



Griß Enk!

*Ba ins at dar Thaia geiz koan
beasn Fusl, nuicht letzes at die Mohl.*

*Mir sein o koane Stirgar, Schrepfar, odar Sumsar,
sondern versuechn insarn auswartigen und dosigen Gästnen
mit Freintlachkeit, Erlachkeit, und so gahe wie's geahrt,
epas gscheits auf'n Tisch ze bringen.*

*Mir winschn enk an guetn Appetit -
und mit an Schneiztiachlan voll Schmoas
seahn mir ins hoffentlach bold wieder.*

Galz Gott firs zuekehrn!

Suppen

Tiroler Speckknödelsuppe

1 Knödel € 3,90

Clear soup with 1 Tyrolean dumpling

2 Knödel € 5,90

Clear soup with 2 Tyrolean dumplings

Leberknödelsuppe

1 Knödel € 3,90

2 Knödel € 5,90

Clear soup with 1 or 2 liver dumplings

Rindsuppe mit Kaspressknödel

1 Knödel € 3,90

2 Knödel € 5,90

Clear soup with 1 or 2 cheese dumplings

Nudelsuppe € 3,60

Clear soup with noodles

Rindsuppe mit Frittaten € 3,60

Clear soup with sliced pancakes

Gulaschsuppe mit Brot € 3,90

Goulash soup with bread

Jausenbrettl'n

Öztaler Marende € 9,20

(Speck, Kaminwürzen, Käse)

Cold plate with bacon, smoked sausage, cheese and brown bread

Speckplatte fein garniert

mit Bauernbrot € 8,70

A dish of bacon with brown bread

2 Kaminwürzen garniert mit Brot € 6,20

2 smoked sausages with brown bread

Salate

Gemischter kleiner Salat € 4,20

Mixed salad

Tiroler Bauernsalat (Blattsalate, Speck und Kartoffen) € 7,90

Farmers salad (green salad with potatoes and bacon)

Gemischter Salatteller

mit Schafskäse € 7,90

Mixed salad with feta cheese

Hühnerbrustfilet

auf buntem Blattsalat € 8,90

Leaf salad with stripes of grilled chicken

Ruccola, frische Tomaten

und Parmesanraspeln € 7,40

Ruccola, tomatoes and fresh parmesan

Nudeln & Ofenkartoffel

Hirtenmakkaroni € 8,90

(Pilze, Speck, Käse)

Noodles „Herders style“ (mushrooms, bacon, cheese)

Pikante Nudelpfanne € 8,90

(Tomaten, Pfefferon, Schinken)

Noodles (spicy) with pepperoni-ham sauce

Spaghetti Bolognese € 7,80

Spaghetti bolognaise

1 Ofenkartoffel € 4,90

mit Sauerrahmsauce und Speck

1 baked potato with sour cream sauce and bacon

2 Ofenkartoffel € 7,90

mit Sauerrahmsauce und Speck

2 baked potatoes with sour cream sauce/bacon

Die bekanntesten Hüttenspezialitäten

Spare Ribs mit pikanter Sauce und Brot €9,40
Spare Ribs with piquant sauce and bread

Tiroler Gröstl mit Spiegelei €9,20
Tyrolean Gröstl (roasted and mixed meat with potatoes with fried egg)

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel €9,20
Homemade cheese spätzle with roasted onions

Schweinerückensteak „Jäger-Art“ mit Rösti €11,90
Grilled pork steak "hunters style" with mushroom sauce and Rösti

Rosa gebratenes Entrecôte vom Rind, Ofenkartoffel und Kräuterbutter €16,80
Medium grilled rumpsteak of beef, baked potato and herb butter

Immer gern gegessen

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Preiselbeeren €10,50
„Wiener Schnitzel“ (breaded pork escalope) with French fries and cranberries

Cordon bleu mit Pommes frites und Preiselbeeren €10,90
Cordon bleu with French fries and cranberries

