



Willkommen im Gasthof Auwirt

Ralf und Stefan mit Team begrüßen Euch herzlichst!

Regional ist nicht egal!

Wir sagen unseren Besuchern, wo unsere heimischen Produkte herkommen.
Frisch und ehrlich!



Fisch
von der
Quellfisch
Manufaktur
[Schwendt]



Fleisch & Geflügel
von der
Metzgerei Huber
[Oberndorf i.T.],
Gourmetfein
[Oberösterreich]
und lokale Bauern



Obst & Gemüse
von Tiroler Bauern
über Sinnesberger
[Kirchdorf i.T.],
Maier Fruchtegroßhandel
[Kitzbühel],
Bauernhof Kiener



**Bio-Eier &
Bio-Pilze**
vom
Biohof Mittlern
[Aurach]



Milchprodukte
Tirol Milch,
Bio Sennerei Danzl
[Schwendt]



Etwas Warmes...

Kräftige Rindsuppe

Frittaten | Schnittlauch 5,90

Grießnockerl | Schnittlauch 6,90

Leberknödel | Schnittlauch 7,50

Kleine Gaumenfreuden

Gedeck [ab 2 Personen]

Aufstrich | Butter | frisches Gebäck | pro Person 4,00

Beef Tatar vom Tiroler Stier

mit Wachtelei | Sauerteigbaguette

als Vorspeise 18,90

als Hauptspeise 24,90

6 Stück Tiroler Weinbergschnecken

aus dem Kaisergebirge Ellmau

mit zweierlei Butter | Sauerteigbaguette 13,90

Geräuchertes Schwendter Forellenfilet

Kren | Salat 14,90



Teigtaschen mit saisonaler Füllung

Nussbutter | Parmesan 12,90

Frisches Grün



Grüner Blattsalat

mit Vinaigrette 5,90



Gemischter Salat

mit Vinaigrette 6,90

Marinierter Vogelssalat

Croutons | Kitzbüheler Speckwürfel 13,00



ohne Speck 11,00

Beilagenänderung 1,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in €.



Herzhaft & Bodenständig

Klassischer gedünsteter Zwiebelrostbraten

Spätzle | Speckbohnen | Röstzwiebeln 27,90

Wiener Schnitzel

Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln oder Pommes

Preiselbeeren | Zitrone

vom Hofscheun 18,90

vom Kalb 28,50

Cordon Bleu

Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln oder Pommes

Preiselbeeren | Zitrone

vom Hofscheun 20,50

vom Kalb 29,90

Tafelspitz „Der Klassiker“ in der Suppe serviert

Cremespinat | Röstkartoffel

Schnittlauchsauce | frischer Kren 27,50

„Auwirt Grillteller“

Rind | Schwein | Hendl | Speck

Bauernpommes | Kräuterbutter | Grillgemüse 26,50

Gebratenes Schwendter Forellenfilet „Müllerin“

Kartoffeln | Mandelbutter | grüner Salat 28,60

Für kleine Genießer

Spätzle

Sauce 8,90

Kleines Wiener vom Hofscheun

Pommes 14,90

Grillwürstel

Pommes 12,90

Beilagenänderung 1,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in €.



Vegetarische Schmankerl



Tiroler Käsespätzle

Röstzwiebeln | Schnittlauch | grüner Salat 16,90



Spinatknödel 3 Stück

braune Butter | Parmesan | grüner Salat 16,20



Teigtaschen mit saisonaler Füllung

Nussbutter | Parmesan | Blattsalat 16,90

Süße Klassiker

Kaiserschmarrn im Pfandl

serviert mit Zwetschkenröster 14,50

Mousse von der Valrhona Schokolade

mit Beerenspiegel 10,50

Affogato

mit hausgemachtem Vanilleeis 6,00

Zu den Allergenen der Speisen & Getränke
informieren gerne unsere Mitarbeiter!

Beilagenänderung 1,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in €.



