Es ist besser zu genießen und zu bereuen,

als zu bereuen, nicht genossen zu haben.

**Griaß enk**

im Hotel Loipenstub‘n

Wir bemühen uns, Sie in unserem Haus mit heimischen Produkten und hausgemachten Mehlspeisen zu bewirten.

In der Küche wird alles frisch zubereitet, deshalb kann es auch zu kurzen Wartezeiten kommen.

Unser Serviceteam ist aber immer bemüht, Sie in der Zwischenzeit mit besten Getränken und guten Weinen zu verwöhnen.

Wir bitten hierfür für Ihr Verständnis!







Wir sind stolz, ein KochArt Betrieb zu sein

**KochArt**

Die BRIXENTALER KochArt ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verwendet und besonders gekennzeichnet in ihrer Speisekarte ausweist. Die Wirtegruppierung BRIXENTALER KochArt möchte einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, das Brixental als Genussregion zu positionieren. Kontrollierte Qualitätsprodukte aus der heimischen Landwirtschaft stehen dabei im Mittelpunkt.  
Mitglieder im Verein KochArt sind ausschließlich Betriebe, welche die Philosophie des regionalen Einkaufs leben und fördern.

Unsere Spezialitätenwochen:

August – Tiroler Almschwein

**Unsere heimischen Bauern und Produzenten**

**Rind u. Kalb** u.a.von Bauern aus dem Brixental u. Metzgerei Knauer Brixen

**Schwein** Niederkaseralm Kelchsau u. Metzgerei Knauer Brixen im Thale

**Huhn** Bergbauer „Unterberghof“ Kelchsau u. Metzgerei Knauer Brixen

**Fisch**  Fischzucht Leo Trixl aus Fieberbrunn

**Milch und Milchprodukte** Tirol Milch mit AMA-Gütesiegel

**Eier** aus österreichischer Bodenhaltung

**Erdäpfel** Stefan Wieser aus Natters

**Gemüse der Saison** Nordtiroler Gemüsebauern

**Dürfen wir Ihnen vor dem Essen**

**einen servieren…**

Glas Prosecco 5,20 €

Glas Prosecco mit Holunder 5,40 €

“Hugo” Sprizz 6,00 €

“Aperol Sprizz” 6,00 €

Aperol Lemon Sprizz 6,00 €

Campari Orange 6,50 €

Bellini “Cipriani” (antialkoholisch) 6,50 €

**Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!**

Einen angenehmen Aufenthalt

und guten Appetit wünscht

Fam. Fuchs-Beihammer

**Flaschen - Weißweine**

**Österreich**

Weingut Müller – Kremstal (D.A.C.)

Grüner Veltliner Ried Neuberg 2020 0,75 l Flasche € 32,00

Helles Gelb mit grünen Anklängen; In der Nase eröffnet ein nuancenreicher Fruchtfächer nach Grapefruit, Apfel, Zitrus mit feiner Würze; Am Gaumen tritt die vollreife, einladende Frucht mit feiner Würze an, stoffig, sehr harmonisch und bereits sehr trinkfreudig; Hat seine Kraft völlig eingebunden, gute Länge. Trocken;

Weingut Dürnberg – Weinviertel (D.A.C.)

Grüner Veltliner Alte Reben 2020 0,75l Flasche € 37,00

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Mit etwas Blütenhonig unterlegte Mangonoten, zarte Würze, ein Hauch von Melisse. Saftig, feine, balancierte Säurestruktur. Weiße Tropenfrucht im Abgang. Der klassische Grüne Veltliner von 40-jährigen Reben.

Empfehlenswert zur typischen österreichischen Küche sowie zu Fisch- und Geflügelgerichten.

