

## HERZLICH WILLKOMMEN BEI IHRER EINKEHR IM HOTEL GASTHOF HANDL

Gemütlichkeit, Entspannung und Zeit nehmen – das sind unerlässliche Voraussetzungen fürs Genießen. Genießen hat sehr viel mit Lebensqualität und Lebensmittelqualität zu tun, mit Bewusstseinsbildung und mit einer aufmerksamen Wahrnehmung. Tirol hat unterschiedliche Genüsse zu bieten. Als TIROLER WIRTSHAUS, ausgezeichnete Betrieb von „BEWUSST TIROL“, zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION und Mitglied des Netzwerkes „KLIMABÜNDNIS BETRIEB“ ist es uns wichtig unseren Gästen Produkte für Küche und Keller aus dem Land und der Region anzubieten.

### BAUERN, PRODUZENTEN UND LIEFERANTEN AUS DER UMGEBUNG SIND UNSERE STARKEN PARTNER:

<b>Eier aus Freilandhaltung</b>	von Stefan's Hühnerstall hinterm Haus, Handl vom Nachbar's Hühnerstall gegenüber, Stolzenhof
<b>Eier aus Bodenhaltung</b>	Falkensteiner Hof, Ehrenburg – Südtirol
<b>Gemüse, Salat, Kartoffel</b>	Genussregion Nordtiroler Gemüse
<b>Bauernbutter</b>	Hermann Stern, „Autenhof“ Neustift – Tirol
<b>Käse</b>	Aus den Molkereien in Tirol & Südtirol
<b>Rindfleisch</b>	vom Tiroler Grauvieh Almochs Metzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok - Tirol
<b>Kitzfleisch</b>	vom eigenen Hof
<b>Milch- und Milchprodukte</b>	Tirol Milch, Sterzing Milch
<b>Kwellsaibling</b>	Anton Steixner, „Schöberlhof“ Unterberg - Tirol
<b>Bier</b>	Brauerei Schloss Starkenberg, Tarrenz – Tirol Zillertal Bier, Zell am Ziller - Tirol
<b>Edelbrände</b>	Mair's Beerengarten, Riez – Tirol
<b>Mineralwasser, Tirola Kola</b>	Fam. Steixner – Schöberlhof, Amras - Tirol Silberquelle, Brixlegg - Tirol



**APERITIFS... ZUM EINSTIMMEN**

Glas Prosecco	5
Martini bianco	6
Sherry trocken	6
Campari Soda   Orange	6
Aperol Sprizz mit Prosecco	6
Hugo	6

**SUPPEN**

Frittatensuppe	5
Backerbsensuppe	5
Kaspressknödelsuppe	7
Tomatencremesuppe   Kräuter-Sauerrahm	7
Gulaschsuppe   Brot	9

**VORSPEISEN**

<b>Gemischter Salat</b>	5
Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett	
<b>Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle</b>	
braune Butter   Parmesan	13
<b>Tiroler Speck</b>	
Landmetzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok   Brot   Butter	13
<b>Räucherforelle</b>	
Sahnekren   Preiselbeeren   Toastbrot	13
<b>„Bauernsalat“</b>	
grüner Salat   gerösteter Speck   Kartoffeln   eingelegter Schafkäse	14
<b>„Fitnesssalat“</b>	
bunte Salate   gegrillte Geflügelbruststreifen   Cocktailsauce	15

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

**„Cowboy“**

Würstl I Pommes frites I Ketchup

9,5

**„Moby Dick“**

Fischstäbchen gebacken I Kartoffel

9,5

**„Pippi Langstrumpf“**

Kinder - Wiener Schnitzel I Pommes frites I Ketchup

9,5

**„Wicki“**

Putenschnitzel Natur gegrillt I Reis I Kräuterbutter

9,5



## FISCH

### **Gebackenes Dorschfilet**

Petersilkartoffel | Sauce Tartar 15

### **Zanderfilet vom Grill**

Reis | Mandelbutter 21

## TYPISCHE LANDES- UND HAUSSPEZIALITÄTEN & VEGETARISCHE GERICHTE

### **Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett**

Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle

braune Butter | Parmesan 15

**Käsespätzle** | Röstzwiebel 15

### **Hausgemachte Spinatnocken**

braune Butter | Parmesan 15

### **Tiroler Gröstl**

Spiegelei 16

### **Geschmorter Rindsbraten**

vom Tiroler Almochs – Landmetzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok

