

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

Herzlich willkommen

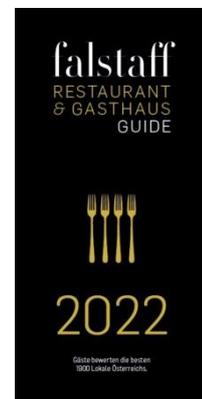
im Hotel Loipenstub'n

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. Th.

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 Prosecco-Schaumwein Muskateller	6,80
Glas Prosecco mit Holunder	6,80
„Hugo Sprizz“ od. „Aperol Sprizz“	7,20
„Rosé Sprizz“	7,20
„Sprizz Prosecco“	8,80
mit Aperol, Hugo, Campari, Limoncello oder Martini bianco	
„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!

Einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit wünscht
Fam. Fuchs-Beihammer

Sekt & Prosecco & Champagner

Schlumberger Wein- und Sektkellerei

Sparkling Brut Klassik 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.

Martini & Rossi S.p.A.

Asti Spumante 0,75 l Flasche 34,00

Feine Muskataromen mit zarter Würze, angenehm fruchtige Süße, lebhaft prickelnd mit animierender Säure.

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.

Taittinger

Champagne Brut Réserve 0,75 l Flasche 128,00

Die Farbe ist brillant, ein goldenes Strohgelb. Dazu feine Perlchen und eine anhaltende Mousse. In der Nase ein ausdrucksvoller, offener Duft, fruchtig und zugleich an Brot erinnernd. Er enthält Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschote. Am Gaumen delikate Aromen frischer Früchte u. Honig.

„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	33,00
Weingut Müller – Kremstal (D.A.C.)	
Alte Reben 2019	35,00
Weingut Urbanhof – Kamptal NÖ	
Alte Reben 2021	35,00
Weingut Dürnberg – Weinviertel (D.A.C.)	
Steinfeder Loibner Wachau DAC 2023	42,00
Weingut Emmerich Knoll – Wachau	
Steinfeder Spitz Wachau DAC 2023	48,00
Weingut Franz Hirtzberger – Wachau	
Federspiel Stein am Rain Wachau DAC 2023	54,00
Weingut Jamek – Wachau	

RIESLING

In Österreich reklamiert die Wachau aufgrund einer urkundlichen Erwähnung eines Weingartens namens Ritzling 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.

Federspiel Ried Loibenberg Wachau DAC 2022	64,00
Weingut Emmerich Knoll – Wachau	
Loibenberg Smaragd 2022	49,00
Weingut Domäne Wachau	

BURGUNDER

Chardonnay ist zweifellos ein sehr nobler und edler Weißwein, mild am Gaumen und rund im Abgang. In der Nase erkennt man ihn meist an einem leicht nussigen Bouquet. 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	32,00
Weingut Muster Poschgan – Südsteiermark 1/8 l	6,20
Morillon 2023	33,00
Weingut Muster Poschgan – Südsteiermark	
Chardonnay Klassik 2023	34,00
Weingut Gisperg – Thermenregion 1/8 l	6,20
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	66,00
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	54,00
Weingut Polz – Südsteiermark	

SORTENVIELFALT & CUVÉE

Welschriesling 2023	33,00
Weingut Muster-Poschgan	
Sämling 2023	34,00
Weingut Tschermonegg – Süd Steiermark	
Big John White 2022	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 2021	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 1/8 l	6,20

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 1/8 l 6,20

Pinot Noir „The Butcher“ 2022 36,00
Weingut Schwarz - Neusiedlersee

Pinot Noir Ried Siglos 2021 63,00
Weingut Gesellmann – Südburgenland

Cabernet Sauvignon 2020 36,00
Weingut Hartl III - Thermenregion

Merlot 100 Days 2020 54,00
Weingut Keringer – Mittelburgenland

CUVEE

Cuvec Caruntum 2022 36,00
Zweigelt, Pinot Noir
Weingut Markowitsch – Göttelsbrunn NÖ

JOSANNA GRANDE CUVÉE 2020 49,00
Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Weingut Salzl – Neusiedlersee

Maestro 2020 54,00
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Heinrich – Südburgenland

Cuvec Phantom 2021 56,00
Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Weingut Kirnbauer - Mittelburgenland

Rotwein - Frankreich

Syrah 20202	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	

Vorspeisen

Hausgemachtes Knoblauchbrot – 2 Stück	7,80
„Almsalat“ m. geröstetem Speck u. Knoblauchbrot	11,80
Bruschetta Tomate Knoblauch / Parmesan / Rucola	12,80
Carpaccio vom Tiroler Bio-Stier Toast / Parmesan	18,80
Beef Tartar 120g vom Brixentaler Bio-Rind Toast / Butter	19,80
„Caprese di Bufala“ Tomatenvariation / Baguette / Pesto	15,80
Miesmuscheln „Marinara“ Knoblauchbrot	18,80
Lachs Tartar Avocado / Toast / Butter	18,80

