

Es ist besser zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, nicht genossen zu haben.

Herzlich willkommen

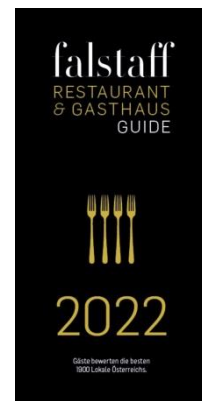
im Hotel Loipenstub'n

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!



Alle Preise in Euro

Wir sind stolz, ein KochArt Betrieb zu sein



KochArt Das Gute liegt so nah.

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:

Jänner – Tiroler Berglamm

August – Tiroler Almschwein

September – Brixentaler Wild

Unsere heimischen Bauern und Produzenten

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

Wild: Jägerschaft Brixental

Schwein Niederkaseralm Kelchsau & Metzgerei Knauer Brixen i.Thale

Huhn Metzgerei Knauer Brixen

Fisch Fischzucht Leo Trixl aus Fieberbrunn

Milch & Milchprodukte Tirol Milch mit AMA-Gütesiegel

Eier aus österreichischer Freilandhaltung

Erdäpfel / Gemüse Nordtiroler Bauern

Dürfen wir Ihnen vor dem Essen

einen

Aperitif

servieren...

Glas Schaumwein Muskateller	6,80
Glas Prosecco mit Holunder	6,80
"Hugo Sprizz" od. "Aperol Sprizz"	7,20
„Rosé Sprizz“	7,20
"Sprizz Prosecco" Aperol, Hugo, Campari, Limoncello	8,80
„Aperol Lemon Sprizz“	7,20
Campari Orange	7,80
Campari Soda	6,80
„Crodino Sprizz“ - alkoholfrei	7,20

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

Prosecco & Sekt & Champagner

Le Manzane

Valdobbiadene Prosecco Superiore 0,75 l Flasche 32,00

Leuchtende, strohgelbe Farbe mit lebhafter Perlage. Leicht, fruchtig, mit einem zarten Hauch vom Duft frischer Brotkruste und einer leicht blumigen Note.

Schlumberger

Sparkling Brut Klassik od. Rose 0,75 l Flasche 44,00

Erfrischender Marillenduft, intensive Aromen nach grünem Apfel, zarte Hefe Komponenten, trocken, frisch und fruchtig, zartrauchig; reife Frucht, schmeichelnd, lebendig. Betont niedrige Dosage, prägnante Säure.

Champagne Rosé de Saignée- Drappie 0,375 l Flasche 58,00

Moët & Chandon - Impérial Brut Demi 0,375 l Flasche 68,00

Taittinger

Champagne Brut Réserve od. Rose 0,75 l Flasche 128,00

Goldenes Strohgelb, dazu feine Perlchen. Er enthält Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschote. Am Gaumen delikate Aromen frischer Früchte u. Honig.

Moët & Chandon

Impérial Brut Rouge Edition 0,75 l Flasche 128,00

Klares Strohgelb, in der Nase verschmolzene Honig-und Fruchtdüfte, Briocheanklänge, am Gaumen fein und kräftig mit langem Abgang.

Champagne Thiénot

Brut Rosé – Pinot Noir 0,75 l Flasche 128,00

Zarte Roséfarbe, in der Nase ausgeprägter Duft von Waldbeere und Himbeere mit Anklang von Haselnuss, am Gaumen fein moussierend, würzig mit langem Abgang.

„Es lebe die Freiheit!

Es lebe der Wein!“

Johann Wolfgang von Goethe

WEISSWEIN – ÖSTERREICH

GRÜNER VELTLINER

Der Grüne Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte Österreichs und ist weitreichend. Es beginnt beim leichten, spritzigen Wein und geht bis zur substanz- und alkoholreichen Spätlese, die auch durchaus lagerfähig ist. Der Grüne Veltliner ist in der Regel betont fruchtig, pfeffrig und würzig.