Knusprig gegrilltes ½ Grillhuhn mit Brot €7,40
½ Grilled chicken with bread

mit Pommes frites €8,90
or French fries

Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites €7,90
Grilled meat loaf with fried egg and French fries

Currywurst mit Pommes frites €7,80
Grilled sausage with ketchup, curry and French fries

Frankfurter Würstel mit Senf und Brot €3,90
Frankfurter sausage with mustard and bread

mit Pommes frites €7,40
or French fries

Portion Pommes frites €4,80
A dish of French fries

Süßes

Germknödel mit Butter und Mohn €5,90
Yeast dumpling with butter and poppy

mit Vanillesauce und Mohn €6,90
with vanilla sauce and poppy

Hausgemachter Apfelstrudel, Sahne €3,50
Homemade apple strudel with whipped cream

mit Vanillesauce €4,50
with vanilla sauce

Hausgemachter Topfenstrudel, Sahne €3,50
Cream cheese strudel with whipped cream

mit Vanillesauce €4,50
with vanilla sauce

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almjodler</i>	€ 2,10	€ 3,70
<i>Apfelsaft, Johannisbeersaft</i>	€ 2,20	€ 3,80
<i>Holundersaft, Orangenjuice</i>	€ 2,20	€ 3,80
<i>Säfte gespritzt mit Soda</i>	€ 2,10	€ 3,70
<i>Mineral</i>	€ 2,00	€ 3,50
<i>Skiwasser</i>	€ 1,90	€ 3,40
<i>Milch</i>	€ 1,90	€ 3,40
<i>Red Bull (Flasche 0,25 l)</i>		€ 3,00

Heiße Getränke

<i>Espresso</i>		€ 2,00
<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2,20
<i>Cappuccino</i>		€ 2,40
<i>Latte Macchiato</i>		€ 2,70
<i>Heiße Schokolade</i>		€ 2,60
<i>Schoko-Rum</i>		€ 3,80
<i>Schwarztee mit Zitrone oder Milch</i>		€ 2,00
<i>Früchtetee, Grüner Tee, Pfefferminztee, Kamillentee</i>		€ 2,00
<i>Tee mit Rum</i>		€ 3,20
<i>Heiße Zitrone</i>		€ 2,00
<i>Glühwein</i>		€ 3,40
<i>Jagatee</i>		€ 3,60

Bier vom Fass

<i>Pfiff</i>		0,2 l	€ 2,10	
<i>Pils</i>	0,3 l	€ 2,70	0,5 l	€ 3,70
<i>Radler</i>	0,3 l	€ 2,70	0,5 l	€ 3,70
<i>Paulaner Hefe Weißbier</i>	0,3 l	€ 3,00	0,5 l	€ 3,90
<i>Smirnoff Ice</i>			0,27 l	€ 3,50

Schnäpse – Liköre

1 Obstler		€ 1,80
1 Meter Obstler		€ 19,80
1 Fass Obstler		€ 60,00
Spiegelei (spez. Obstlerhütte)		€ 2,40
Flying Hirsch		€ 2,90
Jägermeister		€ 2,50
Williams Birne		€ 2,40
Captain Jack Sparrow		€ 3,40
„Hias“ (Österreich Cocktail)	3 cl	€ 3,40
Flügerl (roter Wodka, Red Bull)	4 cl	€ 2,90
schwarzes Flügerl (Puschkin, Red Bull)	4 cl	€ 2,90
Rauschkugel (Kokoslikör mit Rumkugel)		€ 2,70
Handschellen (2 Stk.)		€ 4,00
Zirbenlikör		€ 2,20
Ramazotti		€ 2,50
Heiße Witwe	2 cl	€ 3,00
Wodka Feige		€ 2,40
Saurer Apfel, Apfelkorn		€ 2,20
Dooleys		€ 2,40
Vogelbeerschnaps		€ 3,40
Enzian		€ 2,20
Williams- Honig		€ 2,40
El Torro (roter Wodka, Red Bull)	16 cl	€ 5,90

