

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

# Herzlich willkommen

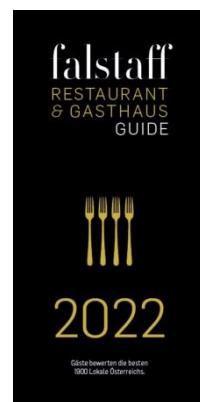
im Hotel Loipenstub'n

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 im Thale

**Huhn** „Unterberghof“ Kelchsau & 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 Urbanihof – 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 & CUVEE**

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 Urbanihof – Fels am Wagram NÖ

Rubin Caruntum 2022 36,00

Weingut Markowitsch – Göttelsbrunn NÖ

Bienenfresser – Göttlesbrunner Reserve 2021 41,00

Weingut Pitnauer – Göttlesbrunn 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 2022	34,00
Weingut Weiss-Taschner - Neusiedlersee	
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	
Cabernet Sauvignon 2022	36,00
Weingut Weiss-Taschner - Neusiedlersee	

## **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
Crevetten-Cocktail Toast / Butter	16,80
Gefülltes Carpaccio vom Brixentaler Bio-Rind Toast / Parmesan	18,80
Beef Tartar 120g vom Brixentaler Bio-Rind Toast / Butter	19,80
½ Dtzd. Weinbergschnecken Toast / Butter	16,80
Miesmuscheln „Marinara“ Knoblauchbrot	18,80
Lachs Tartar Toast / Butter	18,80

## Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe	
Frittaten oder Backerbsen	6,80
Preßknöderl	7,80
Knoblauchcremesuppe Sahnehaube / Croûtons	7,80

# Unsere Klassiker

**KochArt**  
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites / Preiselbeeren	21,80
Cordon Bleu vom Schwein Petersilien-Kartoffeln / Preiselbeeren	23,80
Mix Grill (Huhn, Rind, Schwein) Pommes frites / Gemüse	26,80
„Schmuggler Pfandl“ Schweinefilet an Pilzrahmsauce mit Käse überbacken Spätzle / Gemüse	29,80
Zwiebel-Rostbraten rosa gebraten Röstkartoffeln / Röstzwiebel	32,80
Filetsteak 220g vom Tiroler Jungrind Gemischter Salat / Knoblauchbrot Pfeffersoße / Zapfenkroketten / Speckbohnen Tagliata mit Rucola / Ofenkartoffel / Sauerrahm / Parmesan „Surf & Turf“ mit Riesengarnele / Pommes / Gemüse +4,80€	44,80
Geröstete Kalbsleber Kartoffel-Pastinaken-Püree / Zwiebelsoße / Apfel	27,80
Barberie-Entenbrust an Orangensoße Kartoffel-Pastinaken-Püree / Gemüse	32,80

# Brixentaler Spezialitäten

**KochArt**  
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Wildgulasch aus dem Brixental	25,80
Butterspätzle	
Hirsch-Burger	26,80
Speck / Cheddar / Pommes frites / Trüffelsoße	
Rosa Hirschrücken an Portwein-Jus	39,80
Pistazienkruste / Herzoginkartoffel / Speckbohnen	
Geschmorter Rehbraten	27,80
Kroketten / Rotkraut	
Lammkrone	32,80
Rosmarinkartoffeln / Gemüse	
Brixentaler Käsespätzle	16,80
Röstzwiebel	
Geschmorte Rinderroulade	30,80
Kartoffel-Pastinaken-Püree / Gemüse	
Zart gegarter Kalbs-Tafelspitz	30,80
Bouillon / Kartoffel / Wurzelgemüse / Apfel-Krensoße	

# Bewusstes und vitales

**KochArt**  
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Backhendlsalat	18,80
Kürbiskernkruste	
Gegrillte Alpen-Garnelen	29,80
Cremiges Risotto	
Gegrillte Alpen-Garnelen	26,80
Gemischter Salat	
Miesmuscheln „Marinara“	25,80
Knoblauchbrot	
Gegrilltes Saiblingsfilet	29,80
Cremiges Risotto	
Gegrilltes Lachsforellenfilet	28,80
Kartoffel-Pastinaken-Püree / Brokkoli	
Cremiges Risotto	17,80
Parmesan / Rucola	
Vegetarisches „Allerlei“	22,80
Sommerlicher leichter Genuss	
Tagliatelle in Trüffelsoße	20,80
Gegrillte Kräutersaitlinge	

# Für die kleinen Gäste

**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

Café Brasil	8,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Likör	
Affogato	6,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Dreierlei Sorbet	8,80
„Snickers“	10,90
Schokomousse / Mandeleis / Karamellsoße / Erdnüsse	
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern	12,90
Himbeerragout / cremiges Eis	
Eispalatschinke „Lukullus“ 1 Stück	8,50
Schokosoße / Mandelsplitter	

# Unsere kleine Karte

15:00-17:00 Uhr

**KochArt**  
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Frankfurter Würstel 6,50  
Brot

Schinken-Käse Toast 6,80

Kräftige Rindssuppe 6,80  
Frittaten oder Backerbsen

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
Ramazzotti 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

# Erfrischungsgetränke

Fanta, Sprite, Spezi, Cola	klein	3,80
	groß	5,50
Almdudler, Cola Light, Eistee	0,33l	4,50
Orangensaft und Vitaminsaft	0,2l	4,20
Apfel-, Johannisbeersaft	klein	3,80
	groß	5,50
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt	klein	3,40
	groß	4,80
Mineralwasser „Römerquelle“ still o. prickelnd	0,3l	3,80
Mineralwasser „Römerquelle“ still o. prickelnd	0,7l	7,90
Schiwasser oder Holundersaft still	klein	3,70
	groß	4,80
Bitter Lemon "Schweppes" / Tonic Water "Thomas Henry"		4,20

# 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

Weiβ gespritzt süß oder sauer		4,00
Aperol-Spritz / Hugo-Spritz		7,20
Grüner Veltliner trocken	1/4 l	8,80
Chardonnay „Gisberg“	1/4 l	12,90
Welschriesling	1/4 l	12,90
Grauburgunder „Muster Poschgan“	1/4 l	11,90

# Rotwein offen

Rot gespritzt süß oder sauer		4,00
Blauer Zweigelt trocken	1/4 l	8,80
Sankt Laurent Classic	1/4 l	12,90
Pinot Noir	1/4 l	12,90
Cabernet Sauvignon	1/4 l	12,90
Stiegelmar 2021	1/4 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.....