Ried Kremser Kogl 2023 35,00

Weingut Müller – Kremstal (D.A.C.)

Alte Reben 2022 35,00

Weingut Urbanhof – Kamptal NÖ

Federspiel Ried Loibenberg DAC 2023 42,00

Weingut Domäne Wachau

Steinfeder Loibner Wachau DAC 2024 42,00

Weingut Emmerich Knoll – Wachau

Steinfeder Spitz Wachau DAC 2024 46,00

Weingut Franz Hirtzberger – Wachau

Federspiel Stein am Rain Wachau DAC 2023 46,00

Weingut Jamek – Wachau

Grüner Veltliner Smaragd Greif 2023 54,00

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger – Wachau

RIESLING

In Österreich reklamiert die Wachau aufgrund einer urkundlichen Erwähnung eines Weingartens namens Riesling den Sortenursprung für die eigene Region. Wegen seiner pikanten Säure wirkt der Riesling sehr rassig und anhaltend und besitzt zumeist zarte Anklänge an Pfirsiche, Aprikosen und Zitrusfrüchte.

Loibenberg Smaragd 2022 49,00

Weingut Domäne Wachau

Federspiel Ried Loibenberg Wachau DAC 2022 58,00

Weingut Emmerich Knoll – Wachau

BURGUNDER

Chardonnay ist zweifellos ein sehr nobler und edler Weißwein, mild am Gaumen und rund im Abgang. In der Steiermark, wo er **Morillon** genannt wird, ist das Bouquet frischer, mit einem Anklang von grasigen Noten. Der **Grauburgunder** besticht durch ihre eher milde Säure und einen weichen, harmonischen Körper mit dezenten Birnennoten. Eine feine Blume, ein voller Körper und ein gutes Rückgrat finden sich in hochwertigen **Weißburgundern** wieder.

Grauburgunder 2023 35,00

Weingut Muster Poschgan – Südsteiermark

Morillon (Chardonnay) 2023 33,00

Weingut Muster Poschgan – Südsteiermark

Chardonnay Klassik 2023 34,00

Weingut Gisperg - Thermenregion

Chardonnay Ried Oberpössnitz DAC 2021 58,00

Weingut Erwin Sabathi – Südsteiermark

Weißburgunder Ried Hasel 2018 36,00

Weingut Topf – Kamptal

Weißburgunder Ton & Mergel DAC 2023 44,00

Weingut Tement – Südsteiermark

Weißburgunder Ried Kittenberg 2020 62,00

Weingut Gross – Südsteiermark

SAUVIGNON BLANC

Der Sauvignon Blanc ist in Österreich vor allem in der Steiermark angesiedelt, wo er auf fruchtbaren, nicht zu trockenen Böden bei hoher Luftfeuchtigkeit gedeiht. Die paprizierte Würze wird bei hoher Reife von Aromen nach Spargel, Holunder und Cassis abgelöst. Sehr frisch und anregend ist der Sauvignon ein eleganter, fruchtiger Wein.

Sauvignon Blanc 2023 38,00

Weingut Waldschütz – Kamptal

Ried Theresienhöhe Therese 1STK DAC 2022 56,00

Weingut Polz – Südsteiermark

SORTENVIELFALT & CUVÉE

Welschriesling 2023	33,00
Weingut Muster-Poschgan	
Sämling 2023	34,00
Weingut Tschermonegg – Süd Steiermark	
Big John White 2023	35,00
Weingut Scheiblhofer – Burgenland	
Gelber Muskateller Südsteiermark DAC 2023	37,00
Weingut Gross – Südsteiermark	

Weißweine - Italien

Tenuta Cà Dei Frati – D.O.C.	
I Frati Lugana 2023	42,00
Weingut Specogna - Colli Orientali del Friuli	
Friulano 2022	35,00
Sauvignon blanc 2020	35,00
Pinot Grigio 2022	35,00
Idendità 2018	55,00

