

## HERZLICH WILLKOMMEN BEI IHRER EINKEHR IM HOTEL GASTHOF HANDL!

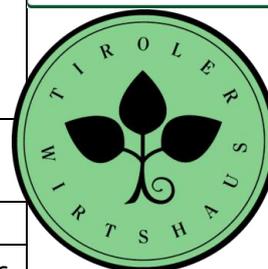
Gemütlichkeit, Entspannung und Zeit nehmen – das sind unerlässliche Voraussetzungen fürs Genießen. Genießen hat sehr viel mit **Lebensqualität und Lebensmittelqualität** zu tun, mit Bewusstseinsbildung und mit einer aufmerksamen Wahrnehmung.

Tirol hat ganz unterschiedliche Genüsse zu bieten. **Als Tiroler Wirtshaus und Partner der Genussregion Österreich, des AMA Gastrosiegel und der Vereinigung Bewusst Tirol** ist es uns wichtig unseren Gästen **Produkte für Küche und Keller aus dem Land und der Region anzubieten.**

### BAUERN, PRODUZENTEN UND LIEFERANTEN AUS DER UMGEBUNG

#### SIND UNSERE STARKEN PARTNER:

Produkt	Bauer/Produzent/Lieferant
Eier aus Freilandhaltung	Fam. Wild, „Schöberlhof“ Schönberg Fam. Wimmer, „Stolzhof“ Schönberg
Eier aus Bodenhaltung	Falkensteinerhof, Ehrenburg – Südtirol
Gemüse, Salat, Kartoffel und Kräuter	Genussregion Nordtiroler Gemüse
Bauernbutter	Fam. Stern, „Autenhof“ Neustift Fam. Glatzl, „Jochenhof“ Mühlbachl Fam. Pranger, „Alfaierhof“ Gschnitz
Tiroler Jungrind aus der Mutterkuhhaltung	Fam. Muigg Johann, Matreiwald Fam. Salchner, Mieders
Kitzfleisch	Vom eigenen Hof
Milch- und Milchprodukte	Tirol Milch, Joghurt – Schlickeralp, Telfes
Schweinefleisch für unseren hausgeräucherten Speck	Fam. Stern, „Autenhof“ Neustift
Bier	Familienbrauerei Schloss Starkenberg, Tarrenz bei Imst, Tirol
Edelbrände	Mair's Beerengarten, Riez – Tirol
Mineralwasser	Silberquelle und Montes Brixlegg – Tirol



#### APERITIFS...ZUM EINSTIMMEN

Glas Prosecco	3
Glas Prosecco mit Holunder oder Orange	3
Campari Soda oder Orange	4
Martini bianco	4
Sherry trocken	4
Aperol Sprizz mit Prosecco	4
Aperol Sprizz mit Weißwein und Soda	4
Hugo   Prosecco   Soda   Holunder   Minze	4

Frittatensuppe, Nudelsuppe,

Backerbsensuppe	3,5
Tiroler Kaspressknödelsuppe	4
Tomatencremesuppe mit Sauerrahm	4
Gulaschsuppe I Brot	5,5

#### VORSPEISEN

<b>„Bauernsalat“</b>	
grüner Salat I gerösteter Speck I Kartoffeln I eingelegter Schafkäse	8,5
<b>„Fitnesssalat“</b>	
bunte Salate I gegrillte Geflügelbruststreifen I Cocktailsauce	9,5
<b>Frische Champignons gebacken</b> I Sauce Tartar	8
<b>Räucherforelle</b>	
Oberskren I Preiselbeeren I Toastbrot	9
<b>Tiroler Speck</b>	
aus der hauseigenen Selchküche I Bauernbutter I Brot	9,5
<b>Luftgetrocknetes vom Stubaier Jungrind</b>	
Apfelspalten I Bauernbutter I Brot	9,5

#### FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

<b>Cowboy</b>	
Würstl I Pommes frites I Ketchup	6,5
<b>Moby Dick</b>	
Fischstäbchen gebacken I Kartoffel	7
<b>Pippi Langstrumpf</b>	
Kinder – Wiener Schnitzel I Pommes frites I Ketchup	7

hotel



**NDL**

Wirtshaus - Seminare



FORELLEN – FISCHE

<b>Gebackenes Dorschfilet</b>	
Petersilkartoffel I Sauce Tartar I Salat	11
<b>Forelle „Müllerin Art“</b>	
Petersilkartoffel I braune Butter I grüner Salat	15,5
<b>Zanderfilet vom Grill</b>	
Basmatireis I Mandelbutter I Salat	16

VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Hausgemachte Spinatnocken</b>	
braune Butter I Parmesan	9,5
<b>„Hirtenmaccaroni“</b>	
bunte Maccaroni I Pilzrahmsauce I Parmesan	9

TYPISCHE LANDESSPEZIALITÄTEN

	klein	normal
<b>Stubai Schützkräpfen</b> handgemacht mit Graukasfülle		
braune Butter I Parmesan	8,5	10
<b>Käsespätzle</b> I Salat	8,5	10
<b>Tiroler Gröstl</b>		
Stubai Rindfleisch I Spiegelei I Salat	10	11,5
<b>Stubai Jungrindsbraten</b>		
aus der Mutterkuhhaltung I Spätzln I Rotkraut		16

