

Wochenprogramm & Shop

Wieviele Tage hat die Woche? Nicht genug um das ganze Angebot vom Alpenbierwirt richtig auszukosten und zu erleben ...



Montag

Schnitzel-Tag

Genießen Sie Schnitzel in verschiedenen Variationen. Vom altbekannten Wiener Schnitzel bis zum „spezial Teufelschnitzel“ mit Jalapeno-Sauce. Es ist für jeden etwas dabei!



Dienstag

Gröstl-Tag

Lassen Sie sich verwöhnen von einem traditionell, herzhaften Gröstl - Im Pfandl serviert.



Mittwoch

Wild-Tag

Es geht Wild her! Wildspezialitäten aus dem Salzburger Lungau werden köstlich für Sie zubereitet.



Donnerstag

Steak-Tag

Genießen Sie nach Lust und Laune Steaks aller Arten.



Freitag

Ripperl-Tag

Herzhafte Ripperl serviert mit verschiedenen Beilagen und pikanten Saucen.



Samstag

Backhendl-Tag

Maisbackhendl mit verschiedenen Panaden:

Kürbiskern-Panade, Sesam-Panade, Cornflakes-Panade oder Sonnenblumenkern-Panade mit Wedges und Dips



Sonntag

Familienspezial-Tag

Ihre ganze Familie kommt beim Moakei's Familienspezial auf ihre Kosten. Genießen Sie die Familienplatte für 2 Erwachsene und 2 Kinder.

Lieber Gast!

Auf Seite 4 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind

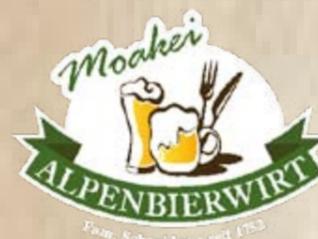
Ihre Familie Schneider

Wochenprogramm: Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr, Freitag ab 18.00 Uhr

Samstag und Sonntag von 11.00 - 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Shop im Alpenbierwirt

Hier eine kleine Auswahl aus unserem Stiegl-Shop



Speisekarte



Markterwirt · Fam. Schneider · Marktplatz 2 · 5541 Altenmarkt · Tel. +43 6452 5420 · www.markterwirt.at

„Griaß di“ im Gasthaus Markterwirt - Moakei dem Alpenbierwirt



Heimische Schmankerl und Bierspezialitäten aus Salzburg

Wir laden Sie eine gemütliche Stunden im Gasthaus Markterwirt zu verbringen. Genießen Sie traditionelle Schmankerl oder ein kühles Bier auf der Sommerterrasse, in den schönen alten Räumlichkeiten oder in der Moakei's Bierbar.



Lieber Gast!

Auf Seite 4 finden Sie die Erklärung zu den Allergenkennzeichen, welche bei jedem Gericht in Buchstaben vermerkt sind

Ihre Familie Schneider

Wir sind stolz darauf Genuss Wirt und geprüfter AMA-Betrieb zu sein.



Produkte der Genussregion:

Gemüse aus der Genussregion Walsertal – (Schwaighofer Wals-Siezenheim).

Steirisches Kürbiskernöl und Steirerkren (AGM Großmarkt Altenmarkt).

Regionale Produkte mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

- Rind und Kalb: Johann Rathgeber, Pischelsdorf, Fleisch- & Wurstwaren Ladinger, Radstadt
- Schwein: Fleisch- und Wurstwaren Ladinger, Radstadt
- Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

- Eier (Bodenhaltung): Johann Frank, Saalfelden
- Eier (Freilandhaltung): Franz Baumgartner, Haag
- Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison: aus heimischer Landwirtschaft vom Gemüsehandel Schwaighofer, Wals-Siezenheim
- Wild: aus Eigenjagd v. Lungau
- Fisch: aus heimischen Gewässern

Mittagstisch

Werktags von 11.30 bis 13.30 Uhr
Suppe oder Salat & Hauptgang

EUR 7,90

Wochen Spezialitäten Seite 8

Liebe Gäste!

Um Missverständnisse bei Reklamationen vorbeugen zu können, bitten wir Sie sich gleich an unsere Servicemitarbeiter zu wenden.

Keine getrennten Rechnungen.

Das kühle Blonde traditionell oder mit Geschmack von der Salzburger Privatbrauerei Stiegl, das „Bier mit der roten Stiege“.

In unseren Bieren & Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfite enthalten.

