

Ein



- liches Grüß Gott  
bei uns im „Tiroler Wirtshaus“



Freuen Sie sich auf die kulinarischen Highlights im Herbst,  
welcher auch bei uns in der Wirtshausküche Einzug hält!

Das Küchenteam arbeitet mit Herzblut !

Sie tragen unsere Philosophie der Ehrlichkeit, Regionalität und Saisonalität in der Wirtshausküche.

Wir freuen uns, Sie bei uns in der „Schanz“ bewirten zu dürfen...

Lassen Sie sich in unseren gemütlichen Stub'n kulinarisch verwöhnen.

Wir freuen uns auf Sie ! Die Schanzer Wirtsleut' Lorenz Egger und Maria Egger-Rieder  
Das Küchenteam Martin Kitzbichler & Michael Taibon - Küchen Leitung  
mit Jasmin, Josef und Stojan  
und alle »Schanzer Mitarbeiter«

## Zum A U F T A K T

### AUFSTRICH & WECKERL ofenfrisch

Gansl-Entenschmalz & pikanter Rohnenhummus  
Salzstangerl frisch aus dem Ofen

### WECKERL - Vegane Variante

Salzstangerl frisch aus dem Ofen  pikanter Rohnenhummus  
Zerlei feines ÖL - kaltgepresstes Olivenöl und Kürbiskernöl

€ 4,00

Zusätzliches KLEINGEBÄCK

GEBÄCK - glutenfrei

pro Stück € 1,20

€ 1,40



## Als VORSPEIS'

---

**BEEF TATARE & Schwammerl** € 12,50

Rindsfilet - heimisches Qualitätsfleisch - handgehackt und mariniert  
eingelegte Waldpilze, Käsespäne (Rotholzer Schaf)  
Butter und Schwarzbrot Toast

**Herbstliches WILD TRIO** € 13,50

Wildterriner, geräucherte Entenbrust, luftgetrockneter Hirschschenkel  
Blaukraut-Birnen-Rohkost, pikantes-Boskop-Apfelgelee

### „TIROLER MAREND“

... ein Schmankerlteller mit Tiroler Spezialitäten

Tiroler Speck, geräucherte Haus-Würstl  
Schafkäse und Mariasteiner-Granat

Gurkerl, Kren, Birnen-Senfsauce, Butter und Brot

€ 13,50

## SUPPEN

---

...eine **TAGESSUPPE** finden Sie auf der 1. Seite beim **MENÜ**

**Kürbis – Apfelsuppe** € 5,50

Kürbiskerndl und feines Öl, pikantes Boskop-Apfelgelee

**Rindssuppe mit Frittaten** € 4,80

# SALATE & CO

---



... unsere Herbst Salat Marinade  
mit Preiselbeeren und Apfelessig

## Herbst - MIX

Blattsalate und frisches Gemüse - mariniert

... als Vorspeis' oder Beilage € 5,00

## Herbst Blattsalat

gehackte Nüsse und Kerndl, Kürbiskernöl



€ 4,50

## SALAT - KÜRBIS - ZWETSCHKE

Blattsalate, eingelegter Kürbis, Balsamico - Zwetschken  
würziger Schafkäse aus Rotholz

€ 11,50

## SALAT & KAS' PRESSKNÖDEL

Blattsalate und frisches Gemüse würzig mariniert  
dazu 1 oder 2 Pressknödel und Sauerrahmdip

2 Stück € 12,00

1 Stück € 8,50

## BACKHENDLSALAT

Hendlbrüsterl in knuspriger Kürbiskernpanier gebacken  
Blattsalate  
Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl

€ 14,00

## FISCHE ... frische Ware

---

### SEEFORLE & RISOTTO

Filetschnitte mit Kürbiskruste

Weißwein - Kürbisrisotto



€ 19,50

### ZANDER & ROHNEN

Filetschnitten auf der Haut gebraten

Erdäpfelpüree, Kren

Rohngemüse

€ 18,50

## VEGETARISCH

---

### KÜRBIS-RISOTTO

Cremiges Risotto mit einem Hauch Kernöl

frittierter Butternut Kürbis

Maroni



€ 14,50

### KASSPATZ'L

Spatzl' - leicht sämig, würziger Tiroler Bergkas'

Röstzwiebel, Blattsalat mit Preiselbeer-Apfelmarinade

€ 10,50

# L A M M - G E R I C H T E

Das Fleisch kommt von der Schanzer Schafzucht



## L A M M - B R A T E N

geschmort in Rotweinsauce mit Kräutern  
cremige Polenta mit Rosmarin, Kürbis-Pilz-Gemüse

€ 19,50

## L A M M - B U R G E R

Laugen Brotweckerl mit Lammfleisch Paddy  
Blaukraut Coleslaw, frittierte Erdäpfelspalten ---

€ 13,50

## L A M M - R Ü C K E N

Ausgelöst - rosa gebraten - Kräuter-Senf-Kruste  
auf Erdäpfelpuffer angerichtet - dazu Ratatouillegemüse

€ 27,50

## FLEISCHGERICHTE aus der Herbstküche

## B A R B A R I E - E N T E N B R U S T

im Ganzen - rosa gebraten und tranchiert  
Zwetschkensauce  
Birnen-Wirsing-Gemüse, frittierte Schupfnudeln

€ 23,50

## R I N D S F I L E T am S P I E S S

Zarte Medaillons - rosa gegrillt  
Pilz-Gemüse  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Paprikadip

