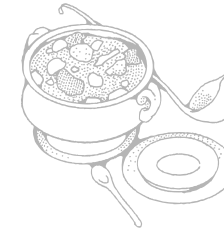


SUPPEN|SOUP

Tagessuppe (A,C,F,L,M)
Soup of the day



€ 6,90

Rinderkraftsuppe|Frittaten oder Backerbsen (A,C,F,L,M)
Beef broth soup frittates or fried batter pearls

€ 6,90

SALATE|SALADS

Blattsalat oder
Gemischter Salat|Hausdressing (A,C,E,G,L,M,O,P)
Leaf or mixed salad|homemade dressing



€ 6,90

€ 7,90

Burrata|Tomaten|Basilikum|Balsamico-Olivenöl|Brot (A,G,M,O,P)
Burrata|tomato|basil|balsamic olive oil|bread

€ 14,90

Frisches Knoblauchbaguette| *Fresh garlic baguette* (A,G)

€ 5,80

KINDERKARTE| ONLY KIDS MENU

Kinderschnitzel vom Schwein|Pommes frites| *Kids escalope from pork|chips* (A,C,E,G)

€ 16,50

Kinder-Grillwürstel|Pommes frites| *Kids barbecue sausage|chips* (A,C,E)

€ 13,50

Spaghetti Bolognese|Faschiertes vom Kalb+Rind (A,C,F,G,L,P)
Spaghetti Bolognese|minced veal and beef

€ 13,50

Portion Pommes frites|Ketchup & Mayonnaise (E,C,L)
Portion chips|ketchup & mayonnaise

€ 9,50



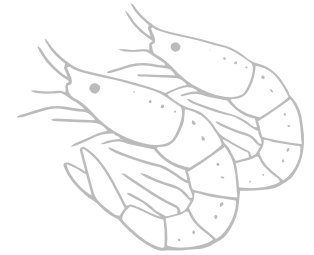
FLEISCH & FISCH | MEAT & FISH

Wiener Schnitzel vom Tiroler Bio-Milchkalb|*Escalope from tyrolean organic veal* € 33,50
 Wiener Schnitzel vom Schwein| *Escalope from pork* € 23,00
 mit Petersilienkartoffeln|Preiselbeeren| *with parsley potatoes/cranberry sauce (A,C,G)*



Cordon Bleu vom Tiroler Bio-Milchkalb|*Cordon Bleu from tyrolean organic veal* € 35,00
 Cordon Bleu vom Schwein| *Cordon Bleu from pork* € 24,90
 mit Petersilienkartoffeln|Preiselbeeren| *with parsley potatoes/cranberry sauce (A,C,G)*

Steirisches Backhendl|Kürbiskernpanade|Kartoffel-Vogersalat|Preiselbeeren (A,C,M,O,P) € 24,90
Styrian fried chicken/pumpkin seed breading/potato and lamb's lettuce salad/cranberries



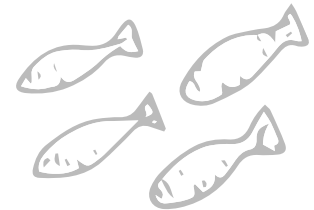
Grillteller (Rind|Schwein|Huhn|Würstel)|Kräuterbutter|Gemüse|Pommes (A,C) € 29,50
Grillplate (beef/pork/chicken/sausage] herb butter/vegetables/chips

Spaghetti Bolognese|Faschiertes vom Kalb+Rind (A,C,F,G,L,P) € 19,50
Spaghetti bolognese/minced veal and beef



Salatteller|gegrillte Maispouardenbrust|Cocktailsauce|Knoblauchbrot (A,C,E,F,G,L,M,O,P) € 25,90
Salat plate/grilled corn chicken breast/cocktail sauce/garlic bread

„Wiener Salonbeuschel“ vom Kalb|Serviettenknödel (A,C,G,L) € 24,90
Viennese-style veal lights-lung ("Salonbeuschel")/sliced bread dumpling



Bachforelle Müllerinart|Mandelbutter|Petersilienkartoffeln|Gurken-Dillsalat (D,A,H,G,L,M) € 31,50
Pan-fried trout/almond butter/parsley potatoes/cucumber-dill salad