Gerne zeigen Ihnen unsere Servicemitarbeiter auch die Flaschenetiketten zum Nachlesen der verschiedenen Geschmäcker in den diversen Bieren.



Stiegl-Goldbräu
Mild gehopft, goldgelb in der Farbe. 12° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.



Stiegl-Weisse
Klassische Weißbier-Spezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.



Stiegl-Pils
Elegantes, schlankes, spritziges Pils. 11,6° Stammwürze, 4,9% vol. Alk.



Stiegl-Radler
Erfrischender Durstlöscher 1/2 aus Stiegl-Goldbräu und Kracherl.



Paracelsus Zwickl
Naturtrübe Salzburger Bierspezialität. 12° Stammwürze, 5,1% vol. Alk.

Braukunst
auf höchster Stufe
www.stiegl.at

Bier vom Fass

Stiegl-Goldbräu
Lady Pfiff..... 0.125 l.....1,50
Pfiff..... 0.2 l..... 2,50
Seiterl..... 0.3 l..... 3,20
Halbe..... 0.5 l..... 3,90
1 Liter Maß7,80

Stiegl-Paracelsus Zwickl
Pfiff..... 0.2 l..... 2,50
Seiterl..... 0.3 l..... 3,40
Halbe..... 0.5 l..... 4,20
1 Liter Maß 8,40

Stiegl-Radler..... 0.3 l..... 3,20
Stiegl-Radler..... 0.5 l..... 3,90
Stiegl-Weisse
mit Cola..... 0.5 l..... 4,30

Stiegl-Weisse Weizenbier
Lady Pfiff..... 0.125 l.....1,50
Seiterl..... 0.3 l..... 3,40
Halbe..... 0.5 l..... 4,20
3 Liter im Glas 19,90

Stiegl Fass am Holzbock serviert

5 Liter Fass
EUR 29,90



Flaschenbiere

Nur bei uns!

Monats-Hausbier
von Stiegl..... 0.7 l..... 12,50

Franziskaner Weizen
hell 0.5 l..... 4,20

Franziskaner Weizen
dunkel..... 0.5 l..... 4,20

Königs Ludwig
dunkles Bier 0.5 l..... 4,20

Stiegl Sport-Weisse
alkoholfrei 0.5 l..... 4,20

Stiegl Frei Bier
alkoholfrei 0.3 l..... 3,20

Hacker-Pschorr
Münchner Kellerbier
mit Bügelverschluss 0.5 l..... 4,80

Pinzga Zwickl 0.5 l..... 4,20

Craft beer aus dem Pinzgau

Pinzga Weizen 0.5 l..... 4,20

Craft beer aus dem Pinzgau

Stiegl Columbus..... 0,3 l..... 3,80

Stiegl Bockbier 0,3 l..... 4,20

Jahrgangsbiere limitiert

IPU Stiegl 2012 0.7 l.....48,00

Sonnenkönig 2013..... 0.7 l.....38,00

Ferdinand 2014 0.7 l.....32,00

Sonnenkönig II 15..... 0.7 l.....32,00

Stiegl Bier mit Geschmack

Preiselbeer-, Hollerlikör,
Kirschrum

Goldbräu oder Weisse
0,3 l.....3,80 0,3l.....4,00

Flaschenbiere die nach mehr schmecken - die muss man probiert haben!

Hell:
Brewdog „Punk IPA“
Schottland 5,6%..... 0,33 l..... 4,80

Sierra Nevada „Pale Ale“
USA 5,6% 0.35 l..... 4,80

Duchessa Birra
Italien 5,8% 0.33 l..... 4,80

Dunkel:
Roundhouse kick
„Crew Republic“
München 9,2%..... 0.33 l..... 4,80

Barney Flats „Oatmeal Stout“
Californien 5,8% 0.35 l..... 4,80

Guinness
Irland 4,1%..... 0.33 l..... 4,80



Alle Preise inkl. MwSt. und in Euro

www.markterwirt.at

Wählen Sie aus dem großen Angebot an alkoholfreien Getränken, sowie ausgesuchten Weinen und fruchtigen Schnäpsen.