€ 27,50



# WIRTSCHAUS KLASSIKER

---

## Schanzer Herbst „CORDON BLEU“

€ 16,00

Paniertes Schweinsschnitzel - gefüllt

Schinken - pikanter Topfen mit Kürbis und Dörripflaumen

Erdäpfel, Preiselbeeren

Heimisches Schweinefleisch - gentechnikfreie Qualität

## „Schweinerne“ WIENER SCHNITZEL

€ 13,50

Schnitzel in knuspriger Panier

kleine Portion

€ 11,00

Blatt- und Erdäpfelsalat mit Kürbiskernöl , Preiselbeeren



## KAISERSCHMARRN

Flaumiger Kaiserschmarrn (...ohne Rosinen )

Zwetschenröster und Apfelmus

€ 13,00



# „ZUR BROTZEIT“ ...a guade Jaus'n

---

## **Brot mit 2erlei Geräuchertem**

€ 7,50

Butterbrot mit hauchdünn geschnittenem Tiroler Speck,  
geräucherter Entenbrust  
Essiggurkerl, Apfelgelee und Kren

## **Hummus - Brot**

€ 8,00

Brot mit Rote-Beete-Hummus  
eingelegten Schwammerl und Essig Gemüse

## **Käse - Brot**

€ 7,00

Bauernbrot mit feinem Schafkäse und Olivenöl  
Dörrobst und Nüsse

## **„TIROLER MAREND“**

**... ein Schmankerlteller mit Tiroler Spezialitäten**

Tiroler Speck, geräucherte Hauswürstl  
Rotholzer Schafkäse und Boxhornklee Käse vom Plangger  
Gurkerl, Kren, Birnen Senfsauce, Butter und Brot

€ 13,50

## **Pikanter Wurstsalat**

€ 7,50

Wurst, Käse, Gurkerl und Paprika  
in würziger Essig-Öl Marinade mit Zwiebel und Schnittlauch  
Bauernbrot

## **SÜSSES** zum Schluss

---

### **SÜSSES DUETT**

Haselnuss Parfait und Maronimousse  
Quittenkompott, Hippengebäck

€ 8,50

### **SCHOKOSOUFFLE & EIS**

Hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern  
Kirscheis, Mandelkrokant

€ 9,50

### **Herbstlicher STANITZL NACHTISCH**

knusprige Hippenteig Röllchen gefüllt mit Schlagobers  
Walnusseis, Balsamico Zwetschken, Zimt

€ 7,00

### **Das aktuelle MENÜDESSERT vom Wochen - Menü**

Ist immer eine feine Sache - zu lesen auf der 1. Seite

### **EISPALATSCHINKEN**

Bourbon Vanilleeis, Schokosauce, geröstete Mandeln, Schlagrahm

€ 7,00

### **CAFÈ AFFOGATO**

Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis  
Amaretti

€ 3,80

## **KÄSE zum Nachtisch**

### **Kleines KÄSE 3erlei**

Rotholzer Schafkäse, Boxhornklee Käse vom Plangger, Parmesan  
Dörrobst, Senfsauce, Nüsse

€ 10,50





## EIS NACHTISCH KLASSIKER

**Zwetschken Eisbecher** € 5,00

2 Kugeln Walnusseis,  
Hausgemachtes Zwetschkenkompott mit einem Hauch altem Balsamico ,  
Schlagobers, Mandelblättchen

**Heiße Liebe** € 5,00

2 Kugeln Bourbon - Vanilleeis, warmes Himbeerkompott,  
Schlagobers

**Gemischtes Eis** € 3,90

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis

... mit Schlagobers € 4,50

**Eiskaffee** klassisch € 5,00

**Eiskaffee** gerührt € 6,50

**Schanzer Stanitzl** 1 oder 2 Stück ab € 2,90

knusprige Hippenteig Röllchen gefüllt mit Schlagobers  
dazu Schokosauce oder Preiselbeeren

**Hausgemachte Kuchen - Tagesangebot aus unserer Patisserie**

Sehr geehrter Gast, lieber Freund der  
Tiroler Wirtshauskultur!

**Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen  
ebenso wie ihr uneingeschränkter Genuss!  
Daher informieren wir auf Nachfrage gerne  
über allergene Zutaten in unseren Speisen.**

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -Unverträglichkeit leiden,  
beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit  
finden sich in unserem reichen Angebot – mit Schwerpunkt auf Tiroler  
Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität – vielerlei  
Köstlichkeiten, die auch Sie ohne jede Bedenken  
voll und ganz genießen können.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu  
kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur  
Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine  
„lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten.

*Kostprobe: Schweinsbraten*

*Natursaftl, Sauerkraut und Serviettenknödel - L O A C G*

Wie schon gesagt, informieren Sie unsere geschulten  
MitarbeiterInnen bei Bedarf gerne.  
Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für echten Genuss  
und wahre Gaumenfreunden!

Herzlich  
die Wirtsleut' und das Schanzer Team

**Guten Appetit  
und eine schöne Einkehr  
bei uns im Tiroler Wirtshaus  
wünschen**

**Familie Egger-Rieder und das Schanzer Team**

**Wir sind  
TÄGLICH FÜR SIE DA  
... die besonderen Tage sind  
Freitags ab 18:00 Uhr Küche  
Sonntag bis 19:00 Uhr Küche**

**Öffnungszeiten unter [www.schanz.tirol](http://www.schanz.tirol)**



**UNSERE SPEISEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH OHNE  
KÜNSTLICHE GESCHMACKSVERSTÄRKER ZUBEREITET.  
WIR VERWENDEN NATÜRLICHES QUELL-SALZ zum KOCHEN.**