

Wirtshaus für ALLE-Echt (&) gmiatlich

Grüss Gott

und herzlich Willkommen

im



Im Wirtshaus für ALLE!

...schön dass Ihr da

seid`s!

Wirtshaus für ALLE-Echt (&) gmiatlich

Herzlich Willkommen:

Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, daher bitten wir um Verständnis, wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.

Frisch zubereitete Salate sowie von unserem Küchenchef frisch zubereitete Speisen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Wenn Sie Wünsche oder Anregungen haben, lassen Sie es uns wissen, damit wir es künftig besser machen können.

Wenn Sie zufrieden waren, würden wir uns sehr freuen, wenn Sie immer wieder gerne bei uns einkehren und uns auch Ihren Bekannten und Freunden weiterempfehlen.

Lehnen sie sich zurück und genießen die «gmiatliche» Zeit hier am Berg. Fern von Hektik und Alltag wollen wir sie eine unkomplizierte Zeit hier im Wirtshaus erleben lassen.

Ein kleines Stück Österreich aus regionalen Produkten zubereitet.

Familienfeiern, Seminare, Geburtstage, Hochzeiten und vieles mehr könnt ihr bei uns im Haus feiern.

Kurzer Anruf und wir stellen euch etwas aussergewöhnlich österreichisches oder gut bürgerliche Menüs zusammen.

Alles ist möglich.!!

Werte Gäste:

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder anderen unerwünschten Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern

*Das neue Team vom Wirtshaus im
Sporthotel Malixerhof*

Wirtshaus für ALLE-Echt (&) gmiatlich

Zum Aperero:
Aperol Spritz oder
Prosecco mit Hollunder
Fr. 9

....aus n Suppentopf

Kaspressknödelsuppe
Tirolerknödelsuppe
Gulaschsuppe
im Brottopf

Fr. 9
Fr. 9
Fr. 10
+Fr. 3.00

Empfehlung:
Rindstatare nach Viktorias
Rezept Fr. 23
mit getoasteten Brot und Butter auf
Wunsch scharf

....aussn Gortn

Grüner Salat

Fr. 7

Gemischter Salat

Fr. 8

Salat Malixerhof (Bunter Salatteller mit
gerösteten Speck, Parmesanhobel und
grillierten Pouletstreifen)

Fr. 23

Steirischer Backhendlsalat (Bunter Salatteller
mit gebackenen Hendlstücken und steirischen
Kürbiskernöl dressiert)

Fr. 23

Fitnesssteller mit grillierten Schweinsschnitzel
und Kräuterbutter

Fr. 23

....öppis klises

Bratwurst mit Zwiebelsauce und
Pommes Frites

Fr. 18

Heisser Leberkäse (Fleischkäse)
mit Pommes frites

Fr. 18

Tiroler Knödel-Gröstl
(in der Pfanne geröstete Knödel
mit Zwiebel, Fleisch und
drüber ein Spiegelei)

Fr. 19

A Brettjause
(kaltes Plättli)

klein Fr. 19

Für 2 P.
Fr. 24



Bündner Salsiz mit Brot

Fr. 12

Portion Pommes kleiner Korb
Portion Pommes grosser Korb

Fr. 7

Fr. 9

...unsere Speziellen Käsefondue

Jederzeit auf Vorbestellung
Käsefondue mit ausgewählter feiner
Käsemischung
Fr. 22.00/Person

Wirtshaus für ALLE-Echt (&) gmiatlich

....die Klassiker

Originales Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Preiselbeeren und Pommes frites Fr. 31

Schweinsrahmschnitzel mit Butterspätzle
und Gemüse garnitur Fr. 25

Bierbrat'l vom glücklichen Schwein mit
Semmelknödeln und Sauerkraut Fr. 26

Cordon Bleu mit Pommes Frites Fr. 29

Grossmutter's Hackbraten mit Kartoffelstock
und Bratensaftl Fr. 21

Spaghetti Bolognese Fr. 18

.... Schmankerl aus der Wirtshauskuchl

Tiroler Speckknödel
im Sauerkrautnest 1 Knödel Fr. 16 2Knöderl
Fr. 22

Holzfüllerspätzle (mit Speck,
Zwiebel und feiner Käsemischung
In der Pfanne geröstet) Fr. 19

Schlemmerpfandl (feines Ragout vom
Schwein mit hausgemachten Butterspätzle) Fr. 25

Kasspotzn mit würziger Käsemischung mit
Zwiebeln geröstet im Pfandl serviert
(mit Röstzwiebel garniert) Fr. 18

Wirtshaus für ALLE-Echt (&) gmiatlich

NUR...

....für unser Kleinen Gäste

Ich weiss nicht

Schnitzel mit Pommes

Fr. 14

Hab keinen Hunger

4 Chicken Nuggets mit Pommes

Fr. 14

Ist mir egal

Palatschinken mit Nutella

Fr. 9

Ich will das nicht

Spaghetti Bolognese

Fr. 13

Irgendwas

Schinken Käse- Toast

Fr. 9

Oder doch den Schlumpf?

Blaue Spaghetti mit Butter

Fr. 9

Kinder Pommes
Fr.6

Wirtshaus für ALLE-Echt (&) gmiatlich

....*Dessert*

Überraschungsdessert (reichliche
Köstlichkeiten aus der österreichischen
Süßspeisenkuchl)

Für 2-3
Personen
Fr. 25

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Fr. 12

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Fr. 9.

Eis Styria (3 Vanillekugeln mit
Steirischen Kürbiskernöl und
Kürbiskernen garniert)

Fr. 13

Marillenknödeln

Fr. 12

Zwetschgenwähe mit Rahm

Fr. 8

Germknödel

Fr. 14

Caramelköppli

Fr. 7

Werfen sie auch noch einen Blick
auf unsere Glacekarte!