

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 WIRTSCHAUS, 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:

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



APERITIFS... ZUM EINSTIMMEN

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

SUPPEN

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

VORSPEISEN

Gemischter Salat	6
Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett	
Spinat-Ricotta und Ziegenfrischkäse-Schnittlauch Fülle braune Butter Parmesan	14,5
Tiroler Speck	
Landmetzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok Brot Butter	14,5
Räucherforelle	
Sahnekren Preiselbeeren Toastbrot	15,5
„Bauernsalat“	
grüner Salat gerösteter Speck Kartoffeln Ziegenkäse-Kugeln v Figerhof	16,5
„Fitnesssalat“	
bunte Salate gegrillte Geflügelbruststreifen Cocktailsauce	16,5

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

„Cowboy“

Würstl I Pommes frites I Ketchup

9,9

„Moby Dick“

Fischstäbchen gebacken I Kartoffel

9,9

„Pippi Langstrumpf“

Kinder - Wiener Schnitzel I Pommes frites I Ketchup

9,9

„Wicki“

Putenschnitzel Natur gegrillt I Reis I Kräuterbutter

9,9



FISCH

Gebackenes Dorschfilet

Petersilkartoffel | Sauce Tartar

17

Zanderfilet vom Grill

Reis | Mandelbutter

23,5

TYPISCHE LANDES- UND HAUSSPEZIALITÄTEN & VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett

Spinat-Ricotta und Ziegenfrischkäse-Schnittlauch Fülle

braune Butter | Parmesan

16,5

Hausgemachte Spinatnocken

braune Butter | Parmesan

16,5

Käsespätzle | Röstzwiebel

17

Tiroler Gröstl | Spiegelei

18

Geschmorter Rindsbraten

vom Tiroler Almochs – Landmetzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok

Butterspätzle | Rotkraut

24,5



der „SchönBurger“

Kiachl | gezupftes saftiges Schweinsbrat'l

Kraut | Kren | Kräuterdip

18

Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50

HAUPTSPEISEN – KLASSIKER

Wiener Schnitzel	
vom Schwein Pommes frites Preiselbeeren	19,9
Cordon Bleu	
vom Schwein Pommes Frites Preiselbeeren	22,5
Pute in Curryrahm	
frische Früchte Reis	21,5
Grillteller nach Art des Hauses	
Pommes frites Gemüse Kräuterbutter	23,5
Gegrillte Medallions vom Schweinefilet	
Gorgonzola-Rahmsauce Spinatnocken	23,5
Zwiebelrostbraten	
Röstkartoffel Zwiebelsauce Röstzwiebel	25,5
Rumpsteak	
Kräuterbutter Kroketten grüne Bohnen im Speckmantel	31,5

- Zwiebelrostbraten und Rumpsteak vom Wipptaler Almochs – Landmetzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok -

„HANDL PLATTE“ (ab 2 Personen)

Gegrilltes vom Rind, Schwein, Geflügel Wiener Schnitzel Grillwürstel	
Gemüse Pommes frites Reis Kräuterbutter	25,5 pro Person

Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50

DESSERTS

Hausgemachter Kuchen	4,9
Fruchtsalat	
frische Früchte Erdbeereis	8,5
Warmer gedämpfter Schoko-Nusskuchen Vanilleeis Sahne	9
Profiterols	
Brandteigkugeln mit Schokomousse gefüllt Cremehülle	9
Kaiserschmarrn Apfelmus (frische Zubereitung - Wartezeit möglich)	15
Käseteller	
verschiedene regionale Käsesorten Brot	15

EIS

Kindereisbecher	
2 Kugeln Eis garniert	4
Affogato	4,9
Gemischtes Eis	
3 Kugeln ohne Sahne	6
3 Kugeln mit Sahne	6,5
Coupé Danmark	
3 Kugeln Vanilleeis Schokosauce Sahne	8
Jogurt Becher	
Naturjoghurt frische Früchte 1 Kugel Erdbeereis	8,5
Eiskaffee	
3 Kugeln Vanilleeis Kaffee Sahne	8,5
Heiße Liebe	
3 Kugeln Vanilleeis Heiße Himbeeren Sahne	8,5
Bananensplit	
3 Kugeln Vanilleeis Bananen Schokosauce Sahne Mandelsplit	8,5
Fitnesssorbet	
Zitronensorbet frische Früchte Wodka	8,5
Eisbecher „Rosi“	
der große Überraschungsbecher	10