Weißweine – Frankreich

Sauvignon blanc 2022	34,00
Domaine de la Baume - Pays d'Oc	

Rosé – Österreich

Cuvee "Rosa" Rosé 2023	36,00
Weingut Umathum – Neusiedlersee 1/4 l	12,90

Rotweine – Österreich

BLAUFRÄNKISCH

Der Blaufränkisch wird hauptsächlich im Burgenland angebaut. Das Mittelburgenland wird auch Blaufränkischland genannt: Diese österreichische Spezialität liefert einen in der Jugend ungestümen, tieffruchtigen Rotwein, der durch die Lagerung samtiger und geschmeidiger wird.

Leithaberg Kalk 2022 34,00

Weingut Tinhof– Neusiedlersee

Blaufränkisch "7301" 2021 36,00

Weingut Kirnbauer – Mittelburgenland

ZWEIGELT

Der Zweigelt ist Österreichs wichtigste Rotweinsorte. Der Anbau konzentriert sich auf das Burgenland und Niederösterreich. Die Qualitäten reichen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis zu kraftvollen Lagerweinen. Als Jungwein besitzt der Zweigelt ein ausgeprägtes fruchtiges Bukett, das mit der Reife runder und feiner wird.

Barrique „Nr 5“ 2019 36,00

Weingut Urbanhof – Fels am Wagram NÖ

Rubin Caruntum 2022 36,00

Weingut Markowitsch – Göttelsbrunn NÖ

Bienenfresser – Göttlesbrunner Reserve 2021 41,00

Weingut Pitnauer – Göttelsbrunn NÖ

Wein und Frauen sind auf Erden
aller Weisen Hochgenuss,
denn sie lassen selig werden,
ohne dass man sterben muss.

Johann Wolfgang von Goethe

SORTENVIELFALT

St. Laurent Classic 2022	34,00
Weingut Hartl III - Thermenregion	
Pinot Noir „The Butcher“ 2022	36,00
Weingut Schwarz - Neusiedlersee	
Pinot Noir Ried Siglos 2021	56,00
Weingut Gesellmann – Südburgenland	
Cabernet Sauvignon 2021	36,00
Weingut Hartl III - Thermenregion	

CUVEE

Cuvee Caruntum 2023	36,00
Zweigelt, Pinot Noir	
Weingut Markowitsch – Göttelsbrunn NÖ	
STIEGELMAR 2021	44,00
Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon	
Weingut Stiegelmar – Neusiedlersee	
JOSANNA GRANDE CUVÉE 2021	46,00
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	
Weingut Salzl – Neusiedlersee	
Maestro 2020	54,00
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot	
Weingut Heinrich – Südburgenland	
Cuvee Phantom 2022	52,00
Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	
Weingut Kirnbauer - Mittelburgenland	

Rotwein - Frankreich

Syrah 20203	38,00
Weingut La Baume – Languedoc-Roussillon	

Rotwein – Italien

Primitivo Desire Lush & Zin 2023	37,00
Cantina Pasqua Vigneti – Apulien	

Le Volte dell'Ornellaia Toscana 2022	56,00
Tenuta Dell'Ornellaia - Bolgheri	

Weine – offen

Blauer Zweigelt	1/4 l	8,80
St. Laurent Classic	1/4 l	12,90
Pinot Noir	1/4 l	12,90
Cabernet Sauvignon	1/4 l	12,90
STIEGELMAR 21	1/4 l	14,90

Grüner Veltliner	1/4 l	8,80
Grauburgunder	1/4 l	12,90
Chardonnay Klassik	1/4 l	12,90
Welschriesling	1/4 l	12,90

Vorspeisen

Hausgemachtes Knoblauchbrot – 2 Stück	7,80
„Almsalat“ an Speckdressing u. Knoblauchbrot	13,80
Bruschetta Tomate Parmesan / Rucola	13,80
Gefülltes Carpaccio vom Brixentaler Bio-Rind Toast / Parmesan	18,80
Beef Tartar 120g vom Brixentaler Bio-Rind Toast / Butter	19,80
Miesmuscheln „Marinara“ Knoblauchbrot	18,80
Lachs Tartar Toast / Butter	18,80