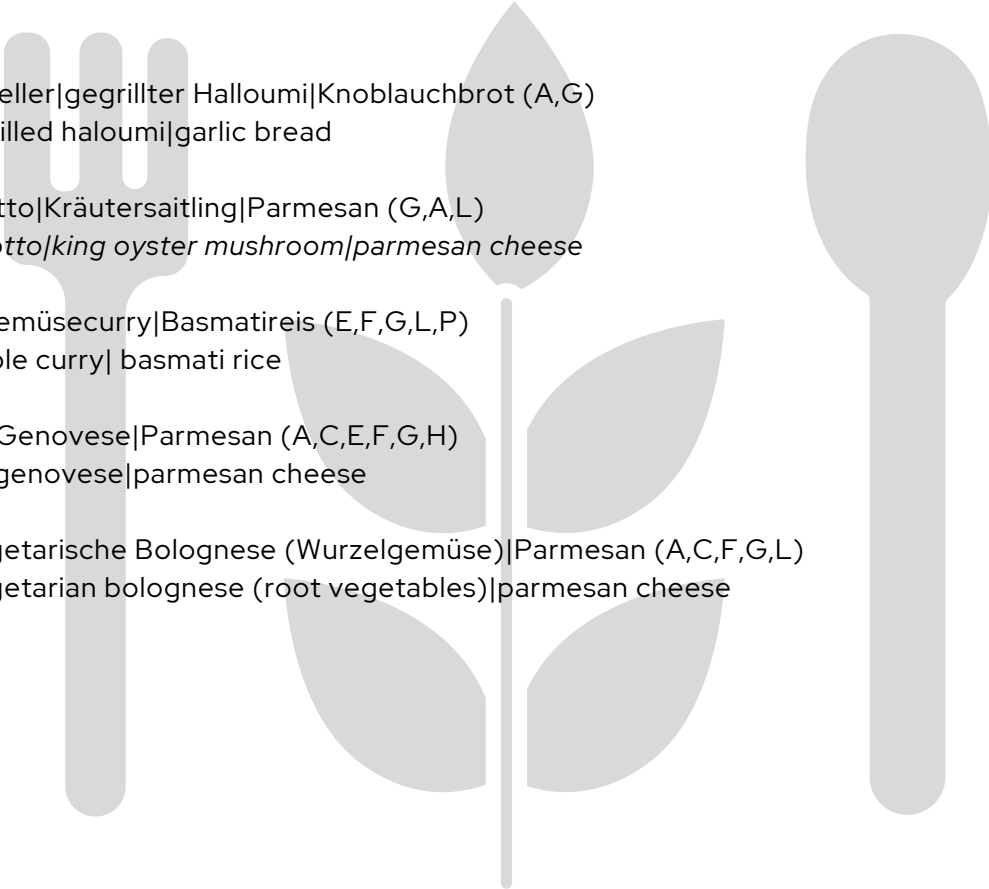


Gebratene Riesengarnelen|Knoblauchbrutter|Basmatireis|Kirschtomaten|Rucola (B,L,O,R) € 35,00
Grilled king prawns/garlic butter/basmati rice/cherry tomato/rocket salad

Optional:

Gegrillte Riesengarnelen |pro Stück (B) € 3,50
Grilled giant prawns | per piece

VEGETARISCHE GERICHTE|VEGETARIAN DISHES



Großer Salatteller|gegrillter Halloumi|Knoblauchbrot (A,G)
Salad plate|grilled haloumi|garlic bread

€ 21,90

Bärlauch Risotto|Kräutersaitling|Parmesan (G,A,L)
Wild garlic risotto|king oyster mushroom|parmesan cheese

€ 24,90

Asiatisches Gemüsecurry|Basmatireis (E,F,G,L,P)
Asian vegetable curry| basmati rice

€ 23,50

Penne|Pesto Genovese|Parmesan (A,C,E,F,G,H)
Penne|pesto genovese|parmesan cheese

€ 17,90

Spaghetti|vegetarische Bolognese (Wurzelgemüse)|Parmesan (A,C,F,G,L)
Spaghetti|vegetarian bolognese (root vegetables)|parmesan cheese

€ 17,90

DESSERT

Palatschinke|Marillen-Marmelade (A,C,G) € 8,50
Pancake/apricot jam

Tiramisu im Glas (A,C,G,H) € 10,50
Tiramisu in a glas

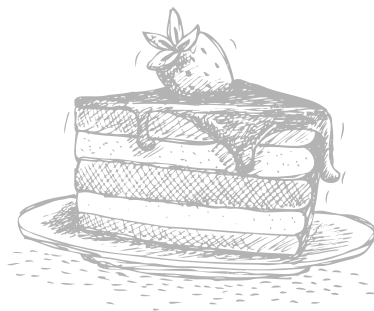
Marinierte Erdbeeren|2 Kugeln Bourbon Vanilleeis|Schlagobers (C,G,H) € 13,50
Marinated strawberries|2 scoops of bourbon vanilla ice cream|whipped cream

Palatschinke|2 Kugeln Vanilleeis|hausgemachte Schokoladensauce|Schlagobers (A,C,G) € 14,50
Pancake|2 scoops of vanilla ice cream|homemade chocolate sauce|whipped cream

Hausgemachter Kaiserschmarrn|Rum-Rosinen|Zwetschgenröster|ab 2 Personen (A,C,G,F) € 21,00
Homemade Kaiserschmarrn |rum soaked raisins|plum compote