Butterspätzle | Rotkraut 22



### **der „SchönBurger“**

Kiachl | gezupftes saftiges Schweinsbrat'l

Kraut | Kren | Kräuterdip 16

Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50

## HAUPTSPEISEN – KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel</b>	
vom Schwein   Pommes frites   Preiselbeeren	18
<b>Cordon Bleu</b>	
vom Schwein   Pommes Frites   Preiselbeeren	20
<b>Pute in Curryrahm</b>	
frische Früchte   Reis	19
<b>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet</b>	
Gorgonzola-Rahmsauce   Spinatnocken	21
<b>Grillteller nach Art des Hauses</b>	
Pommes frites   Gemüse   Kräuterbutter	20
<b>Zwiebelrostbraten</b>	
Röstkartoffel   Zwiebelsauce   Röstzwiebel	23
<b>Rumpsteak</b>	
Kräuterbutter   Kroketten   grüne Bohnen im Speckmantel	28
Zwiebelrostbraten und Rumpsteak vom Tiroler Almochs – Landmetzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok	
<b>„HANDL PLATTE“ (ab 2 Personen)</b>	
Gegrilltes vom Rind, Schwein, Geflügel   Wiener Schnitzel   Grillwürstel Gemüse   Pommes frites   Reis   Kräuterbutter	24 pro Person
Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50	

## Desserts

<b>Hausgemachter Kuchen</b>	4,8
<b>Fruchtsalat</b>	
frische Früchte   Erdbeereis	8
<b>Warmer gedämpfter Schoko-Nusskuchen</b>   Vanilleeis   Sahne	9
<b>Profiterols</b>	
Brandteigkugeln mit Schokomousse gefüllt   Cremehülle	9
<b>Kaiserschmarrn</b>   Apfelmus	14
<b>Käseteller</b>	
verschiedene regionale Käsesorten   Brot	14

## Eis

<b>Kindereisbecher</b>	
2 Kugeln Eis   garniert	4
<b>Gemischtes Eis</b>	
3 Kugeln   ohne Sahne	6
3 Kugeln   mit Sahne	7
<b>Hausgemachtes Eis Parfait</b>	
frische Früchte   Sahne	8
<b>Jogurt Becher</b>	
Naturjoghurt   frische Früchte   1 Kugel Erdbeereis	8
<b>Coupé Danmark</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Schokosauce   Sahne	8
<b>Eiskaffee</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Kaffee   Sahne	8
<b>Heiße Liebe</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne	8
<b>Bananensplit</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Bananen   Schokosauce   Sahne   Mandelsplit	8
<b>Fitnesssorbet</b>	
Zitronensorbet   frische Früchte   Wodka	8
<b>Eisbecher „Rosi“</b>	
der große Überraschungsbecher	10

## Heisse Getränke

### Kaffee

Kleiner Espresso	2,3
Grosser Espresso	3,5
Verlängerter Kaffee	3,3
Cappucino	3,8
Latte Macchiato	3,8
Kännchen Kaffee	4,8
Irish Coffee	7,8
Heiße Schokolade	3,3
Heiße Schokolade mit Sahne	3,8

### Tee

Schale Tee mit Zitrone oder Milch	3,3
Schale Tee mit Rum	4

### Spezialtee im Kännchen

Cool Lemon   Punsch Tee   Wildkirsch   Rooibush   Kräutermischung   Beerenauslese „Fruchticus“ Darjeeling   Pfefferminztee	6
--	---

### G'spritzte Weine

Weiß- oder Rotwein sauer gespritzt	3,5
Weiß- oder Rotwein süß gespritzt	3,5

## Alkoholfreie Erfrischungen

Tirola Kola I Tirola Kola leicht	0,33l	3,8
Almdudler I Sprite I Fanta I Spezi	0,33l	3,8
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20l	3,8
Red Bull	0,25l	4,8
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l	3,2
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	5,5
Fruchtsäfte – Apfel, Johannisbeere, Orange, Mango, Marille, Birne, Multivitamin pur	0,25l	3
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,25l	2,7
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,50l	3,7
Skiwasser – Himbeere oder Holunder	0,25l	2,5
mit Soda oder Wasser	0,50l	3,5
Soda-Zitrone	0,25l	2,5
	0,5l	3,5

### Bier - offenes Bier

Starkenberger Bier / Radler Pfiff	0,2l	2,9
Starkenberger Bier / Radler klein	0,3l	3,7
Starkenberger Bier / Radler groß	0,5l	4,7
Zillertal Hefeweizen	0,3l	4,1
Zillertal Hefeweizen	0,5l	4,9

### Flaschenbiere

Zipfer Märzen	0,5l	4,1
Zillertal Bier dunkel	0,5l	4,9
Zillertal Weißbier hell oder dunkel	0,5l	4,9
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,9
Alkoholfreies Bier I Gösser NaturGold	0,5l	4,7