HAUPTSPEISEN

<b>Gegrilltes Schweinerückensteak</b>	
gebackene Kartoffelspalten I Kräuter-Dip I Salat	12
<b>Pute in Curryrahm</b>	
frische Früchte I Basmatireis	13
<b>Wiener Schnitzel</b>	
vom Schwein I Pommes frites I Salat	13
<b>Cordon Bleu</b>	
vom Schwein I Pommes Frites I Salat	15
<b>Grillteller nach Art des Hauses</b>	
Pommes frites I Kräuterbutter I Gemüse	15
<b>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet</b>	
Gorgonzola-Rahmsauce I Spinatnocken I Salat	16
<b>Zwiebelrostbraten</b>	
Röstkartoffel I Zwiebelsauce I Röstzwiebel I Salat	18
<b>Rumpsteak</b>	
Kräuterbutter I Kroketten I grüne Bohnen im Speckmantel	21
 <b>Handplatte (ab 2 Personen)</b>	
Gegrilltes vom Rind, Schwein, Geflügel I Wiener Schnitzel I Grillwürstel Gemüse I Pommes frites I Basmatireis I Kräuterbutter I Früchtespieß	
	18 pro Person

DESSERTS & EIS

<b>Hausgemachte Kuchen</b> nach Wahl	3,5
<b>Fruchtsalat</b>	
frische Früchte   1 Kugel Erdbeereis	4,5
<b>Zimtparfait</b> garniert mit Früchten   Sahne	5
<b>Mohr im Hemd</b>	
warmer gedämpfter Schoko–Nusskuchen   1 Kugel Vanilleeis   Sahne	5,5
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	9
<b>Käseteller</b>	
verschiedene regionale Käsesorten   Chutney   Brot	10
<b>Kindereisbecher</b> 2 Kugeln Eis   garniert	3
<b>Gemischtes Eis</b>   3 Kugeln   ohne Sahne	4
mit Sahne	4,5
<b>Eisschnitte Grand Marnier</b>	
Marilleneisschnitte auf Bisquitboden   garniert mit Früchten   Sahne	5
<b>Joghurtbecher</b>	
Naturjoghurt   frische Früchte   1 Kugel Erdbeereis	5
<b>Coupé Danmark</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Schokosauce   Sahne	5
<b>Eiskaffee</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Kaffee   Sahne	5,5
<b>Heiße Liebe</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne	5,5
<b>Bananensplit</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Bananen   Schokosauce   Sahne   Mandelsplit	6
<b>Fitnesssorbet</b>	
3 Kugeln Zitronensorbet   frische Kiwi Wodka	6
<b>Eisbecher „Rosi“</b>	
der große Überraschungsbecher	6,5

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

Ristretto	2
Kleiner Espresso	2
Grosser Espresso	3
Verlängerter Kaffee	2,5
Cappucino mit aufgeschäumter Milch	2,8
Latte Macchiato	3
Kännchen Kaffee	4
Irish Coffee	6,5
Heiße Schokolade	2,5
Heiße Schokolade mit Sahne	3

TEE

Schale Tee mit Zitrone oder Milch	2,5
Schale Tee mit Rum	3

SPEZIALTEE IM KÄNNCHEN

Cool Lemon   Punsch Tee   Wildkirsich   Rooibush   Kräutermischung   Beerenauslesel „Fructicus“   Darjeeling   Pfefferminztee	4
---	---

G'SPRITZTE WEINE

Weiß- oder Rotwein sauer gespritzt	2,6
Weiß- oder Rotwein süß gespritzt	2,9

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Coca Cola I Sprite I Fanta I Spezi klein	0,25l	2,5
Coca Cola		
I Sprite I Fanta I Spezi groß	0,50l	4
Coca Cola light	0,33l	3
Almdudler	0,33l	3
Pago Fruchtsäfte verschiedene Sorten pur	0,20l	2,5
gespritzt	0,50l	2,8
Apfelsaft/Johannisbeersaft gespritzt	0,25l	2
mit Soda oder Wasser	0,50l	2,8
Skiwasser – Himbeer oder Holunder	0,25l	2
mit Soda oder Wasser	0,50l	2,8
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20l	2,5
Red Bull	0,25l	3,5
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l	2,5
Montes Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	4,5

BIER

OFFENES BIER

Starkenberger Bier / Radler Pfiff	0,2l	2,5
Starkenberger Bier / Radler klein	0,3l	2,9
Starkenberger Bier / Radler groß	0,5l	3,5
Starkenberger Hefeweizen	0,3l	3,3
Starkenberger Hefeweizen	0,5l	3,9

FLASCHENBIERE

Kaiser Märzen	0,5l	3
Kaiser Doppelmalz I dunkles Bier Isüß	0,5l	3,9
Weihenstephaner Weizen hell oder dunkel	0,5l	3,9
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	3,9
Alkoholfreies Bier – Gösser NaturGold 0,5l	0,5l	3,3