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe	
Frittaten oder Backerbsen	6,80
Preßknödel	7,80
Cremesuppe (Tagesempfehlung)	7,80
Sahnehaube / Croûtons	

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes frites / Preiselbeeren	19,80
Cordon Bleu vom Schwein Petersilien-Kartoffeln / Preiselbeeren	21,80
Mix Grill (Huhn, Rind, Schwein) Pommes frites / Gemüse	26,80
„Schmuggler Pfandl“ Schweinefilet an Pilzrahmsauce mit Käse überbacken Spätzle / Gemüse	28,80
Zwiebel-Rostbraten rosa vom Brixner Jahrling Röstkartoffeln / Röstzwiebel	30,80
Rumpsteak vom Tiroler Jungrind mit <ul style="list-style-type: none">• Gemischter Salat / Knoblauchbrot• Pfeffersoße / Zapfenkroketten / Gemüse• Tagliata mit Rucola / Ofenkartoffel / Parmesan• „Surf & Turf“ mit Garnele / Pommes / Gemüse +4,80€	35,80
Geröstete Kalbsleber Kartoffel-Pastinaken-Püree / Zwiebelsoße / Apfel	27,80

Brixentaler Spezialitäten

KochArt
Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Wildgulasch aus dem Brixental Butterspätzle	25,80
Rosa Hirschrückensteak an Portwein-Jus Pistazienkruste / Herzoginkartoffel / Speckbohnen	39,80
Hirsch-Burger Speck / Cheddar / Pommes frites / Trüffelsoße	26,80
Tiroler Triologie an Kräuterschaum / Parmesan Bärlauchknödel / Preßknödel / Nudeltasche	18,80
Brixentaler Käsespätzle Röstzwiebel	16,80
Gegrilltes Saiblingsfilet Cremiges Risotto	29,80
Gegrilltes Lachsforellenfilet Kartoffel-Pastinaken-Püree / Brokkoli	28,80

Großer gemischter Salatteller mit

Kräuter-Ziegenkäsebällchen	17,90
Käsepressknödel	18,90
gegrillter Hühnerbrust	17,90
gebackener Hühnerbrust	18,90
Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Ei	16,90
gegrillten Alpen-Garnelen	26,80

Gegrillte Alpen-Garnelen	29,80
Cremiges Risotto	

Miesmuscheln „Marinara“	25,80
Knoblauchbrot	

Cremiges Risotto	17,80
Parmesan / Rucola	

Vegetarisches „Allerlei“	22,80
Leichter Genuss	

Tagliatelle in Trüffelsoße	20,80
Gegrillte Kräutersaitlinge	

Für die kleinen Gäste

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 oder Tagliatelle mit Soße	8,80

Desserts

Café Brasil	8,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Likör	
Affogato	6,20
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Dreierlei Sorbet	7,80
„Snickers“	10,90
Schokomousse / Eis / Karamellsoße / Erdnüsse	
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern	12,90
Himbeerragout / cremiges Eis	
Eispalatschinke „Lukullus“ 1 Stück	7,50
Schokosoße / Mandelsplitter	

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

Bauernobstler für Kenner	4,20
Williamsbrand	4,20
Marillenbrand	4,20
Haselnussgeist	4,20
Grappa di Tossolino	8,50
Ramazotti 4cl	7,20
Averna 4cl	7,20
Fernet 4cl	7,20
Jägermeister 2cl	4,20
Underberg 2cl	4,20
Diverse Liköre	4,20

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

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		4,00
Aperol-Spritz		7,20
Hugo-Spritz		7,20
Grüner Veltliner trocken	¼ l	7,80
Chardonnay „Gisberg“	¼ l	12,90
Grauburgunder „Muster Poschgan“	¼ l	12,90
Welschriesling	¼ l	12,90

Rotwein offen

Rot gespritzt süß oder sauer		4,00
Blauer Zweigelt trocken	¼ l	7,80
Sankt Laurent Classic	¼ l	12,90
Cabernet Sauvignon	¼ l	12,90

Sekt

Schlumberger Sparkling Brut	0,75 l	44,00
Schlumberger		
Goldeck halbtrocken	0,75 l	42,00
Prosecco		
feinfruchtig - elegant	0,75l	32,00
Babysekt - Schlumberger		18,00

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

Bombay Sapphire, Gölles Hands On	10,80
Hendrick's Orbium, Gin Mare, Brockmans	12,80
Malfy, Beefeater	10,80
Windspiel	14,80
Monkey, Aggstein Tirol	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	8,80
Diplomatico	12,80
Grappa di Tosselino	8,50

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 4 cl

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.....