Weingut Waldschütz – Kamptal

Sauvignon Blanc 2019 0,75 l Flasche € 34,00

Dieser Sauvignon Blanc explodiert schon regelrecht in der Nase, von Brennnesseln und gelbem Paprika übergehend zu Holunder und tropischen Früchten ist hier alles zu finden, cremig und stoffig, kräftig mit eleganter Textur und famosen Abgang begeistert dieser Paradevertreter dieser weltweit geschätzten Rebsorte die Weintrinker. Trocken;

Weingut Tschermonegg – Süd Steiermark

Sämling 2021 0,75 l Flasche € 32,00

Strahlendes Strohgelb. Im Duft einladende, Marillen- und Weingartenpfirsicharomen. Am Gaumen saftige Steinobstfrucht mit einer angenehmen, knackigen Säure und eleganter Würze; Mittlerer Körper und langanhaltend im Abgang. Halbtrocken;

Weingut Tschermonegg – Süd Steiermark

Cuvee Steirerbua 2021 0,75 l Flasche € 32,00

Klares, strahlendes Strohgelb vielschichtige Aromen strömen aus dem Glas und erinnern an Weingartenpfirsich, grüner Apfel und Grapefruit. Diese Fruchtaromen bewirken auch am Gaumen ein harmonisches Zusammenspiel mit zupackendem Frucht/Säurespiel.

Weingut Gisperg – Thermenregion 1/8 l Glas € 5,60

Chardonnay Klassik 2019 0,75 l Flasche € 32,00

Seine Jugendlichkeit sieht man ihm sofort an - Helles Grüngelb, klar und strahlend. Das elegante Bukett nach Kernobst und Birne mit zarter vegetalen Note. Ein Hauch von Würze gesellt sich dazu. Im Geschmack saftig fruchtig, Heublumen aber auch Kräuter. Die kernige Fruchtsäure wirkt trinkanimierend und stützend. Ein Wein mit Schmelz und Körper. Trocken;

Weingut Tement – Südsteiermark (D.A.C.)

Weissburgunder Ton & Mergel 2020 0,75 l Flasche € 44,00

Ideale Reifegrade sowie ein auf Frucht und Lebendigkeit abgestimmter und schonender Ausbau prägen diesen herkunftsbetonten Traditionswein. Saftige, reife Äpfel und geriebene Mandeln im Duft, am Gaumen sehr herzhaft mit animierender Vielschichtigkeit und Mineralität. Große Trinkfreude! Die Trauben wurden selektiv von Hand gelesen und spiegeln eindrucksvoll ihre südsteirische Herkunft wider.

Weingut Johann Topf – Kamptal

Weissburgunder Ried Hasel 2018 0,75 l Flasche € 36,00

Goldfarben mit Grünreflexen, in der Nase Walnussnoten und zarte Vanillenuancen, am Gaumen füllige, mächtige Struktur, mit gut eingebundener Säure. Lang anhaltender Abgang.

Weingut Domäne Wachau – Wachau (D.A.C.)

Riesling Loibenberg Smaragd 2019 0,75 l Flasche € 45,00

Leuchtendes Strohgelb mit zarten Grünreflexen; konzentriert und intensiv in der Nase mit ausgeprägter Aromatik nach Weingartenpfirsich, Marille mit exotischen Anklängen, rauchig-mineralisch; Am Gaumen zeigt sich der Loibenberg mit viel Substanz und Tiefe, die lebendige Säure gibt dem Wein Schliff und Eleganz. Ein Wein mit langem Reifepotential! Trocken;

**Flaschen – Weißweine**

**Italien**

Kellerei Terlan – Südtirol (D.O.C.)  
Sauvignon Blanc Winkl 2020 0,75 l Flasche € 46,00

Sauvignon Blanc wird seit geraumer Zeit im Terlaner Gebiet rund um die ältesten Gutshöfe ausgebaut. Der strukturbetonte Klassiker Winkl entwickelt dabei Noten nach Marillen, Holunderblüten und Mandarinen, unter die sich Passionsfrucht und Minze mischen. Die feine Säure mündet in einen langen Abgang.