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee

Kleiner Espresso	2,6
Grosser Espresso	3,9
Verlängerter Kaffee	3,8
Cappucino	4,1
Latte Macchiato	4,1
Kännchen Kaffee	5,1
Irish Coffee	8,1
Heiße Schokolade	3,9
Heiße Schokolade mit Sahne	4,4

TEE

Schale Tee mit Zitrone oder Milch	3,6
Schale Tee mit Rum	4,9

SPEZIALTEE IM KÄNNCHEN

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

G'SPRITZTE WEINE

Weiß- oder Rotwein sauer gespritzt	4
Weiß- oder Rotwein süß gespritzt	4

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Tirola Kola I Tirola Kola leicht	0,33l	4,2
Almdudler I Sprite I Fanta I Spezi	0,33l	4,2
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l	3,8
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	5,9
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20l	4,2
Red Bull	0,25l	5
Fruchtsäfte – Apfel, Johannisbeere, Orange, Mango, Marille, Birne, Multivitamin		
pur	0,25l	3,5
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,25l	3,2
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,50l	4,2
Skiwasser – Himbeere oder Holunder	0,25l	2,9
mit Soda oder Wasser	0,50l	3,9
Soda-Zitrone	0,25l	2,9
	0,5l	3,9

BIER - OFFENES BIER

Starkenberger Bier / Radler Pfiff	0,2l	3,4
Starkenberger Bier / Radler klein	0,3l	4,4
Starkenberger Bier / Radler groß	0,5l	5,4
Zillertal Hefeweizen	0,3l	4,8
Zillertal Hefeweizen	0,5l	5,8

FLASCHENBIERE

Zipfer Märzen	0,5l	4,5
Zillertal Bier dunkel	0,5l	5,8
Zillertal Weißbier hell oder dunkel	0,5l	5,8
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	5,8
Alkoholfreies Bier I Gösser NaturGold	0,5l	5,4

WEIßWEINE OFFEN

	1/8l	1/4l
Grüner Veltliner Weingut Semmler Weinviertel trocken	3,5	7
Chardonnay Weingut Kornherr Weinviertel trocken	5	10
Bella Vita Weingut Böheim Carnuntum halbtrocken	5	10
Auslese Cuvée Weingut Tschida Neusiedlersee süß	5,5	11

ROSÉ OFFEN

Blaifränkisch Rosé		
Weingut Pia Strehn Mittelburgenland trocken	5	10

ROTWEINE OFFEN

K + K „Cuvée“ - ein kleines Phantom		
Weingut Kirnbauer Mittelburgenland trocken	5	10
Südtiroler Edelvernatsch „Blauschürzler“ Kellerei Grlan trocken	3,5	7
Zweigelt Weingut Müller Göttweiger Berg trocken	3,5	7
Blauburger Weingut Göschl Neusiedlersee halbtrocken	5	10

SCHNÄPSE

Freihoff Destillerie Lustenau	
Marille Williams Enzian Kirsch Obstler	3,5
Haselnusschnaps	3,5
Zirbenschnap	3,5

BRÄNDE | EDELBRÄNDE | GRAPPA

Holunderbrand Mair's Beerengarten Rietz, Tirol	5,5
Himbeerbrand Mair's Beerengarten Rietz, Tirol	5,5
Boskop Edelbrand Mair's Beerengarten Rietz, Tirol	5,5
Kirschenbrand Fam. Steixner - Schöberlhof Amras, Tirol	7,5
Quittenbrand Fam. Steixner - Schöberlhof Amras, Tirol	7,5
Grappa Monovitigno il Moscato Nonino, Friaul	6,5

LIKÖRE & BITTERS 2CL

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

GIN | WODKA | RUM | WHISKEYS 4CL

Wodka Absolut	6
Grey Goose	8
Bombay Sapphire Gin	6
Hendricks Gin	8
Diplomatico Rum	8
Johnnie Walker Red Label Single malt	6
Jack Daniels Bourbon	6
Glenfiddich Singel Malt 12 Jahre	10

COGNAC | WEINBRAND 2CL

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

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 jedes 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 Landwirtschaftsgütern. 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.