

The background of the entire image is a dark green color with a repeating pattern of small, light green bells. The bells are arranged in a grid-like fashion, with each bell slightly offset from the others, creating a subtle, textured effect.

Restaurant Glockenstuhl

Speisekarte

Aperitif

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda, Orange	7,90	PORTWEIN (O) weiß rot	4,80
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren	7,90	GIN TONIC Hendricks Gin + Schweppes Tonic Water Elephant Gin + Schweppes Tonic Water Le Tribute Gin + Le Tribute Tonic Water	10 13 15
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Zitrone	7,90	GIN TONIC (alkoholfrei) Siegfried Wonderleaf Alkoholfrei, Schweppes Tonic Water, Orange	6,50
CAMPARI mit Soda mit Orangensaft	5,20 5,60	WILD BERRY DREAMS (alkoholfrei) Schweppes Russian Wild Berry, Soda, Minze, Beeren	5,50
MARTINI BIANCO	5,50	NOZECO PEACH BELLINI (alkoholfrei)	4,50
GLAS PROSECCO pur mit Holunderblütensirup	5,60 6,10	HAGN ZERO (alkoholfrei) Entalkoholisierter Schaumwein	6,20
SHIKI MIKI Prosecco Rosé Brut	6,50		

Biere & Hausweine

BIERE

Wildbräu vom Fass	0,3 l	4
Wildbräu vom Fass	0,5 l	5
Wildbräu Weißbier	0,5 l	5,20
Wildbräu Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5
Bitburger alkoholfrei	0,33 l	3,60
Bitburger Radler	0,33 l	4
Saurer Radler	0,3 l	3,80
Saurer Radler	0,5 l	5

HAUSWEINE VOM WEINGUT HAGN

Blauer Zweigelt (trocken)	0,25 l	5,60
Roter Prälat (halbtrocken)	0,25 l	5,60
Grüner Veltliner (trocken)	0,25 l	5,60
Weißer Prälat (halbtrocken)	0,25 l	5,60
Rosé Zweigelt (trocken)	0,25 l	5,60
Gespritzter sauer	0,25 l	3,60
Gespritzter süß	0,25 l	3,60
Grüner Veltliner ZERO (alkoholfrei)	0,125 l	5

Alkoholfreie Getränke

LIMONADEN IN FLASCHEN

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	0,33 l	4
Sprite, Fanta, Spezi, Almdudler,		
Eistee		

MINERALWASSER MONTES

klein	0,33 l	3,60
groß	0,75 l	6

RAUCH FRUCHTSÄFTE

Orange, Apfel, Multivitamin,		
Johannisbeere, Mango	0,2 l	3,80
mit Wasser/Soda	0,3 l	3,90
mit Wasser/Soda	0,5 l	4,80

MILCH	0,25 l	2
-------	--------	---

KARAFFE WASSER	1,0 l	1,50
----------------	-------	------

SCHWEPPE'S GETRÄNKE

Bitter Lemon	0,2 l	3,60
Tonic Water	0,2 l	3,60
Russian Wild Berry	0,2 l	3,60

SKIWASSER

Himbeersirup mit Wasser/Soda	0,3 l	2,70
Himbeersirup mit Wasser/Soda	0,5 l	3,60

HOLUNDER

Holundersirup mit Wasser/Soda	0,3 l	2,70
Holundersirup mit Wasser/Soda	0,5 l	3,60

TRAUBENSAFT 100% DIREKTSaft VOM WEINGUT HAGN

Traubensaft weiß oder rot pur	0,2 l	4,20
Traubensaft mit Wasser/Soda	0,3 l	4,50
Traubensaft mit Wasser/Soda	0,5 l	5,20

Da kommt es her

Wir legen großen Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Produkte und beziehen sie daher überwiegend aus Österreich und der nahen Umgebung.