Tenuta Cà Dei Frati – Sirmione, Lugana (D.O.C.)  
I Frati Lugana 2021 0,75 l Flasche € 36,00

Ein reintöniger, duftiger Wein mit Noten von Blumen und Kräutern, Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure, zugleich saftig, ausgewogen, weich, mit elegantem Abgang. Ein trinkfreundlicher und angenehmer Wein für alle Fälle!

Weingut Specogna - Colli Orientali del Friuli

Idendità 2018 0,75 l Flasche € 58,00

Das Aroma ist süß, weit, würzig, mit kräftigen typischen Noten. Im Gaumen ist der Wein kräftig, angenehm sauer, mit guter Textur und fruchtiger und würziger Vielschichtigkeit; sehr andauernder typischer Abgang von Mandeln und exotischen Früchten.

Weingut Specogna - Colli Orientali del Friuli

Friulano 2019 0,75 l Flasche € 35,00

Friulano ist ein Joker der Region. Leicht und frisch, aber nicht dünn, mild, jedoch nicht beliebig, und immer mit den typischen Aromen von Mandeln, Nüssen, exotischen Früchten und vielleicht ein wenig Salbei im Glas.

Weingut Specogna - Colli Orientali del Friuli

Sauvignon 2020 0,75 l Flasche € 36,00

Typisches elegantes Aroma der Rebsorte, Zitrusfrüchten, Grapefruit Rosé, Ananas, gelbe Paprikaschote und Anklänge von Tomatenblättern und Buchsbaum. Stark, intensiv, voluminös, knusprig, gut sauer. Vielschichtige und intensive Empfindungen, lang nachhaltiger Nachgeschmack.

Weingut Specogna - Colli Orientali del Friuli

Pinot Grigio 2020 0,75 l Flasche € 36,00

Das In der Nase Blütenaromen und einhüllend nach Apfel, Birne und schwarzem Holunder. Am Gaumen samtig mit süßen und kräftigen Noten nach Äpfeln und Ananans. Wunderbares Säurespiel.

**Flaschen - Roséweine**

**Österreich**

Weingut Umathum – Neusiedlersee

Cuvee “Rosa” Rosé 2021 0,75l Flasche € 35,00

Rosé Saignée aus Saftabzug hergestellt aus Blaufränkisch, Zweigelt und Sankt Laurent. Strahlendes Himbeerrot, in der Nase Aromen nach Himbeeren und Anklänge von Kirschen, die sich am Gaumen widerspiegeln, angenehmer, feiner, vollmundiger Geschmack, mild

**Flaschen - Rotweine**

**Österreich**

Weingut Taferner – Carnuntum (D.A.C.)

Zweigelt Rubin Carnuntum 2019 0,75 l Flasche € 34,00

Eine wunderbar geschmeidiger und weicher Zweigelt, der sich durch seine intensiven Fruchtaromen auszeichnet. Schwarze Beerenfrucht, deutliche Kräuterwürze, ein Hauch von Brombeeren und etwas Tabakwürze. Saftige, reife Zwetschken, feine Fruchtsüße, elegant und ausgewogen. Angenehme Frische und zarter Schokoladen Touch im Nachhall.

Weingut Hartl III - Thermenregion

St. Laurent Classic 2018 0,75l Flasche € 32,00

Dunkles Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Intensiver Duft nach dunklen Beeren, Herzkirschen, Bitterschokolade und Schwarztee. Am Gaumen viel reife Frucht, dunkle Kirschen, Schwarzbeerkompott und Zwetschke, gepaart mit zartherber Schokolade und dezenten Kräuternoten. Wunderbar saftig!

Weingut Schwarz - Neusiedlersee

Pinot Noir „The Butcher“ 2020 0,75l Flasche € 33,00

helles Rubingranat, zart unterlockert. Noch etwas verhalten, zart nach Nougat und rote Beerenfrucht, Erdbeeren, Kirschen. Saftig, kraftvoll, seidig-süße Textur, gut integrierte Tannine, feines Erdbeerkonfit und Orangenzesten im Nachhall, feiner Karamelltouch im Rückgeschmack.

