

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, ausgezeichneter 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	Susi Wimmer, „Stolzen Hof“ Schönberg – Tirol Klara Stackler, Gschnitz – Tirol
Eier aus Bodenhaltung	Falkensteiner Hof, Ehrenburg – Südtirol
Gemüse, Salat, Kartoffel und Kräuter	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
Kitzfleisch	vom eigenen Hof
Käse	Käsereien in Nord- und Südtirol
Milch- und Milchprodukte	Tirol Milch, Sterzing Milch
Schweinefleisch für unseren hausgeäucherten Speck	Hermann Stern, „Autenhof“ Neustift – Tirol
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



Wir sind



**Klimabündnis
Betrieb**

APERITIFS...ZUM EINSTIMMEN

Glas Prosecco	4
Glas Prosecco mit Holunder oder Orange	4
Campari Soda oder Orange	5
Martini bianco	5
Sherry trocken	5
Aperol Sprizz mit Prosecco	5
Aperol Sprizz mit Weißwein und Soda	5
Hugo I Prosecco I Soda I Holunder I Minze	5

SUPPEN

Frittatensuppe I Backerbsensuppe	4
Kaspressknödelsuppe	6
Tomatencremesuppe I Kräuter-Sauerrahm	6
Gulaschsuppe I Brot	7

VORSPEISEN

Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett

Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle braune Butter I Parmesan	10
--	----

Tiroler Speck

aus der hauseigenen Selchküche I Brot I Butter	11
--	----

Räucherforelle

Sahnekren I Preiselbeeren I Toastbrot	12
---------------------------------------	----

„Bauernsalat“

grüner Salat I gerösteter Speck I Kartoffeln I eingelegter Schafkäse	12
--	----

„Fitnesssalat“

bunte Salate I gegrillte Geflügelbruststreifen I Cocktailsauce	13
--	----

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Cowboy

Würstl I Pommes frites I Ketchup

8,5

Moby Dick

Fischstäbchen gebacken I Kartoffel

8,5

Pippi Langstrumpf

Kinder – Wiener Schnitzel I Pommes frites I Ketchup

9

Wicki

Putenschnitzel Natur gegrillt I Reis I Kräuterbutter

9



FISCH

Gebackenes Dorschfilet

Petersilkartoffel | Sauce Tartar | Salat 14

Zanderfilet vom Grill

Reis | Mandelbutter | Salat 19

TYPISCHE LANDES- UND HAUSSPEZIALITÄTEN & VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett

Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle

braune Butter | Parmesan 13

Käsespätzle | Salat

13

Hausgemachte Spinatnocken

braune Butter | Parmesan

13

Tiroler Gröstl

Spiegelei | Salat

15

Braten vom Tiroler Jungrind aus der Mutterkuhhaltung

Butterspätzle | Rotkraut

19



der „SchönBurger“

Kiachl | gezupftes saftiges Schweinsbrat'l

Kraut | Kren | Kräuterdip

14

Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50

HAUPTSPEISEN – KLASSIKER

Wiener Schnitzel	
vom Schwein Pommes frites Salat	17
Cordon Bleu	
vom Schwein Pommes Frites Salat	19
Grillteller nach Art des Hauses	
Pommes frites Gemüse Kräuterbutter	19
Pute in Curryrahm	
frische Früchte Reis	17
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet	
Gorgonzola-Rahmsauce Spinatnocken Salat	19
Zwiebelrostbraten	
Röstkartoffel Zwiebelsauce Röstzwiebel Salat	21
Rumpsteak	
Kräuterbutter Kroketten grüne Bohnen im Speckmantel	26
„HANDL PLATTE“ (ab 2 Personen)	
Gegrilltes vom Rind, Schwein, Geflügel Wiener Schnitzel Grillwürstel Gemüse Pommes frites Reis Kräuterbutter	22 pro Person

Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen	4,5
Fruchtsalat	
frische Früchte 1 Kugel Erdbeereis	6
Mohr im Hemd	
warmer gedämpfter Schoko-Nusskuchen 1 Kugel Vanilleeis Sahne	7
Kaiserschmarrn Apfelmus	12
Käseteller	
verschiedene regionale Käsesorten Brot	12
	Eis
Kindereisbecher	
2 Kugeln Eis garniert	4
Gemischtes Eis	
3 Kugeln ohne Sahne	5
3 Kugeln mit Sahne	6
Eisschnitte „Grand Marnier“	
Marillen Eisschnitte Früchte Sahne	7
Hausgemachtes Eis Parfait	
frische Früchte Sahne	7
Jogurt Becher	
Naturjoghurt frische Früchte 1 Kugel Erdbeereis	7
Coupé Danmark	
3 Kugeln Vanilleeis Schokosauce Sahne	7
Eiskaffee	
3 Kugeln Vanilleeis Kaffee Sahne	7
Heiße Liebe	
3 Kugeln Vanilleeis Heiße Himbeeren Sahne	7
Bananensplit	
3 Kugeln Vanilleeis Bananen Schokosauce Sahne Mandelsplit	7
Fitnesssorbet	
Zitronensorbet frische Früchte Wodka	7
Eisbecher „Rosi“	
der große Überraschungsbecher	8

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

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

TEE

Schale Tee mit Zitrone oder Milch	3
Schale Tee mit Rum	3,5

SPEZIALTEE IM KÄNNCHEN

Cool Lemon Punsch Tee Wildkirsch Rooibush Kräutermischung Beerenauslese „Fruchticus“	
Darjeeling Pfefferminztee	5

G'SPRITZTE WEINE

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

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

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

BIER – OFFENES BIER

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

FLASCHENBIERE

Zipfer Märzen	0,5l	3,6
Zillertal Bier dunkel	0,5l	4,4
Zillertal Weißbier hell oder dunkel	0,5l	4,4
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,4
Alkoholfreies Bier I Gösler NaturGold	0,5l	3,6

WEIßWEINE GLASWEISE

	1/8L	1/4L
Grüner Veltliner Weingut Semmler Weinviertel trocken	3	6
Dolce Vita Weissburguner Weingut Böheim Carnuntum halbtrocken	4	8
Chardonnay Weingut Kornherr Weinviertel trocken	4	8
Auslese Cuvée Weingut Tschida Neusiedlersee süß	4	8

ROTWEINE GLASWEISE

Südtiroler Edelvernatsch Kellerei St. Pauls trocken	3	6
Zweigelt Weingut Müller Göttweiger Berg trocken	3	6
Blaufränkisch exklusive, Schianberger Weingut Göschl Neusiedlersee trocken	4	8
Blauburger Weingut Göschl Neusiedlersee halbtrocken	4	8

SCHNÄPSE

Freihoff Destillerie Lustenau		
Marille Williams Enzian Kirsch Obstler		3
Haselnussschnaps		3
Zirbenschsnaps		3

BRÄNDE | EDELBRÄNDE | GRAPPA

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

LIKÖRE & BITTERS 2CL

Fernet Branca	3,5
Ramazotti	3,5
Cynar	3,5
Jägermeister	3,5
Baileys Cream	3,5
Amaretto, Gran Mariner	3,5

GIN I WODKA I RUM 4CL

Wodka Absolut weiss	5
Grey Goose	6
Blue Gin I Reisetbauer	6
Gordons Gin	5
Monkey 47 I Schwarzwald Gin	7
Tanqueray 10 I London Gin	7
Diplomatico Rum	8

COGNAC I WEINBRAND 2CL

Scharlachberg	3
Remy Martin V.S.O.P.	5
Hennessy XO	7

WHISKEYS 4CL

Johnnie Walker I Red Label I Single Malt	4,5
Jack Daniels I Burbon	5,5
Glenfiddich I Singel Malt I 12 Jahre	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 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. Kostprobe: Schweinsbraten mit Natursaftl, Sauerkraut und Serviettenknödel – L O A C G
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.