EIER

Biohof Marxen, Westendorf, Österreich

BROT & GEBÄCK

Selbstgebacken von Christof

Bäckerei Hirzinger, Brixen im Thale, Österreich

FLEISCH

Metzgerei Knauer, Brixen im Thale, Österreich

Transgourmet, Wörgl, Österreich

FISCH

Transgourmet, Wörgl, Österreich

Bierbichler, Stephanskirchen, Österreich

Kröswang, Grieskirchen, Österreich

Kalte Vorspeisen

BRUSCHETTA

Kürbis-Chutney, geräucherter Thunfisch, Rucola

A, D, M, O

17,50

ROTE BETE TATAR MIT ZIEGENFRISCHKÄSECREME VEGETARISCH

Rote Bete Tatar, Ziegenfrischkäsecreme, karamellisierte Walnüsse

G, H, M

12,50

CARPACCIO VOM GESMOKTEN ROASTBEEF

Krendip, eingelegte Rote Zwiebel, Petersilie



G, M

17,50

Es geht doch nichts über gutes Brot!

DESHALB EMPFEHLEN WIR ZU BEGINN UNSER KÖRPERL
MIT SELBSTGEBACKENEM BROT UND AUFSTRICH.

3,90 p.P.

Warme Vorspeisen

MINI-GERMKNÖDEL GEFÜLLT MIT SCHWEINEBAUCH 2 Stück Mini-Germknödel mit knusprigem Schweinebauch, Sojasauce-Glasur, Karotten-Rotkraut-Salat	A, F, N, R	14,50
MINI-GERMKNÖDEL GEFÜLLT MIT PULLED SCHWAMMERL VEGAN 2 Stück Mini-Germknödel mit Pulled Schwammerl, Sojasauce-Glasur, Karotten-Rotkraut-Salat	A, F, N, O	14,50
MINI GERMKNÖDEL DUO 1 Mini-Germknödel Schweinebauch, 1 Mini-Germknödel Pulled Schwammerl, Sojasauce-Glasur, Karotten-Rotkraut-Salat	A, F, N, O	14,50
GARNELEN PFANDL Garnelen, Knoblauchbutter, Kirschtomaten, Champignons	B, G	19,50

Suppen

RINDERBOUILLON

mit Fritatten und Schnittlauch

A, C, G, L

6,50

mit Zillertaler Pressknödel und Schnittlauch

A, C, G, L

8,50

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

dazu Toastbrot mit Käse gratiniert

A, F, G, L, O

8,50

Gerne servieren wir Ihnen unsere Suppen auf Anfrage auch mit Gemüsebouillon!

Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT VOM BUFFET

Bitte kein Wiederauffüllen!

G, H, L, M

7

GROSSER GEMISCHTER SALAT VOM BUFFET

mit Riesengarnelen

G, H, L, M

9

mit Ladysteak (ca. 140 g)

B, G, H, L, M

4,50 pro Stück

mit Pressknödel, Sauerrahmsauce

G, H, L, M

24,50

VEGETARISCH

A, C, G, H, L, M

18

Hauptspeisen

WOLFSBARSCHFILET

Sellerie-Kartoffelpüree, Zitronenbutter, geröstete Pilze

A, D, G, L

26

SAIBLINGSFILET

Knusprige Kartoffelkruste, Pfannengemüse

D, L

26,50

SURF & TURF

Filet vom heimischen Rind (160 g), 2 Stück Garnelen,
Röstkartoffel oder Potato Wedges, Sauerrahmsauce

A, B, G

41

PULLED PORK BURGER



Hausgemachtes Burger Brot, gesmoktes Pulled Pork, Coleslaw,
Röstzwiebel, Barbecue-Sauce, Potato Wedges, Sauerrahmsauce

A, C, G, L, M

21

HALLOUMI BURGER

VEGETARISCH

Hausgemachtes Burger Brot, Halloumi, Salat, karamellisierte
Zwiebel, Honig-Senf-Sauce, Potato Wedges, Sauerrahmsauce