**Alle Schnäpse am 1 Meter Brett (1 Schnaps gratis)
und teilweise auch im 1 Liter Fass erhältlich**

Sekt

Piccolo Prosecco, Colli Trevigiani IGT	0,20 l	€ 6,50
Prosecco "Spago", Colli Trevigiani IGT	0,75 l	€ 21,20
Schloss Gobelsburg "Brut" - Reserve	0,75 l	€ 26,40

Offener Weißwein

Kreuzgang <i>Grüner Veltliner – Qualitätswein – Weinbaugebiet Niederösterreich fruchtig, rassig, mit feiner Harmonie.</i>	1/8 l	€ 2,40
Pinot Blanc <i>Qualitätswein – Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau/Niederösterreich Domäne Wachau, Dürnstein - trocken, elegant, fein-fruchtiges Bukett.</i>	1/8 l	€ 2,50
Gespritzter Weißwein	1/4 l	€ 2,90

Offener Rotwein

Rothügel Zweigelt <i>Qualitätswein – Weinbaugebiet Burgenland- violettrote Farbe, fruchtiger Duft, angenehmer und harmonischer Abgang.</i>	1/8 l	€ 2,50
Kalterersee Classico <i>Vernatsch, Weingut Schreckbichl, Alto Adige, Italien leuchtende rubinrote Farbe; elegantes, ausgesprochen fruchtiges, sortentypisches Aroma, Sauerkirsche und Veilchen; jugendlicher, ausgewogener Geschmack.</i>	1/8 l	€ 2,70
Gespritzter Rotwein	1/4 l	€ 2,90

Weißweine 0,75 l

Grüner Veltliner <i>Hasel, Weingut Birgit Eichinger, Strass/Kamptal helles Strohgelb; ein Veltliner der klassischen Art, gelbe Frucht-Aromen, Apfel und ein wenig Maracuja, ganz zart weisser Pfeffer. Saftig und vollmundig mit gutem Nachhall.</i>		€ 22,40
Riesling <i>Kamptaler Terrassen, Weingut Bründlmayer, Langenlois helles, klares Strohgelb mit Grünreflexen, Duft nach Steinobst Limetten und Mandarinen, auch Blütenaromen, am Gaumen sehr frisch mit saftiger Frucht.</i>		€ 23,60
Chardonnay Selection <i>Römerstein, Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee funkelnde, strohgelbe Farbe; intensives, frisches Bukett nach reifen exotischen Früchten; vielschichtige Fruchtaromatik, mineralische Noten, elegant und anhaltend im Finale.</i>		€ 19,80
Pinot Blanc <i>Seeberg, Weingut Prieler, Schützen am Gebirge tiefe Orangen-Aprikosen-Fruchtfülle; dicht, schöne Würze; nussige, kernige, burgundische Struktur, ungemein griffig und kompakt; Trinkfluss und Komplexität.</i>		€ 23,50
Sauvignon Blanc <i>Sündlasberg, Weingut Herbert Studeny, Obermarkersdorf/Weinviertel helles Grüngelb, starkes Bukett nach Stachelbeeren und Cassis, erfrischende Säure bei sehr komplexer Frucht und vielschichtiger Substanz.</i>		€ 22,50