Frisches

Sodawasser.....0.25 l.....1,20
Mineralwasser.....0.35 l.....2,50
Mineralwasser
mit Zitrone.....0.35 l.....2,70
Mineralwasser.....0.70 l.....4,90
Almdudler.....0.35 l.....2,80
Tonic Water.....0.20 l.....2,80
Bitter Lemon.....0.20 l.....2,80
Ginger Ale.....0.20 l.....2,80
Fruchtsäfte.....0.20 l.....2,80
Erdbeere, Marille, Mango,
Multivitamin, Orange
Johannisbeersaft.....0.25 l.....2,80
Johannisbeersaft
gespritzt.....0.25 l.....2,00
Ice Tea Pfirsich
oder Zitrone.....0.33 l.....2,80
Red Bull.....0.20 l.....3,40
Coca Cola light.....0.33 l.....3,10

Coca Cola, Spezi, Zitronenlimonade,
Orangenlimonade.....0,25l.....2,80
.....0,5l.....5,20
Himbeersoda.....0.50 l.....2,70
Apfelsaft.....0.25 l.....2,80
Apfelsaft gespritzt.....0.25 l.....1,90
Hollersirup
mit Soda.....0.50 l.....2,60
Milch.....0.25 l.....1,70

Tee & Heißes

Tee.....2,50
Schwarzer Tee, Kräutertee, Grüner Tee,
Pfefferminztee, Hagebuttentee,
Kamillentee, Früchtetee
Glühwein 1/4 l.....4,60
Jagatee 1/4 l.....4,60
Heiße Zitrone 1/4 l.....2,50

Unser Wasser ist kostenlos bei einer Konsumation weiterer Getränke. Falls Sie nur Wasser trinken möchten verrechnen wir für die Serviceleistung Euro 1,00 pro Glas und Euro 2,50 pro Karaffe.

Aperitif

1 Glas Zauchenseeperle
Sekt mit Holundersaft..... 3,80
Campari Soda/Orange4 cl 4,20
Aperol gespritzt..... 1/4 l 3,80
Hugo 1/4 l 4,20
Grape Rosè..... 1/4 l 3,80
Lillet Wild Berry 1/4 l 4,20

Offene Rotweine

Zweigelt..... 1/8 l 2,50
Rotwein
gespritzt 1/4 l 3,10
Rotwein
gespritzt süß 1/4 l 3,30

Offene Weißweine

Grüner Veltliner..... 1/8 l 2,50
Weißwein
gespritzt 1/4 l 3,10
Weißwein
gespritzt süß 1/4 l 3,30
Weißwein gespritzt
mit Litschi, Kiwi, Melone, Veilchen,
Grapefruit, Mango oder
Ananas.....1/4 l.....3,70
„Jaga“ Spritzer
mit Preiselbeerlikör 1/4 l 3,70

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!



Sekt/ Prosecco

1 Glas Prosecco0.1 l 3,80
1 Flasche Prosecco 0.7 l..... 19,90
1 Flasche Rosé.....0.7 l..... 24,00
1 Flasche
Schlumberger Sekt 0.7 l..... 32,00
1 Flasche Champagner
Veuve Clicquot oder

Schnäpse

Obstler.....2 cl 2,50
Marillenschnaps.....2 cl2,70
Birrenschnaps.....2 cl2,70
Hollerschnaps
angesetzt2 cl 2,80
Angesetzter
Kriecherl.....2 cl 2,80
Vogelbeerschnaps2 cl 4,60
Zirbenschnaps.....2 cl 2,50
Grappa.....2 cl 2,80

Weitere Edelbrände finden Sie in unserer Schnapskarte!

Kaffee & mehr

Verlängerter2,70
Melange mit Milchschaum..... 3,10
Kleiner Brauner 2,40
Kleiner Macchiato 2,40
Kl. Espresso mit Milchschaum
Großer Brauner 3,30
Großer Macchiato 3,30
Gr. Espresso mit Milchschaum
Caffè Latte..... 3,30
Cappuccino 3,30
mit Milchschaum oder Schlagobers
Kännchen Kaffee 4,50
Heiße Schokolade
mit Milch & Schlagobers..... 3,00
Lumumba 4,90
Heiße Schokolade mit Milch, Rum
und Schlag
Irish Coffee 5,50
Espresso mit Irish Whiskey,
braunem Zucker & Sahne

In unseren Weinen sind Sulfite enthalten.

Unsere heißen Schokoladen enthalten Lupine.

Fragen Sie auch nach den Flaschenetiketten um sich über diverse Inhaltsstoffe der verschiedenen Getränke zu informieren.

www.markterwirt.at

Alle Preise inkl. MwSt. und in Euro

Zum Schöpfen aus dem Suppentopf, zum Essen anfangen und wås zum G'sund bleim!