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe	
Frittaten oder Backerbsen	6,80
Preßknödel	7,80
Bärlauchcremesuppe	7,80
Sahnehaube / Croûtons	

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites / Preiselbeeren	21,80
Cordon Bleu vom Schwein Petersilien-Kartoffeln / Preiselbeeren	23,80
Mix Grill vom Filet (Huhn, Rind, Schwein) Pommes frites / Gemüse	26,80
Schweinefilet an pikantem Jus Spätzle / Gemüse	26,80
Zwiebel-Rostbraten rosa von der Beiried Röstkartoffeln / Röstzwiebel	32,80
Rumpsteak vom Tiroler Jungrind Gemischter Salat / Knoblauchbrot Pfeffersoße / Zapfenkroketten / Gemüse	35,80
Tagliata mit Rucola / Ofenkartoffel / Sauerrahm / Parmesan „Surf & Turf“ mit Riesengarnele / Pommes / Gemüse +4,80€	
Geröstete Kalbsleber Kartoffel-Pastinaken-Püree / Zwiebelsoße / Apfel	27,80

Brixentaler Spezialitäten

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Wildgulasch aus dem Brixental Butterspätzle	25,80
Hirsch-Burger Speck / Cheddar / Pommes frites / Trüffelsoße	26,80
Rosa Hirschrücken an pikantem Jus Pistazienkruste / Herzoginkartoffel / Gemüse	39,80
Lammkrone Rosmarinkartoffeln / Gemüse	32,80
Brixentaler Käsespätzle Röstzwiebel	16,80
Geschmorte Rinderroulade Kartoffel-Pastinaken-Püree / Gemüse	30,80
Gegrilltes Lachsforellenfilet Kartoffel-Pastinaken-Püree / Brokkoli	28,80
Gegrilltes Saiblingsfilet Cremiges Risotto	29,80

Bewusstes und Vitales

Großer gemischter Salatteller mit

Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Ei	17,90
Käsepressknödel	18,90
gegrillter Hühnerbrust	18,90
gebackener Hühnerbrust	19,90
gegrillten Alpen-Garnelen	26,90
gegrilltem Lachsforellenfilet	28,90

Gegrillte Alpen-Garnelen 29,80

Cremiges Risotto

Miesmuscheln „Marinara“ 25,80

Knoblauchbrot

Cremiges Risotto 17,80

Parmesan / Rucola

Vegetarisches „Allerlei“ 22,80

Sommerlicher leichter Genuss

Für die kleinen Gäste

bis 14 Jahre

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Wiener Schnitzel mit Pommes frites	12,80
Hühner Nuggets – hausgemacht mit Pommes frites	12,80
Kleine Käsespätzle	10,80
Grillwürstel mit Pommes frites	9,80
Butter-Spätzle mit Soße	8,80

Desserts

Affogato	6,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Süßes Früchtchen	7,80
1 K. Zitronensorbet mit frischen Früchten	
Duo von der Zitrone	7,80
Zitronencreme / Zitronensorbet	
Eispalatschinke „Lukullus“ 1 Stück	8,50
Schokosoße / Mandelsplitter	
Café Brasil	8,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Likör	
Dreierlei Sorbet	8,80
fein garniert	
Zitronentartelette	12,90
mit verschiedenen Beeren	
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern	12,90
Himbeerragout / cremiges Eis	

Unsere kleine Karte

15:00-17:00 Uhr

Frankfurter Würstel Brot	6,50
Schinken-Käse Toast	6,80
Kräftige Rindssuppe Frittaten oder Backerbsen	6,80
Knoblauchbrot 2 Stück	7,80