Weingut Schwarz - Neusiedlersee

Blaufränkisch „The Butcher“ 2020 0,75l Flasche € 33,00

dunkles Rubingranat. Dunkle Beerenkonfitüre mit frischer Orangenzeste, fein nach Brombeeren und Weichseln, zart nach Unterholz, würzige Facetten. Reife Kirschenfrucht, gut integrierte Tannine, zarte süße im Abgang, im Nachhall dezent nach Nougat und Weichsel

Weingut Landauer-Gisperg - Thermenregion

Cuvee Black Betty 2020 0,75l Flasche € 34,00

Die Rotweincuvee aus Rössler, Rathay und St. Laurent für alle Weintrinker! In der Farbe tiefdunkel fast schwarz. Die ausdrucksstarke Nase nach dunklen Waldbeeren, Lakritze und etwas Tabak laden den Gaumen regelrecht ein endlich den ersten Schluck zu machen. Hier spielt die Black Betty ihren vollen Charme aus – füllig, fruchtig und opulent überzeugt sie auf ganzer Linie. Der Mittellange Abgang erzeugt eine wunderbare Trinkfreudigkeit. Trocken;

Weingut Gisperg - Thermenregion

Cuvee Kontrast 2017 0,75l Flasche € 42,00

Die aus St. Laurent, Rössler, Merlot und Cabernet Sauvignon bestehende Reserve Cuvée betört alle Sinne. Eine intensive Nase nach Waldbeerencocktail verwoben mit zarter Tabakwürze. Dicht und stoffig mit internationalem Charakter. Am Gaumen begeistert die enorme Fruchtpräsenz mit rundem Tannin Gerüst. Im Nachhall verspielte Holzwürze, zarte rauchige Noten und ein sehr langer Abgang überzeugt jeden Rotweintrinker. Trocken;

Weingut Kirnbauer - Mittelburgenland

Cuvee Phantom 2018 0,75l Flasche € 48,00

Dieser Rotwein-Cuvee ist eine dunkelgranatrote Vermählung aus der Mittelburgenländischen Leitsorte Blaufränkisch mit Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Eine vielschichtige, interessante Nase mit intensiven schwarzen Johannisbeer Aromen und Waldbeer-Noten, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen; elegante Cassisfrucht und dunkle Kirsche am Gaumen, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang; Trocken;

**Frankreich**

Weingut La Baume – Languedoc-Roussillon

Syrah Terres 2017 0,75l Flasche € 44,00

Die Farbe sehr dunkel, fast Schwarz mit violetten Schimmer. Die Nase wird von komplexen Düften nach Kaffee, Brombeere und Schokolade vereinnahmt. Am Gaumen setzt sich das vielschichtige Aromenspiel fort. Schokolade, Marmelade aus dunklen Waldfrüchten umgarnen die Zunge und sind dabei rund, weich und samtig. Der nachhall ist sehr lang und verlangt nach mehr. Trocken;

**Italien**

Weingut Alois Lageder – Südtirol (D.O.C.)  
Merlot 2017 0,75 l Flasche € 40,00

Rubingranat mit Kirschreflexen, in der Nase feine Anklänge an Kirschen und rotbeerige Noten, feine würzige Anklänge, am Gaumen frisch und fruchtig, saftige Kirsch- und Zwetschkennaromen, mittelkräftiger Körper mit gut eingebundenen Tanninen, würzig-floraler Nachhall. 8 Monate im Holzfass gereift.

