unterlegt mit zarter Kräuterwürze mineralischer Touch. Saftig, elegante Textur, präsente Tannine, würziger Nachhall, etwas Nougat im Abgang, rotes Waldbeerkonfit im Rückgeschmack.

Große Weine / Gewächse

M1 CUVÉE 2017 € 95,00

Carnuntum, Weingut Gerhard Markowitsch
Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt. Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Feinwürzig unterlegte dunkle Waldbeerfrucht, Nuancen von Cassis und Brombeeren, tabakig-kräuterwürzig, im Hintergrund etwas Edelholz. Saftig, elegante Textur, feine Extraktsüße, tragende Tannine, reife Kirschen im Abgang, ein zugänglicher, stoffiger Speisenbegleiter.

SALZBERG CUVÉE 2012 € 115,00
2017 € 99,00

Burgenland, Weingut Heinrich Gols
Cuvée aus Blaufränkisch und Merlot. Dunkles Rubingranat, opaker Kern mit zarter Randaufhellung. Fleischiger als so manches Steak & dunkler als Powidl. Rosmarin begleitet, Vanille ergänzt. Wilde Beeren und erdige Aromen. Am Gaumen engmaschiger Gerbstoff, vitale strukturierte Säure, Kirsch- und Schokonoten erweitern die Aromadimensionen.

Cuvée's

Bio **SCHWARZE KATZE ROT** 1/8l € 5,20
„MR. MAX" € 31,00
lustig duftig lieblich – sowohl fur davor wie fur dazu und vorm Kamin

Burgenland, Weingut Wurzinger
Cuvée aus Zweigelt und Blaufränkisch. Duftig, fruchtig in der Nase. Ein Korb von roten gereiften Beeren am Gaumen. Schmeichelnd mit angenehmen Zuckerspitz. Absoluter Trinkspaß.

ZU TISCH ROT € 36,00

Bio **Burgenland, Weingut Gsellman**
Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent. Würzig-fruchtig nach Brombeeren, Heidelbeeren und Kirsche, ausgewogenes Süße-Säurespiel, feines Gerbstoffgerüst, Holz sehr dezent, vielschichtig und vielseitig, enorm viel Stoff, facettenreich.

BIG JOHN CUVÉE RESERVE € 44,00

Burgenland, Weingut Scheiblhofer
Dichtes Violett mit rubinroten Rändern, in der Nase totale Fruchtigkeit und Duft nach Karamell, am Gaumen komplex und vielschichtig, mächtiges Tannin mit röstigem Eichenflair. 9 Monate in neuen amerikanischen Barriques gereift.

HEIDEBODEN CUVÉE € 38,00

Burgenland, Weingut Nittnaus
Süße dunkle Beerenfrucht, reife Zwetschken, fruchtig-zart mit Gewürzaromen, am Gaumen vollmundig, geschmeidige Textur, feine Tannine im Abgang.

THE BUTCHER CUVÉE € 45,00

Burgenland, Weingut Schwarz
In der Nase ein Hauch Nougat, dunkle Beerennoten, feine Kräuterwürze, am Gaumen sehr saftig, tolle Komplexität, wieder Beerenaromen, gut eingebundene Tannine, dezent tabakig. In Barriques ausgebaut und 12 Monate gelagert

Rotweine International

PINOT NOIR DOC € 39,00

Südtirol, Kellerei Nals Magreid
Aromen nach allerlei Zwetschken, schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren. Elegant mit schön ausbalancierter Säurestruktur. Angenehm rauchige Nuancen. Angenehme Länge, vollmundig.

MERLOT RISERVA € 49,00

Südtirol, Weingut Klosterhof
Sattes Duftspiel aus reifen Beerenfrüchten, veredelt von feinen Röstaromen. Am Gaumen samtige Fülle und große Typizität. Ausgedehnter Abgang. Ein Festtagswein wie man ihn sich nur wünschen kann.

VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA € 52,00

Firenze, Marchesi Antinori
Rubinrot, in der Nase intensive Fruchtnoten von reifer Kirsche, Preiselbeere und Waldbeeren, am Gaumen weiche, samtige Tannine, lang anhaltendes Finale.

COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG € 73,00

Venetien Valpolicella, Masi Agricola
Intensives Rubinrot, in der Nase reife Früchte und Kirschkonfitüre, am Gaumen animierende Frucht, komplex, angenehme Extraktsüße, langes Finale mit Facetten von Vanille und Zimt

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA BOLGHERI DOC ROSSO € 95,00

Toskana Bolgheri, Ornellaia
Rubinrot, in der Nase Brombeeren, Cassis, erdige Noten, am Gaumen dicht, Zartbitterschokolade, dunkle, reife Beeren, etwas Vanille, präsente Tannine, langer Nachhall.

Alkoholfreie Getränke

COCA COLA, SPEZI,	0,25L € 3,90
ORANGEN, - ZITRONENLIMONADE	0,5L € 5,20
COCA COLA ZERO	0,33L € 4,20
ALMDUDLER	0,33L € 4,20
EISTEE	0,33L € 4,20
MINERALWASSER STILL / PRICKELND	0,33L € 3,60
	0,75L € 6,50
ORGANICS TONIC / BITTER LEMON	0,25L € 4,50
SODA ZITRON	0,5L € 4,90
HOLUNDERSAFT GESPRITZT	0,25L € 3,90
	0,5L € 4,90
HIMBEER - SKIWASSER	0,25L € 3,90
	0,5L € 4,90

Spritzig fruchtig!

HUNDSBICHLERS APFELSAFT KLAR	0,25l € 3,90
	0,5l € 5,50
RAUCH JOHANNISBEERSAFT	0,2l € 3,90
RAUCH MULTIVITAMINSAFT	0,2l € 3,90
RAUCH MANGOSAFT	0,2l € 3,90
ORANGENSAFT	0,25l € 3,90
	0,5l € 4,90
Gerne servieren wir alle Fruchtsäfte gespritzt - mit Leitungs- oder Sodawasser auf	0,3l € 4,10
	0,5l € 5,20

Heisse Getränke

ESPRESSO	€ 3,00
VERLÄNGERTER	€ 3,50
CAPPUCCINO	€ 4,00
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,60
LATTE MACCHIATO	€ 4,90
JAGERTEE	€ 6,50
GLÜHWEIN	€ 6,00

HEISSE SCHOKOLADE	€ 4,50
mit Zillertaler Frischmilch & Sahne	
PREMIUM HEISSE SCHOKOLADE	€ 7,50
mit 2cl Diplomatico Reserva Exclusiva (12J)	

Its Tee time ... Bio

KÄNNCHEN TEE	€ 4,10
Rooibos, Peppermint, Green Tea Greetings, Wild Berry Wonder, Fruit Melody, Queen Camomile, Hey Earl Grey, Mount Darjeeling, Sound of the Alps Kräutertee	
KÄNNCHEN TEE MIT RUM	€ 5,80
mit 2cl Diplomatico Reserva Exclusiva (12J)	

Zillertal Bier

ZILLERTAL PILS	0,2l € 3,20
Premium Classe - Hellgolden, schlank angenehm spritzig, edel gehopft, 4, 9% VOL.	0,3l €4,20
	0,5l € 5,50
ZILLERTAL RADLER NATURTRÜB	0,3l € 4,20
Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich frisch; 1,6% VOL.	0,5l € 5,50
ZILLERTAL RADLER	0,3l € 4,20
	0,5l € 5,50
ZILLERTAL WEISSBIER	0,3l € 4,20
Hell Natrutrüb - Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb; 5% VOL.	0,5l € 5,50

Flaschenbiere

ZILLERTAL DUNKEL	0,5l € 5,50
Edel gereift - Kastanienfarben; voller; leicht karamellisierender Geschmack; 5,2% VOL.	
ZILLERTAL SCHWARZES	0,3l € 4,50
Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße 5,2% VOL.	
ZILLERTAL WEISSBIER DUNKEL	0,5l € 5,50
Dunkel Naturtrüb - Kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma; 5% VOL.	
FRANZISKANER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l € 5,50
BECKS BLUE ALKOHOLFREI	0,5l € 5,50
WEIZEN MIT COLA ODER SPRITE	0,5l € 5,50

Schnäpse 2cl

Schnäpse

BAUERNOBSTLER	€ 3,90
MARILLENBRAND	€ 3,90
WILLIAMS	€ 3,90
NUSSSCHNAPS	€ 3,90
ALM-HEUSCHNAPS	€ 4,50
ZIRBE ROT	€ 4,50
LÄRCHE	€ 4,50
LATSCHE	€ 4,50
GERTI'S VIERKANT	€ 4,50

Edelbrände

ZWETSCHKE	€ 4,90
KIRSCHE	€ 4,90
ZIRBE WEISS	€ 4,70
ENZIAN	€ 4,70
MEISTERWURZ	€ 4,50

Gebrannt bei unserem Cousin Peter, Brunnerhof in Laimach: Erlesene Sorten bei uns erhältlich!