Als Abrundung eines guten Essen`s
empfehlen wir a Schnaps`l

Bauernobstler für Kenner	5,20
Williams- / Marillenbrand	4,20
Johannisbeer- / Obstbrand	4,20
Haselnussgeist	4,20
Grappa di Tossolino	8,50
Ramazotti 4cl	7,20
Averna 4cl	7,20
Fernet 2cl	7,20
Jägermeister	4,20
Underberg	4,20
Diverse Liköre	4,20

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

Warme Getränke

Kaffee, Kaffee Hag	3,90
Espresso	3,60
Macchiato	3,80
Doppelter Espresso	4,90
Italienischer Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	5,20
Irish Coffee 4cl Whiskey	11,90
Milchschokolade mit Sahne	5,20
mit Rum	7,70
Zitrone-Ingwer-, Kamillen-Grüner Tee	3,90
Schwarz-, Früchte-, Pfefferminz-, Kräutertee	3,90

Erfrischungsgetränke

Fanta, Sprite, Spezi, Cola	klein	4,00
	groß	5,50
Almdudler, Cola Zero, Eistee	0,33l	4,50
Orangen-, Mango und Vitaminsaft	0,2l	4,50
Apfel-, Johannisbeersaft	klein	4,00
	groß	5,50
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt	klein	3,90
	groß	5,200
Mineralwasser „Römerquelle“ still o. prickelnd	0,3l	4,00
Mineralwasser „Römerquelle“ still o. prickelnd	0,7l	7,90
Schwasser oder Holundersaft still	klein	3,80
	groß	5,00
Bitter Lemon "Schweppes" / Tonic Water "Thomas Henry"		4,50

Bier frisch vom Fass

Stiegl Hell	0,3 l	4,20
Stiegl Hell	0,5 l	5,60
Radler	0,3 l	4,20
Radler	0,5 l	5,60
Franziskaner Weißbier hell	0,3 l	4,40
Franziskaner Weißbier hell	0,5 l	5,90

Weißbier in Flaschen

Stiegl Freibier – Alkoholfrei	0,3 l	4,80
Franziskaner – Alkoholfrei	0,5 l	5,90
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,90

Weißwein offen

Weiß gespritzt süß oder sauer		4,20
Aperol-Spritz / Hugo-Spritz m.Weißwein		7,20
Grüner Veltliner trocken	¼ l	8,80
Chardonnay „Gisberg“	¼ l	12,90
Welschriesling	¼ l	12,90
Grauburgunder „Muster Poschgan“	¼ l	11,90

Rotwein offen

Rot gespritzt süß oder sauer		4,00
Blauer Zweigelt trocken	¼ l	8,80
Sankt Laurent Classic	¼ l	12,90
Pinot Noir	¼ l	12,90
Cabernet Sauvignon	¼ l	12,90
Stiegelmar 2021	¼ l	14,90

Knock, knock, it's GIN o'clock 4cl

Bombay Sapphire, Gölles	10,80
Hendrick's Orbium , Gin Mare, Brockmans	12,80
Malfy, Beefeater	10,80
Windspiel	14,80
Monkey, Aggstein	12,80

Tonic

Thomas Henry Tonic Water	4,20
Fever Tree Tonic Water	4,20

RUM 4cl

El Dorado 12 years	10,80
Appleton Estate 12 years	10,80
Ron Johan	8,20
Diplomatico	12,80

Whiskey 4cl

Ballantines	8,80
Johnnie Walker	8,80
Jim Beam Bourbon	8,80
Jack Daniels	9,80
Tullamore	9,80
Chivas Regal	9,80

Cognacs und Liköre 4cl

Amaretto	7,20
Baileys	7,20
Grand Marnier	8,80
Aspach Uralt	5,60
Remy Martin Vsop	7,60
Hennessy	7,60

Long Drinks

Bacardi Cola	8,80
Cola Rum	8,80
Wodka Orange	8,80
Whiskey Cola	8,80

Diverse extra´s – fragen Sie einfach nach.....