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

Salzburger Nockerl (A,C,G) € 36,90
Foamed up egg white





EISSPEZIALITÄTEN



Kinder-Eisbecher Smarties <i>Kids ice cream cup Smarties</i> (P,O,H,G,F,E)	€ 7,90
Fruchtsalat Zitroneneis <i>Fruit salad lemon ice</i>	€ 8,80
Coupe Dänemark Vanilleeis hausgemachte Schokoladensauce Schlagobers (P,O,H,G,F,E) <i>Vanilla ice-cream homemade chocolate sauce whipped cream</i>	€ 10,90
Bananensplit Vanilleeis Bananen hausgemachte Schokoladensauce Schlagobers (P,O,H,G,F,E) <i>Vanilla ice-cream banana homemade chocolate sauce whipped cream</i>	€ 11,90
Eisbecher „Suzette“ Vanilleeis hausgemachte Orangen-Karamelsauce Schlagobers (P,O,H,G,F,E) <i>Vanilla ice-cream homemade orange-caramel sauce whipped cream</i>	€ 11,90
Mozart Eisbecher (C,G,H) Hausgemachtes Marzipaneis Schokoladeneis Pistazieneis Schokoladensauce Mozartkugel Pistazien Schlagobers <i>Homemade marzipan ice cream chocolate ice cream pistachio ice cream chocolate sauce mozart chocolate praline pistachios whipped cream</i>	€ 12,90

GETRÄNKEKARTE

Softgetränke

Cola Spezi Fanta Sprite	2,5dl	€ 3,90
	5,0dl	€ 5,90
Soda Zitrone	2,5dl	€ 3,10
	5,0dl	€ 4,10
Soda	5,0dl	€ 3,00
Apfelsaft	2,5dl	€ 3,90
Apfelsaft G'spritzt	2,5dl	€ 3,80
	5,0dl	€ 5,20
Johannisbeersaft	2,5dl	€ 3,90
Johannisbeersaft G'spritzt	2,5dl	€ 3,80
	5,0dl	€ 5,20
Skiwasser Leitungswasser	2,5dl	€ 3,00
	5,0dl	€ 4,20
Skiwasser G'spritzt	2,5dl	€ 3,50
	5,0dl	€ 4,50
Holunder Leitungswasser	2,5dl	€ 3,10
	5,0dl	€ 4,20
Holunder G'spritzt	2,5dl	€ 3,40
	5,0dl	€ 4,50
Leitungswasser	1,0 l	€ 2,50

Mineralwasser

Montes still prickelnd	3,3dl	€ 3,70
	7,0dl	€ 7,90

Softgetränke Flaschen

Cola Light Zero	3,3dl	€ 5,50
Eistee	3,3dl	€ 3,90
Almdudler	3,3dl	€ 4,80
Lemon Soda	3,3dl	€ 4,80

Biosäfte von Rauch

Marille Mango Orange	2,0dl	€ 4,60
----------------------	-------	--------

RedBull Ginger Ale	2,5dl	€ 4,80
RedBull Tonic Water	2,5dl	€ 4,80
RedBull Bitter Lemon	2,5dl	€ 4,80
RedBull	3,3dl	€ 5,80

WEISSWEIN OFFEN

Pinot Blanc Weingut Waltschek	1,25dl	€ 4,20
Gelber Muskateller Weingut Sabathi	1,25dl	€ 5,40
Grüner Veltliner Weingut Topf	1,25dl	€ 4,60

ROTWEIN OFFEN

Top of the lake blauer Zweigelt	1,25dl	€ 5,50
Merlot Weingut Hannes Reeh	1,25dl	€ 5,80
Blaufränkisch Weingut Iby	1,25dl	€ 5,80

ROSÉWEIN

Rosé Weingut Pfaffl	1,25dl	€ 4,50
---------------------	--------	--------

GETRÄNKEKARTE

Aperitif

Amaretto	4cl	€ 5,70
Campari Orange	2,5dl	€ 8,50
Campari Soda	2,5dl	€ 7,50
Vodka Soda	2,5dl	€ 9,50
Prosecco	1,0dl	€ 6,90
Lillet Rosé RedBull Tonic	2,0dl	€ 9,50
Hugo	2,0dl	€ 8,50
Aperol Spritz	2,0dl	€ 8,50
Prosecco Brut Bolle	7,5dl	€ 48,00

Bier

Tagernseer vom Fass	2,0dl	€ 4,20
	3,0dl	€ 4,70
	5,0dl	€ 5,90
Radler Süß Sprite	3,0dl	€ 4,70
	5,0dl	€ 5,90
Radler Sauer Soda	3,0dl	€ 4,30
	5,0dl	€ 5,60