**Vorspeisen**

Hausgemachtes Knoblauchbrot -2 Stück 6,50 €

Gemischter Salatteller 7,80 €

Gefülltes Carpaccio vom Brixentaler Bio Rind 16,80 €

Toast und Parmesan

Tiroler Schlutzkrapfen dreierlei 14,80 €

braune Butter / Parmesan / grüner Spargel

Lachsforelle gebeizt und kalt geräuchert 16,80 €

an Blattsalaten mit Toast

Antipasti aus dem Brixental 16,80 €

Gebeizter Lachs / Mozzarella Tomate /

Rindercarpaccio mit Toast

**Aus unserem Suppentopf**

Kräftige Rindssuppe 5,40 €

mit Frittaten oder Backerbsen

Spargelcremesuppe 6,80 €

mit Sahnehaube und Croûtons

**Unsere Klassiker**

# Wiener Schnitzel vom Schwein 16,80 €

Pommes frites / Preiselbeeren

Cordon Bleuvom Schwein 17,80 €

Kartoffeln / Preiselbeeren

Mix Grill19,80 €

Pommes frites / Gemüse

Zwiebelrostbraten vom Brixner Jahrling 26,80 €

Backkartoffeln / Röstzwiebel

Rumpsteak vom Grill „natur“ 31,80 €

Knoblauchbrot / gemischter Salat

Rumpsteak vom Grill 34,80 €

grüner und Weißer Spargel / Heurigen Kartoffel

Sauce Hollandaise

Gegrilltes Saiblingsfilet28,80 €

Spargel-Tagliatelle / Parmesan

Kross gebratenes Lachsforellenfilet26,80 €

Kräuterrisotto / Parmesan

**Bewusstes und Vitales**

Backhendlsalat17,80 €

in Kürbiskernkruste

Gegrillte Alpen-Garnelen

an gemischten Blattsalaten 24,80 €

auf Kräuterrisotto / Parmesan 26,80 €

dazu

Hausgemachtes Knoblauchbrot 6,50 €

Hausgemachte Tagliatelle 15,80 €

Gemüse /Parmesan / Rucola

Tiroler Schlutzkrapfen dreierlei 19,80 €

braune Butter / Parmesan / Spargel / Blattsalate

Gemischter Salatteller 7,80 €

**Für die kleinen Gäste**

Wiener Schnitzel 10,20 €

mit Pommes frites

Hühner Nuggets **–** hausgemacht 10,20 €

mit Pommes frites

Grillwürstel8,80 €

mit Pommes frites

Gemüse-Tagliatelle

Parmesan / Rucola9,80 €

**Desserts**

Café Brasil8,80 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Likör

Affogato5,80 €

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

„Loipenstub´n“ Dessertvariation12,90 €

in süßer Streifzug durch unsere Patisserie

Eispalatschinke „Lukullus“ 1 Stück 6,50 €

mit Schokosoße und Mandelsplitter

Hausgemachter Kaiserschmarren 14,20 €

(event. Wartezeit, ca 20 min)

**Hausgemachte Mehlspeisen wählen Sie bitte aus unserer Vitrine!**

**Unsere kleine Karte 14.00 – 17.00 Uhr**

Frankfurter Würstel 5,90 €

mit Brot

Schinken-Käse Toast 9,80 €

mit Salatgarnitur

Schweizer Wurstsalat 11,80 €

mit Brot

Käseplatte14,20 €

mit Butter und Brot

Brixentaler Bauern-Speckplatte14,20 €

mit Butter und Brot

Gemischte Aufschnitt Platte14,20 €

mit Butter und Brot

Kräftige Rindssuppe 5,40 €

mit Frittaten oder Backerbsen

**Als Abrundung eines guten Essen`s**

**empfehlen wir a Schnaps`l**

Bauernobstler für Kenner 3,80 €

Williamsbrand 3,80 €

Marillenbrand 3,80 €

Haselnussgeist 3,80 €

Grappa di Brunello 6,80 €

Ramazzotti 2cl 4,20 €

Averna 2cl 4,20 €

Fernet 2cl 3,90 €

Jägermeister 3,90 €

Underberg 3,90 €

diverse Liköre 3,80 €

Destillate von der Brennerei Aggstein finden Sie in der separaten Schnapskarte!