Tradition, Gemütlichkeit und schönes Ambiente
Herzlich Willkommen im Alpenbierwirt

Vorspeisen

Carpaccio vom Gamsrücken.....	11,90
Mit Steinpilzpesto, Rucola & Parmesanspähne G/O/M	
Carpaccio vom Black Angusfilet.....	11,90
Mit Balsamicovinaigrette, Rucola & Parmesanspähne G/O/M	
Würziges Tartar vom geräucherten Alpenlachs...10,90	
Auf Pumpernickel, dazu feiner Feldsalat D/G/M/O	
Carpaccio vom Lungauer Hirsch.....	10,20
Mit Balsamicovinaigrette, eingelegte Eierschwammerl, Rucola & Parmesanspähne G/O/M	
Gebackener Ziegenkäse	8,90
Mit Vogelsalat & Preiselbeerobers G/A/C/O	

Moakei's Suppen

Hausgemachte Rinderbouillion.....	3,90
Mit einer Einlage Ihrer Wahl: Kräuterfritatten, Suppenudeln oder Kaspressknödel A/C/L/G	
Hausgemachte Rinderbouillion.....	4,20
Mit gebackenem Leberknödel A/C/L/G	
Ingwer-Kürbissuppe L/O	
Mit Kernöl & Kürbiskernen	
Als Hauptspeise.....	4,90
Als Vorspeise.....	3,90
Kartoffel-Steinpilzsuppe G/L/O	
Mit Schwarzbrotstreifen	
Als Hauptspeise.....	4,50
Als Vorspeise.....	3,90
Hausgemachte Gulaschsuppe A/L/O	
Als Hauptspeise.....	5,90
Als Vorspeise.....	4,90
Als Hauptspeise.....	12,00
Als Vorspeise.....	7,90
L/O/D/B	

Hauspezialität aus heimischen Fischen
Fischsuppe

Lust auf Salat?

Grüner Salatteller.....	4,00
Gemischte Salatschüssel.....	6,80
Gemischter Salatteller.....	4,50
G/M/L/O	
Fischsalat.....	10,90
Mit gebratenem Lachsforellenfilet & Joghurtdressing D/G/O/M/L	
„Moakei's Salatschüssl“	9,20
Knackiger Salat mit Hausdressing, dazu feinen Bauernspeck & frische Ziegenkäseballchen O/G/M/L	
Zauchenseesalat.....	10,70
Geräucherter Alpenlachs auf buntem Blattsalat mit Oberskren & Zwiebelringen D/O/G/M/L	
„Steirersalat“	9,20
Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Bratkartoffeln, Käferbohnen & Kürbiskernöl O/M/L	
„Fitnesssalat“	9,90
Gebratenes Hühnerfilet vom Maishendl auf gemischtem Salat mit Kürbiskernen, Kernöl & Joghurtdressing G/L/M/O	
„Salat Diana“.....	11,90
Rosa gebratene Flugentenbrust mit eingelegten Birnenspalten auf winterlicher Salatvariation O/M/L	
Portion Kernöl extra.....	1,50

Lieber Gast!

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung

glutenhaltiges Getreide - A	Krebstiere - B
Ei - C	Fisch - D
Erdnuss - E	Soja - F
Milch oder Laktose - G	Schalenfrüchte - H
Sellerie - L	Senf - M
Sesam - N	Sulfite - O
Lupinen - P	Weichtiere - R

Was Gesundes, Fleischiges aus der Region, Wild aus dem Lungauer Wald und Fisch aus dem hauseigenen Zauchensee.

Moakei's Vitalküche

„Pongauer Kasnockn“	9,20
Hausgemacht & unübertroffen! Mit Bierkas würzig vollendet mit Röstzwiebeln verfeinert, dazu grüner Salat A/C/G	
Ofen-Kartoffel	
Mit Wokgemüse	8,90
Mit gebratenen Hühnerstreifen & Wokgemüse	10,20
Dazu servieren wir Kräuterrahm G/M/L/F/A	
Hausgemachte Spinatknödel.....	9,20
Mit Ziegenkäsefüllung dazu servieren wir Wintergemüse, Salzkartoffeln & Kräuterdip A/C/G/M/L	
„Moakei's Nudeltaschen.....	8,90
Mit Frischkäsefüllung, dazu frischer Rucola & Parmesan G/C/A	
Butterspaghetti A/G/L/C/O	
Mit hausgemachtem Tomatenragout (Pomodoro)	8,20
Mit feinem Gemüsefleischsugo (Bolognese)	8,50
Geschmorter Paprika.....(Vegan).....	8,50
Mit Couscousfülle, dazu Tomatenragout & Salzkartoffeln L/O	
„Penne Brokkoli“	8,20
Pennnudeln mit Brokkolisauce, dazu Rucola & frischer Parmesan A/G/L/O	