Rosé - und Rotweine 0,75 l

- Rosé Cisterciën** € 21,20
Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois
Ziegelrote Farbe, charmant fruchtig, feine rotbeerige Duftnoten, zart-würzige Anklänge, am Gaumen erfrischend, saftig, animierende Frucht, eleganter Abgang.
- Zweigelt „Heideboden“** € 22,20
Weingut Robert Goldenits, Tadten - Neusiedlersee
tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen; mit Weichselfrucht und rotbeerigen Nuancen, würzige Anklänge; schöner Fruchtschmelz, Beerenfrucht, dicht und stoffig, geschmeidiges Tannin, Kirschanklänge im anhaltenden Abgang..
- St. Laurent** € 21,90
Weingut Ernst Triebaumer, Rust
leuchtendes Rubin mit leicht violetter Rand; zarte Zwetschkennote und Weichselaromen; sehr harmonisch, saftiger Fruchtschmelz, samtiges Tannin, schon gut zugänglich.
- Hochäcker** € 23,10
Blaufränkisch, Austria Rotweingut IBY, Horitschon/Burgenland
funkelndes, dunkles Rubingranat, saubere, klare Frucht mit Aromen, vollreife Herzkirschen und pfeffrige Würze; sehr elegant; harmonischer und langer Abgang, typischer Blaufränkisch von bester Qualität, traditionell ausgebaut.
- Pinot Noir** € 21,70
Weingut Grassl, Göttlesbrunn
leuchtendes Rubin mit Granatschimmer, zart-fruchtige Nase, rote Beerenanklänge, feine Gewürznoten im Hintergrund, am Gaumen elegant und ausgewogen, fein-fruchtiges Finale.
- Merlot Barrique** € 29,90
Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee
dunkles Rubingranat; feine Holzwürze, reife Frucht mit Dörrobstanklängen; am Gaumen stoffig und tief; frische tiefe Mineralik, im Abgang Bitterschoko, weiches Tannin, sehr lang anhaltend und kräftig, ungemein finessenreich; gutes Reifepotential.
- Cabernet Sauvignon** € 45,10
Weingut Hans Iglér, Deutschkreutz
dunkelrubinrot, kräftige Cassis Aromen in der Nase, die sich am Gaumen fortsetzen; dichter, vielschichtiger Körper mit reifen Tanninen
- Cuvée Noir** € 22,60
Caberbet Sauv., Merlot, St. Laurent, Weingut Georg Schneider, Tattendorf /Thermenreg.
reife in gebrauchten Barriques, zeigt daher schöne Sortenaromen; Dicht und kräftig.
- Cuvée Heideboden** € 43,80
60% Zweigelt, 25% Blaufränkisch, 15% Cabernet Sauvignon, Weingut Umathum
dunkles, tiefes Rot mit schwarzem Kern, angenehm fruchtige Note, rauchige Aromen und Schoko, fein würzig und mild im Geschmack, im Barrique ausgebaut.
1,50 l Flasche € 79,30
- Vulcano** € 34,50
55% Blaufränkisch, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Zweigelt, 10% Merlot
Weingut Hans Iglér, Deutschkreutz Mittelburgenland. Dunkles Rubinrot m. Granatreflexen; harmonische, saubere, tiefe NaseSchwarzkirschfrucht, feine Würze, Schokonoten; feine Fruchtaromen im Abgang – gutes Potenzial.

0,375 l Flasche € 23,90

1,50 l € 71,70

***Wir danken für Euren Besuch und freuen uns
bereits heute auf ein Wiedersehen.***

Familie Grüner mit Mitarbeiter

Hainbacher Hof

***Unser Hotel Garni inmitten von Sölden,
das herrlich ruhig und doch
nur ca. 250 m (4 Gehminuten)
von der Giggijochbahn und dem Zentrum
entfernt liegt.***

***Lage optimal, Möglichkeiten mit Sauna,
Dampfbad, Whirlbad, Fitnessraum ideal.***

***Für weitere Infos können Sie sich ein Prospekt
beim Eingang der Hütte mitnehmen.***

***Familie Grüner freut sich, Sie
zu begrüßen und zu verwöhnen.***



***Familie Grüner, Hainbachweg 5, 6450 Sölden
Tel: +43(0)5254-2268 - Fax: +43(0)5254-2268-55***

www.hainbacherhof.at

info@hainbacherhof.at