Zur Eröffnung

Aperol Spritz Veneziano Prosecco Aperol Soda	1/4	8,50
Sanbitter Spritz (alkoholfrei) Traubensaft Soda	1/4	7,90
Aperol Tonic Tonic Aperol Soda	1/4	8,20
Hugo Prosecco Holunder Minze Soda	1/4	8,50
Hugo Virgin Holunder Minze Soda	1/4	5,50
Weißwein Rotwein gespritzt	1/4	4,80
Gin Tanqueray No. 10 4 cl Gin 0,2 l Aqua Monaco Grapefruit	1/4	13,90
Prosecco „Villa Sandi“ Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	0,1 l	6,80
Winzersekt Rosé Reserve Weingut Topf	0,1 l	8,90
Champagne aus dem Hause Gosset „Extra Brut“	0,1 l	12,00

Bierauswahl

Stiegl-Hell vom Fass	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
Stiegl-Radler vom Fass	0,3 l	4,10
	0,5 l	5,10
Franziskaner Weißbier Hell vom Fass	0,3 l	4,80
	0,5 l	5,90
Stiegl 0,0% Freibier alkoholfrei	0,33 l	4,60
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,33 l	4,90

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in €.



Etwas für die Verdauung...

Aggstein Zirbe	2 cl	4,50
Aggstein Williams	2 cl	4,50
Aggstein Marille	2 cl	4,50
Aggstein Haselnuss	2 cl	4,50
Aggstein Schoko-Chili (Likör)	2 cl	4,50
Drittlhof Gartenapfel	2 cl	4,50
Drittlhof Obstler	2 cl	4,50
Drittlhof Holunderblüte	2 cl	4,50

...aber bitte keinen Schnaps!

Averna	4 cl	6,50
Averna Sour Averna Zitronensaft Eiswürfel	4 cl	7,90
Frapin Cognac VIP XO	4 cl	23,50
Zacapa Rum XO Gran Reserva 25 y	4 cl	23,50
Wodka Wellness Wodka Soda Zitrone	4 cl	12,90
Wodka Red Bull Wodka Red Bull	4 cl	13,90
Baileys	4 cl	5,20
Grappa Barrique Bepi Tosolini	4 cl	8,90
Espresso Martini „Der Klassiker“		13,00

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und in €.



Etwas ohne Alkohol...

Montes Mineralwasser

aus Tirol (Brixlegg)	0,33l	3,90
still prickelnd	0,75l	7,80

Karaffe Leitungswasser | Sodawasser 2,50

Hallstein Wasser natur 0,75l 14,90

Limonaden 0,33l 4,50

Coca-Cola | Almdudler | Spezi

Säfte pur

Apfelsaft naturtrüb Johannisbeere	pur 0,25l	3,90
Orangensaft	gespritzt 0,25l	4,00
	pur 0,5l	5,90
	gespritzt 0,5l	4,90

Holunder gespritzt 0,25l 3,60

0,5l 4,90

Soda Zitrone 0,25l 3,50

0,5l 4,60

...das von innen wärmt

Verlängerter 3,60

Cappuccino 4,10

Espresso 3,00

Espresso Macchiato 3,30

Doppelter Espresso 4,80

Kännchen Tee 4,60

diverse Sorten „Five Cup“



Prickelndes

Prosecco „Villa Sandi“	6,80
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.	
Winzersekt Rosé Reserve	8,90
Weingut Topf	
Champagne aus dem Hause Gosset	12,00
„Extra Brut“	

Weinmomente

Weißweine glasweise

Grüner Veltliner „Genuss-Edition“	1/8	7,80
Chardonnay	1/8	7,90
Sauvignon Blanc	1/8	6,50
Weissburgunder	1/8	6,50

Roséweine glasweise

Rosé	1/8	7,20
-------------	-----	------

Rotweine glasweise

Cuvée „Genuss-Edition“	1/8	7,80
aus „Cabernet Sauvignon Merlot“		
Zweigelt	1/8	7,20



Die Genuss Welt von Ralf & Stefan

Unsere
Betriebe
haben
ganzjährig
geöffnet!



Das Steghaus
Seebichlweg 37b
6370 Kitzbühel
www.steghaus.at



Genuss Catering
- tirolweit -
www.genuss-catering.tirol



AUWIRT
RESTAURANT + ROOMS + EVENTS

Gasthaus Auwirt
Pass-Thurn-Straße 13
6371 Aurach bei Kitzbühel
www.auwirt.at