Moakei's Wildgerichte

Wildragout vom Lungauer Hirsch.....	14,50
Mit Kräuterspätzle & Birnenrotkraut L/M/O/A/G/C	
„Salzburger Schnitzel“ vom Lungauer Hirsch.....	15,90
in der Haselnusspanade mit Speck-, Zwiebel- & Champignonfülle, dazu Petersilienkartoffeln, Birnenrotkraut & Preiselbeeren G/C/A/H	
„Wilderer Pfandl“	19,90
Dreierlei vom Wild (Hirsch, Wildschwein und Ente) mit Kräuterspätzle, Blaukraut & Schwarzbeer-Wildjus L/M/O/A/G/C	
Rosa gebratene Flugentenbrust.....	18,50
Mit Birnen-Zweigelt-Rotkraut, Pommes Duchesse & Orangensauce L/M/O/G	
Rosa gebratener Wildhasenrücken.....	20,90
Mit Rotkrautstrudel, Zapfenkroketten & Schwarzbeersauce L/M/O/A/G/C	
Gebratenes Rehschnitzel.....	18,20
Mit Kräuterfettuccine, Rotkraut & Steinpilzsauce L/M/O/A/G/C	
Wildrahmbeuschel	
Mit Serviettenknödel, Salzkartoffeln & grünem Salat G/O/L/M	
Große Portion.....	10,90
Kleine Portion.....	9,20

Fischgerichte

Spezialitäten des Hauses
Original Zauchensee Wildforellen
„NUR BEI UNS“



„Müllerin Art“

Forelle.....	14,90
Saibling oder Bachforelle.....	15,90
Mit Knoblauch-, Mandel- oder Kräuterbutter. Dazu servieren wir Petersilienkartoffeln & Salat. Ca. 25 Minuten Wartezeit G/A/H/O	
Gebratenes Bachforellenfilet.....	15,90
Auf Couscous mit Röstgemüse & Kräuterrahm G/M/L/F	
Gebratenes Saiblingsfilet.....	15,90
Auf Kräuterbandnudeln, glasierten Cocktailtomaten & Kräuterbutter G/M/L/A/C	
Gebratenes Lachsforellenfilet.....	16,20
Mit rote Rübenrisotto, Broccoli & Kräuterbutter G/M/L/O	
Gebratenes Alpenlachsfilet.....	19,90
In der Mandelkruste. Dazu Kürbis-Apfelgemüse, Trüffelkartoffeln & Safranbutter G/M/L/O/H	
„Fisch-Grillteller“	21,90
Drei verschiedene Fischfiletstücke, Knoblauchgarnele. Dazu arabischer Couscous, Trüffelkartoffeln & Safranbutter L/M/A/G	
Markterwirts Fischplatte für 2 Personen.....	38,00
Verschiedene Fische der Region mit Wintergemüse, Petersilienkartoffeln, Couscous, 2 verschiedenen Saucen & grüner Salat D/B/A/O/M/L	



Hauptspeisen & Süßes

Fleisch aus der Region & süße Verführungen, wie schon aus Omas Zeiten.