Reisetbauer 2cl

KAROTTENBRAND	€ 6,00
INGWERBRAND	€ 9,00

Gin Tonic 4cl

BOMBAY SAPPHIRE € 10,50
England
Citrus, Wacholder, herb, grasig, trocken
Fever Tree Indian | Limette

HENDRICK'S GIN € 12,50
Schottland
Floral, herb, grasig, trocken
Fever Tree Mediterranean | Nelken und Orangenschale

GIN MARE € 12,50
Spanien
Würzig, dicht, citrus, Wacholder, floral
Fever Tree Mediterranean | Rosmarin, Thymian

Edelbrände

Rochelt

GRAVENSTEINER APFEL 1cl	€ 7,00
QUITTE 1cl	€ 7,00
WILLIAMSBIRNE 1cl	€ 8,00
SCHNAPSCUVÈE HOLLERMANDL 1cl	€ 8,00
SONDEREDITION ANNIA'S GIN 2cl	€ 12,00

Metzgerwirt Special

GIN TONIC € 18,00
Annia's Gin | Fever Tree Indian | Apfelscheibe

Rum 2cl

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 Y € 8,50
Venezuela
Süßlich, Honignoten, karamelling, vanillig, holzig, würzig, dicht

PYRAT X.O. € 7,50
Anguilla
Süßlich, Honignoten, karamellig, vanillig, fruchtig, exotisch, citrus

J. BALLY RHUM AGRICOLE 7Y € 7,50
Martinique
Herb, grasig, trocken, floral, kräftig

RON ZACAPA 23Y € 8,50
Guatemala
Süßlich, Honignoten, karamellig, vanillig, holzig, würzig, dicht

Whiskey 4cl

JOHNNY WALKER RED LABEL €5,60
Blend
Süßlich, Honignoten, karamellig, vanillig, holzig, würzig, dicht

FOUR ROSES BOURBON € 5,60
Bourbon
Süßlich, Honignoten, karamellig, vanillig, holzig, würzig, dicht

JAMES BLACK BARREL € 7,50
Irish Whisky
Süßlich, Honignoten, karamallig, vanillig, würzig, dicht

TULLAMORE D.E.W. € 5,60
Irish Whisky
Süßlich, Honignoten, karamallig, vanillig, würzig, dicht, fruchtig, exotisch

Cognac 2cl

ASBACH €4,00
Holzig, milde Süße, erinnert an Pflaumen und Nüsse

HENNESSY VS € 7,00
VS, Fine, *** 2 Jahre Lagerung
Holzig, süßlich Honignoten, karamellig, vanillig, würzig, dicht

REMY MARTIN VSOP € 9,00
4 Jahre Lagerung
Holzig, kräftig, herb, grasig, trocken

Metzgerwirt Special

COGNAC COCKTAIL €9,50
4 cl Asbach | Organics Ginger Ale | Orange

Tequila 2cl

PADRE AZUL REPOSADO € 8,50
4 Jahre Lagerung
Holzig, kräftig, herb, grasig, trocken

Liköre 2cl

MOOSBEERLIKÖR € 4,50
EIERLIKÖR HAUSGEMACHT € 4,30
TIA MARIA € 4,50
GRAND MANIER € 4,50
AMARETTO € 4,50
COINTREAU € 4,50
BAILEYS € 4,50

Bitters 2cl

JÄGERMEISTERR € 3,90
FERNET BRANCA € 3,90
AVERNA € 3,90

alle Preise in Euro, Satz- & Druckfehler vorbehalten
Preise für Speisen inkl. 10% Ust.
Preise für Getränke inkl. 20% Ust.