A, C, G, M

20

Wirtshausklassiker

ZWIEBELROSTBRATEN Rosa gebratene Rinderbeiried, Braune Jus, Röstzwiebel, Spätzle	A, C, G, L	27,50
BAUERN CORDON BLEU VOM SCHWEIN Gefüllt mit Speck und Tilsiter, Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln	A, C, G	22
SCHNITZEL "WIENER ART" VOM SCHWEIN Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln	A, C, G	18,50
REHRAGOUT VON DER KEULE Rotkraut, Preiselbeeren, Spätzle	A, C, G, L, O	26,50
KÄSESPÄTZLE VEGETARISCH Röstzwiebeln, Schnittlauch	A, C, G	13
SPINATKNÖDEL (30 Minuten Wartezeit) VEGETARISCH 2 Stück hausgemachte Spinatknödel, Braune Butter, Parmesan	A, C, G	15,50
GEMÜSEGRÖSTEL VEGETARISCH Kartoffelscheiben, geröstetes Gemüse, Spiegelei (ohne Spiegelei - vegan)	C, L	16

Desserts

SCHOKO-SOUFFLÉ MEDIUM (15 Minuten Wartezeit) Schoko-Soufflé mit flüssigem Kern, gebranntes Mandeleis	A, C, F, G, H	11
SPEKULATIUS-BRATAPFEL-TIRAMISU Spekulatiusbrösel, Marcarponecreme, Zimtäpfel	A, C, G, H	10
VANILLEPARFAIT (MINI DESSERT) Karamellsauce, karamellisierte Walnüsse	C, G, H	6
HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten. Preis pro Kugel	Allergene auf Anfrage	3
HEISSE LIEBE 3 Kugeln Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne	C, G	9
COUP DANMARK 3 Kugeln Vanilleeis, warme Schokosauce, Sahne	C, G	9
AFFOGATO 1 Kugel Vanilleeis, Espresso	C, G	5,50

Flüssige Desserts

EDELBRÄNDE VOM ZIEPL BAUERN

Bauernobstler	2 cl	4,50
Williamsbirne	2 cl	4,50
Marille	2 cl	6,20
Zwetschke	2 cl	5,50
Kirsch	2 cl	5,50

LIKÖRE

Schoko-Eierlikör	2 cl	3,60
Gozio Amaretto	2 cl	3,60
Baileys	2 cl	3,90
Averna	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	3,50

GRAPPA

Grappa Pinot-Riesling (O)	2 cl	4,20
Weinreben Pinot und Riesling - fruchtiges, weiches und leicht würziges Aroma.		
Grappa Nebbiolo Del Piemonte (O)	2 cl	4,20
Weinrebe Nebbiolo Piemont - sehr weich und elegant im Geschmack.		
Poli Grappa Sarpa Oro di Barrique (O)	2 cl	4,50
Weinreben Merlot und Cabernet - runde Textur, exotische Fruchtnoten, Bourbonvanille.		

Warme Getränke & Whiskeys

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,50
Espresso	3
Cappuccino (G)	4,30
Latte Macchiato (G)	4,30
Latte Macchiato mit Baileys/Amaretto (G)	7,30
Irish Coffee (G, O)	7,30
Heiße Schokolade mit Sahne (G)	4,50
Heiße Schokolade mit Rum (G)	6,50
Tasse Ronefeld Tee	3,50
Tasse Tee mit Rum	5,50

WHISKEYS

Bowmore 12 Jahre (O)	4 cl	9
Bowmore 15 Jahre (O)	4 cl	10
Bowmore 18 Jahre (O)	4 cl	12
Chivas Regal 12 Jahre (O)	4 cl	7,90
Four Roses (O)	4 cl	7,90
Ballantines Finest Blended (O)	4 cl	7,90
Jack Daniels Old No. 7 (O)	4 cl	7,90
Southern Comfort (O)	4 cl	6,30

Weinbrände & Rum

WEINBRÄNDE/COGNACS

Hine Brandy Homage (O)	2 cl	6,50
Remy Martin (O)	2 cl	6,50

RUM

Bacardi	4 cl	7
---------	------	---