Hauptspeisen

Goldgelb gebackenes Wiener Schnitzel Vom Schwein	11,90
Vom Huhn	12,90
Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G	
 Cordon bleu knusprig gebacken Vom Schwein	13,50
Vom Huhn	14,90
Mit Preiselbeeren, Zitrone & Petersilienkartoffeln A/C/G/F/M	
 Ofenfrischer Pongauer Schweinebraten	11,50
Mit Serviettenknödel, Kartoffeln & Bratensaft'l A/C/G	
 Grillteller (Schwein, Rind und Huhn)	15,40
Mit Pommes Frites, Gemüse & Natursauce G/A/L/M	
 Jägerpfandl vom Schweinefilet.....	16,50
Mit Kräuterspätzle, Wintergemüse & Pfefferrahmsauce A/C/E/L/M/O/G	
 Zwiebelrostbraten vom Almochsen.....	17,50
Mit Speckbohnen und Röstinchen A/C/G/M/L/O	
 Rumpsteak vom Alm Ochsen Mit Portweinsauce, Wedges.....	220 gr.....23,50
& Röstgemüse.....	190 gr.....19,90
F/O/M/L/G	
 Pfeffersteak vom Alm Ochsen Mit Wintergemüse & Röstinchen.....	220 gr.....27,70
	190 gr23,90
A/G/M/L/C/O	
 „Steak Burger“ (reine Rindfleischsteaks)	14,90
Mit Salatblatt, Zwiebelringen, Tomatenscheiben, gebratenem Speck, Cocktailsauce & Pommes A/F/G/N/P/C	
 „Moakei`s Burger“	10,90
Reines Rindfleisch mit Käse überbacken Mit Zwiebelringen, Tomatenscheibe, gebratenem Speck, Cocktailsauce & Pommes A/F/G/N/P/C/G/M	

Süßes aus Omas Zeiten

Moakei's Kaiserschmarrn	9,20
Kleine Portion	8,20
Mit Rosinen, Zwetschkenröster oder Apfelmus (Wartezeit jeweils ca. 25 Minuten) O/A/L/G/N/H/E	
 Schokokuchen	5,60
Mit Vanilleschaum & Schokoladensauce G/A/C/H/F	
 Mohnnudeln.....	5,80
In Butter geschwenkt mit Vanillesauce & Zucker G/C/A	
 Hausgemachtes Schokomousse	6,20
Mit Apfelragout G/O	
 Schwarzbeernocken	6,90
Mit Vanilleschaum A	
 2 Stk. gefüllte Palatschinken.....	4,90
Mit Marillen-, Erdbeer-, Ribisel- Preiselbeermarmelade oder Schokosauce A/C/G	
 Eispalatschinken	5,80
mit Vanilleeis und Schokosauce A/C/G	
 Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel	3,00
Nach Wahl mit Vanillesauce.....	3,80
Mit Schlagobers.....	3,50
Mit Vanilleeis & Schlagobers.....	4,50
A/C/G/O	
 Käsevariation	9,50
Mit Nüssen & frischem Obst fein garniert G	



Bierverkostung

Wählen Sie aus dem großen Angebot an bierigen und alkoholfreien Getränken, sowie ausgesuchten Weinen und fruchtigen Schnäpsen.

In den Bieren & Bierspezialitäten sind Gluten und Sulfite enthalten.

Markterwirts spezielle Bierverkostungen

Stillen Sie das Bedürfnis nach Genuss mit unserer außergewöhnlichen Bierverkostung.

Serviert werden jeweils drei Sorten von Bier auf dem Holzbrett. Lassen Sie den zarten Biergeschmack auf der Zunge zergehen und ertasten Sie die feinen Geschmacksaromen.

In diesen schönen und gemütlichen Gemäuern schmeckt das Bier gleich „dreimal“ so gut.

Die Weizen Vielfalt

Stiegl-Weisse,
Franziskaner Weizen &
Pinzga Weizen

3 x Weizenbier
..... 0.5 l..... 12,60



Das Dreier Gespann

Stiegl-Goldbräu,
Stiegl-Paracelsus &
Stiegl-Weisse

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl
3 x Stiegl..... 0.125 l..... 4,90

Bua
3 x Stiegl..... 0.3 l..... 10,00

Großer Bua
3 x Stiegl..... 0.5 l..... 12,30



Internationale Bierverkostung

Helle Bierspezialitäten:

1x Brewdog „Punk IPA“ 0,33l

1x Sierra Nevada „Pale Ale“ 0,35l

1x Duchessa Birra 0,33l

..... 12,60

Dunkel Bierspezialitäten:

1x Roundhouse kick
„Crew Republic“ 0,33l

1x Barney Flats
„Oatmeal Stout“ 0,35l

1x Guinness 0,33l

..... 12,60

Bier einmal anders

Stiegl-Weisse oder Goldbräu
mit Hollerlikör,
Preiselbeerlikör & Kirsch-Rum

Jeweils ein Glas am Holzbrett

Dirndl Weizen Märzen
3 x Stiegl0.125 l.....6,30.....6,30

Bua
3 x Stiegl0.3 l.....12,00.....11,40

Großer Bua
3 x Stiegl0.5 l.....14,4013,50