	1/8L	1/4L
WEIßWEINE GLASWEISE		
<b>Grüner Veltliner</b>   Weingut Semmler, Weinviertl   trocken	2,4	4,8
<b>Müller Thurgau</b>   Weingut Dolle, Kamptal   halbtrocken	2,4	4,8
<b>Chardonnay</b>   Weingut Böheim, Carnuntum   trocken	3	6
<b>Sämling Spätlese</b>   Weingut Tschida, Neusiedlersee   süß	3	6

	1/8L	1/4L
ROTWEINE GLASWEISE		
<b>Südtiroler Edelvernatsch</b>   Kellerei St. Pauls   trocken	2,4	4,8
<b>Zweigelt</b>   Weingut Müller, Göttweiger Berg   trocken	2,4	4,8
<b>Blaufränkisch exclusive, Schianberger</b>   Weingut Göschl   Neusiedlersee   trocken	3,6	7,2
<b>Blauburger</b>   Weingut Göschl, Neusiedlersee   halbtrocken	3,6	7,2

	1/8L	1/4L
SCHNÄPSE		
Obstler   Blasighof Gutleben   Ranggen, Tirol		2,5
Freihoff Destillerie Lustenau		
Marille   Williams   Enzian   Kirsch		2,5
Haselnussschnaps		2,5
Zirbenschnap		2,5

	1/8L	1/4L
BRÄNDE   EDELBRÄNDE   GRAPPA		
Tiroler Holunderbrand   Mair's Beerengarten, Rietz		5
Tiroler Himbeerbrand   Mair's Beerengarten, Rietz		5
Tiroler Boskop Edelbrand   Mair's Beerengarten, Rietz		5
Tiroler Heidelbeer Edelbrand   Mair's Beerengarten, Rietz		5
Lemongrass Geist   Destellerie Herzog, Saalfelden		5
Bergheu Geist   Destellerie Herzog, Saalfelden		5
Zigeuner Weichsel Edelbrand   Destellerie Herzog, Saalfelden		5
Grappa Monovitigno il Moscato   Nonino, Friaul		5

	1/8L	1/4L
LIKÖRE & BITTERS 2CL		
Fernet Branca		3
Ramazotti		3

Cynar	3
Jägermeister	3
Baileys Cream	3
Amaretto, Gran Mariner	3

GIN I WODKA I RUM 4CL

Wodka Absolut weiss	4,5
Grey Goose	5,5
Blue Gin I Reisetbauer	5,5
Monkey 47 I Schwarzwald Gin	5,5
Ferdinands I Saar Dry Gin	7
Tanqueray 10 I London Gin	7
Zacapa I 15 Jahre	9

COGNAC I WEINBRAND 2CL

Scharlachberg	3
Remy Martin V.S.O.P.	4,5
Hennessy XO	6,5

WHISKEYS 4CL

Johnnie Walker I Red Label I Single Malt	4,5
Jack Daniels I Burbon	5,5
Glenfiddich I Singel Malt I 12 Jahre	9

Preise in Euro inkl. Mwst

**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.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen.

Auf Nachfrage bringen wir Ihnen gerne unsere Allergen- Speisekarte mit der entsprechenden Hintergrunddokumentation aller Gerichte und deren verwendeten Zutaten.

**Die Tiroler Wirtshauskultur steht für echten Genuss und wahre Gaumenfreunden!**

Familie Steixner

## HANDL– VOM DORFWIRTSCHAUS ZUM HOTEL

1882 erwarb Jakob Steixner den Handlhof, vormals Bierwirt. Vieh- und Holzhandel, Karterrunden und Stammtisch wurden hier im Bauerngasthof und Dorfwirtshaus gelebt. Bis 1960 bekam man im Greislerladen im Gasthof Handl vom Schuhband bis zum Petroleum, vom Mehl bis zum Zucker alles, was man fürs tägliche Leben brauchte. Der Hausname „Handl“ bezieht sich auf den Handel mit Lebensmitteln und Landwirtschaftsgüter. Bis 1965 erfolgte der Wiederaufbau des Gastbetriebes, welcher durch die Erweiterung der Stubaier Straße erforderlich war. Der Gemischtwarenladen wurde von Hans Steixner ausgelagert und in der Dorfmitte errichtet.

1979 übernahm Hermann Steixner den Familienbetrieb. Der landwirtschaftliche Teil wurde umfunktioniert, die Bettenkapazität auf 25 Gästezimmer ausgerichtet. Nach dem Ankauf des benachbarten Maurerhofes erfolgte 2002 ein Zubau, ein architektonischer Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne mit Hauslift und Saunabereich. Zeitgemäß ausgestattete Seminarräume werden für Weiterbildungsveranstaltungen, Versammlungen und Präsentationen angeboten und damit ein neuer Gästekreis angesprochen.

Nach wie vor eine Spezialität ist der hausgeräucherte Speck aus eigener „Selch“. Gastgeberin Agnes Steixner forciert regionale Produkte und die Zusammenarbeit mit „Bewusst Tirol“-Anbietern und der Tiroler Wirtshauskultur. Mit Teresa und Johannes Steixner wird die fünfte Generation die Gastfreundschaft bei einer Einkehr im Handl weiterführen.