### Weißweine Glasweise

	1/8l	1/4l
Grüner Veltliner I Weingut Semmler I Weinviertel I trocken	3,5	7
Dolce Vita Weissburgunder I Weingut Böhmeim Carnuntum I halbtrocken	4	8
Chardonnay I Weingut Kornherr I Weinviertel I trocken	4	8
Auslese Cuvée I Weingut Tschida I Neusiedlersee I süß	5	10

### Rotweine Glasweise

Kalterer See I Kellerei St. Pauls I trocken	3,5	7
Zweigelt I Weingut Müller I Göttweiger Berg I trocken	3,5	7
Blaufränkisch exklusive I Weingut Göschl		
Neusiedlersee I trocken	4,5	9
Blauburger I Weingut Göschl I Neusiedlersee I halbtrocken	4,5	9

### Schnäpse

Freihoff Destillerie Lustenau		
Marille I Williams I Enzian I Kirsch I Obstler		3,5
Haselnussschnaps		3,5
Zirbenschamps		3,5

### Brände I Edelbrände I Grappa

Holunderbrand I Mair's Beerengarten I Rietz, Tirol		5
Himbeerbrand I Mair's Beerengarten I Rietz, Tirol		5
Boskop Edelbrand I Mair's Beerengarten I Rietz, Tirol		5
Kirschenbrand I Fam. Steixner - Schöberlhof I Amras, Tirol		7
Quittenbrand I Fam. Steixner - Schöberlhof I Amras, Tirol		7
Grappa Monovitigno il Moscato I Nonino, Friaul		5

## Liköre & Bitters 2cl

Fernet Branca	4
Ramazotti	4
Cynar	4
Jägermeister	4
Baileys Cream	4
Amaretto, Gran Mariner	4

## Gin I Wodka I Rum 4cl

Wodka Absolut	6
Bombay Sapphire Gin	6
Blue Gin, Hendricks Gin	8
Diplomatico Rum	8

## Cognac I Weinbrand 2cl

Scharlachberg	4
Remy Martin V.S.O.P.	6
Hennessy XO	9

## Whiskeys 4cl

Johnnie Walker I Red Label I Single Malt	6
Jack Daniels I Burbon	6
Glenfiddich I Singel Malt I 12 Jahre	10

PREISE IN EURO INKL. MWST

## **Sehr geehrter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!**

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen – ebenso wie ihr uneingeschränkter Genuss! Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen.

Falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, beraten wir Sie bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot – mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität – vielerlei Köstlichkeiten, die auch Sie ohne jede Bedenken voll und ganz genießen können.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung, statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten.

Wie schon gesagt, informieren Sie unsere geschulten MitarbeiterInnen bei Bedarf gerne.

Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für echten Genuss und wahre Gaumenfreunden!

**Familie Steixner**

## HANDL- VOM DORFWIRTSCHAUS ZUM HOTEL

1882 erwarb Jakob Steixner den Handlhof, vormals Bierwirt. Vieh- und Holzhandel, Karterrunden und Stammtisch wurden hier im Bauerngasthof und Dorfwirtshaus gelebt. Bis 1960 bekam man im Greislerladen im Gasthof Handl vom Schuhband bis zum Petroleum, vom Mehl bis zum Zucker alles, was man fürs tägliche Leben brauchte. Der Hausname „Handl“ bezieht sich auf den Handel mit Lebensmitteln und Landwirtschaftsgüter. Bis 1965 erfolgte der Wiederaufbau des Gastbetriebes, welcher durch die Erweiterung der Stubaier Straße erforderlich war. Der Gemischtwarenladen wurde von Hans Steixner ausgelagert und in der Dorfmitte errichtet.

1979 übernahm Hermann Steixner den Familienbetrieb. Der landwirtschaftliche Teil wurde umfunktioniert, die Bettenkapazität auf 25 Gästezimmer ausgerichtet. Nach dem Ankauf des benachbarten Maurerhofes erfolgte 2002 ein Zubau, ein architektonischer Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne mit Hauslift und Saunabereich. Zeitgemäß ausgestattete Seminarräume werden für Weiterbildungsveranstaltungen, Versammlungen und Präsentationen angeboten und damit ein neuer Gästekreis angesprochen.

Nach wie vor eine Spezialität ist der hausgeräucherte Speck aus eigener „Selch“. Gastgeberin Agnes Steixner forciert regionale Produkte und die Zusammenarbeit mit „Bewusst Tirol“-Anbietern und der Tiroler Wirtshauskultur. Mit Teresa und Johannes Steixner wird die fünfte Generation die Gastfreundschaft bei einer Einkehr im Handl weiterführen.