**Warme Getränke**

Kaffee, Kaffee Hag 3,20 €

Kleiner Brauner 2,90 €

Macchiato 3,20 €

Großer Brauner 3,90 €

Italienischer Cappuccino 3,50 €

Latte Macchiato 3,90 €

Irish Coffee 8,90 €

Milchschokolade mit Sahne 3,80 €

mit Rum 5,80 €

# Tee mit Rum 5,20 €

Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräutertee 3,20 €

**Erfrischungsgetränke**

Fanta, Sprite, Spezi, Cola klein 3,20 €

groß 4,60 €

Almdudler, Cola Light, Eistee 0,33l 3,80 €

Orangensaft und Vitaminsaft 0,2l 3,80 €

Apfel-, Johannisbeersaft klein 3,20 €

Groß 4,60 €

Apfel- , Johannisbeersaft gespritzt klein 3,00 €

groß 4,20€

Mineralwasser „Römerquelle“ still o. prickelnd 0,3l 3,20 €

Mineralwasser „Römerquelle” still o. prickelnd 0,7l 6,90 €

Schiwasser oder Holundersaft still klein 3,20 €

groß 4,20 €

Bitter Lemon “Schweppes” 0,2l 3,80 €

Tonic Water “Thomas Henry” 0,2l 3,80 €

**Bier frisch vom Fass**

Stiegl Goldbräu 0,3 l 3,50 €

Stiegl Goldbräu 0,5 l 4,60 €

Radler 0,3 l 3,50 €

Radler 0,5 l 4,60 €

Franziskaner Weißbier hell 0,3 l 3,70 €

Franziskaner Weißbier hell 0,5 l 4,80 €

**Weißbier in Flaschen**

Stiegl Freibier – Alkoholfrei 0,3 l 3,80 €

Franziskaner – Alkoholfrei 0,5 l 4,80 €

Franziskaner Hefeweizen dunkel 0,5 l 4,80 €

**Weißwein offen**

Weiß gespritzt süß oder sauer 3,50 €

Aperol-Spritz 6,00 €

Hugo-Spritz 6,00 €

Grüner Veltliner trocken ¼ l 6,80 €

Chardonnay Gisberg ¼ l 10,90 €

Sämling ¼ l 10,90 €

**Rotwein offen**

Rot gespritzt süß oder sauer 3,50€

Blauer Zweigelt trocken ¼ l 6,80 €

Sankt Laurent Classic ¼ l 10,90 €

**Sekt**

Schlumberger Sparkling Brut 0,75 l 44,00 €

Schlumberger

Goldeck halbtrocken 0,75 l 42,00 €

Prosecco

feinfruchtig - elegant 0,75l 28,00 €

Babysekt - Schlumberger 18,00 €

**Knock, knock,**

**it’s GIN o‘clock**

Bombay Sapphire 7,20 €

Brixx Gin 7,80 €

Hendrick’s Orbium 8,20 €

Gölles Hands On 7,70 €

Windspiel 8,50 €

Gin Mare 7,80 €

**Tonic**

Thomas Henry Tonic Water 3,80 €

Fever Tree Premium Indian 4,20 €

Fever Tree Mediterranean 4,20 €

**Whiskey**

Ballantines 6,90 €

Johnnie Walker 6,90 €

Jim Beam Bourbon 6,80 €

Jack Daniels 7,20€

Tullamore 6,90 €

Chivas Regal 8,80 €

**Cognacs und Liköre**

Amaretto 4,80 €

Baileys 4,80 €

Grand Marnier 4,90 €

Aspach Uralt 4,50 €

Remy Martin Vsop 5,80 €

Hennessy 6,80 €

**Long Drinks**

Bacardi Cola 7,20 €

Cola Rum 7,20 €

Wodka Orange 7,20 €

Whiskey Cola 7,90 €