Flaschen

Hacker Pschorr alkoholfrei	5,0dl	€ 5,90
Clausthaler alkoholfrei	3,3dl	€ 4,70
	5,0dl	€ 5,90

Weißbier

Franziskaner hell	3,0dl	€ 5,10
	5,0dl	€ 6,70
Franziskaner dunkel	5,0dl	€ 6,70
Franziskaner alkoholfrei	3,0dl	€ 5,10
	5,0dl	€ 6,70

Schnäpse|Branntwein|Liköre

Erber Schnaps

Obstler Williams Marille	2cl	€ 4,20
Vogelbeer	2cl	€ 9,00
Asbach Uralt	2cl	€ 4,50
Jägermeister	2cl	€ 4,90
Stroh Rum	2cl	€ 4,50

Mixgetränke

Bacardi Cola	2,5dl	€ 8,90
Whiskey Cola	2,5dl	€ 8,90
Cuba Libre	2,5dl	€ 8,50
Flügerl Vodka RedBull	2cl	€ 6,50
Flying Hirsch		€ 6,50

Heißgetränke

Verlängerter Kaffee		€ 3,70
Capuccino		€ 4,50
Latte Macchiato		€ 4,90
Espresso		€ 3,90
Ristretto		€ 3,10
Heiße Schokolade		€ 5,90
Heiße Schokolade Schlagsahne		€ 6,50
Diverse Teesorten Kännchen		€ 4,90
Tee Zitrone		€ 4,90
Tee Rum		€ 6,80
Irish Coffee		€ 9,50

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL BRÄUWIRT



Traditionsbetrieb in Kirchberg

Der Bräuwirt blickt auf eine lange Geschichte zurück:

Bereits seit 1643 empfing er Gäste als Gasthof mit eigener Brauerei. Nach einem verheerenden Brand im Jahr 1901, bei dem die Brauerei vollständig zerstört wurde und vom Gasthaus nur die Grundmauern übrigblieben, eröffnete das Gasthaus 1903 wieder, diesmal ohne eigene Brauerei.

Nach umfassenden Umbau- und Renovierungsarbeiten im Jahr 2006 übernahm der heutige Besitzer, „Ägidius der Vierte“, den Bräuwirt und führt die Tradition des Hauses weiter.

Seit Generationen heißen wir unsere Gäste aus aller Welt herzlich willkommen und sorgen dafür, dass ihr Aufenthalt in den Kitzbüheler Alpen unvergesslich wird.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch!

Familie Koidl und das gesamte Team

Wir verwenden vorwiegend Produkte aus unserer Region,
aus der heimischen Landwirtschaft und unserer Wildalm.

Milch, das Rind- und Kalbfleisch beziehen wir von Bio-Landwirten aus unserem Ort
und der Region Brixental.

Saisonales Gemüse und Salate beziehen wir aus regionalem Anbau in Tirol,
die Kartoffeln stammen aus dem Tiroler Oberland.

Unseren 6-Monate gereiften Bergkäse beziehen wir von der hauseigenen Alm,
der Auracher Wildalm.

*„Allergene Zutaten“ in unseren Gerichten
Kreuzkontaminationen können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht gänzlich ausgeschlossen
werden.*

*Untenstehend die Legende der allergenen Stoffe:
A= Gluten, B= Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E=Erdnuss, F= Soja, G= Milch,
H=Nüsse, L=Sellerie, M= Senf, N = Sesam, O= Sulphite, P = Lupinen, R= Weichtiere*

WELCOME TO HOTEL BRÄUWIRT



Traditional Establishment in Kirchberg

The Bräuwirt has a long and proud history: Since 1643, it has welcomed guests as an inn with its own brewery. After a devastating fire in 1901, which destroyed the brewery completely and left only the foundations of the inn, the guesthouse reopened in 1903, this time without a brewery.

Following extensive renovations in 2006, the current owner, "Ägidius IV," took over the Bräuwirt and continues the cherished traditions of the house.

For generations, we have warmly welcomed guests from around the world, ensuring their stay in the Kitzbühel Alps is unforgettable.

We sincerely thank you for your visit!

The Koidl Family and Team

We take pride in using mainly local products, sourced from our surrounding farms and our very own Auracher Wildalm.

Our milk, beef, and veal come from organic farmers right here in our village and the Brixental region.

Seasonal vegetables and fresh salads are grown locally in Tyrol, while our potatoes are harvested from the Upper Tyrolean region.

Our mountain cheese, matured for six months, is crafted with care on our own Auracher Wildalm.

Every bite reflects the flavors of our region and the care we put into every ingredient.

Below the list of allergen substances:

A= Grains containing gluten, B= Crustaceans, C = Egg, D = Fish, E=Peanuts, F= Soy, G= Milk or Lactose, H=Edible nuts, L=celery, M= Mustard, N = Sesame, O= Sulphites, P = Lupines, R= Molluscs