

## 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

**Kwellsaibling** Anton Steixner, „Schöberlhof“ Unterberg – Tiro

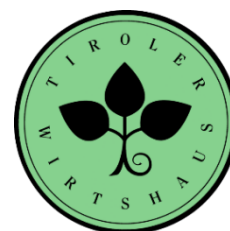
**Bier** Brauerei Schloss Starkenberg, Tarrenz – Tirol

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

**SUPPEN**

Haugemachte Rindssuppe	
Frittaten I Backerbsen	4
Kaspressknödel	6,5
Tomatencremesuppe I Kräuter-Sauerrahm	6,5
Gulaschsuppe I Brot	8

**VORSPEISEN**

<b>Gemischter Salat</b>	4,5
<b>Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett</b>	
Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle	
braune Butter I Parmesan	11
<b>Tiroler Speck</b>	
aus der hauseigenen Selchküche I Brot I Butter	12
<b>Räucherforelle</b>	
Sahnekren I Preiselbeeren I Toastbrot	12
<b>„Bauernsalat“</b>	
grüner Salat I gerösteter Speck I Kartoffeln I eingelegter Schafkäse	13
<b>„Fitnesssalat“</b>	
bunte Salate I gegrillte Geflügelbruststreifen I Cocktailsauce	14

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

### **Cowboy**

Würstl I Pommes frites I Ketchup

9

### **Moby Dick**

Fischstäbchen gebacken I Kartoffel

9

### **Pippi Langstrumpf**

Kinder – Wiener Schnitzel I Pommes frites I Ketchup

9,5

### **Wicki**

Putenschnitzel Natur gegrillt I Reis I Kräuterbutter


9,5



## FISCH

<b>Gebackenes Dorschfilet</b>	
Petersilkartoffel   Sauce Tartar	14
<b>Zanderfilet vom Grill</b>	
Reis   Mandelbutter	19

## TYPISCHE LANDES- UND HAUSSPEZIALITÄTEN & VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett</b>	
Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle	
braune Butter   Parmesan	14
<b>Käsespätzle</b>   Röstzwiebel	14
<b>Hausgemachte Spinatnocken</b>	
braune Butter   Parmesan	14
<b>Tiroler Gröstl</b>	
Spiegelei	15
<b>Geschmorter Rindsbraten</b>	
vom Nordtiroler Almochs – Landmetzgerei Ulrich Gogl, St. Jodok	
Butterspätzle   Rotkraut	20
 <b>der „SchönBurger“</b>	
Kiachl   gezapftes saftiges Schweinsbrat'l	
Kraut   Kren   Kräuterdip	15

Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50

## HAUPTSPEISEN – KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel</b>	
vom Schwein   Pommes frites   Preiselbeeren	17
<b>Cordon Bleu</b>	
vom Schwein   Pommes Frites   Preiselbeeren	19
<b>Pute in Curryrahm</b>	
frische Früchte   Reis	18
<b>Gegrillte Medallions vom Schweinefilet</b>	
Gorgonzola-Rahmsauce   Spinatnocken	19
<b>Grillteller nach Art des Hauses</b>	
Pommes frites   Gemüse   Kräuterbutter	20
<b>Zwiebelrostbraten</b>	
Röstkartoffel   Zwiebelsauce   Röstzwiebel	21
<b>Rumpsteak</b>	
Kräuterbutter   Kroketten   grüne Bohnen im Speckmantel	27
Zwiebelrostbraten und Rumpsteak vom Nordtiorler 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	23 pro Person

Hauptspeisen kleine Portion – Abzug € 1,50

DESSERTS

<b>Hausgemachter Kuchen</b>	4,5
<b>Fruchtsalat</b>	
frische Früchte   Erdbeereis	7
<b>Warmer gedämpfter Schoko-Nusskuchen</b>   Vanilleeis   Sahne	8
<b>Profiterols</b>	
Brandteigkugeln mit Schokomousse gefüllt   Cremehülle	8
<b>Kaiserschmarrn</b>   Apfelmus	13
<b>Käseteller</b>	
verschiedene regionale Käsesorten   Brot	12

EIS

<b>Kindereisbecher</b>	
2 Kugeln Eis   garniert	4
<b>Gemischtes Eis</b>	
3 Kugeln   ohne Sahne	5
3 Kugeln   mit Sahne	6
<b>Hausgemachtes Eis Parfait</b>	
frische Früchte   Sahne	7
<b>Jogurt Becher</b>	
Naturjoghurt   frische Früchte   1 Kugel Erdbeereis	7
<b>Coupé Danmark</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Schokosauce   Sahne	7
<b>Eiskaffee</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Kaffee   Sahne	7
<b>Heiße Liebe</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Heiße Himbeeren   Sahne	7
<b>Bananensplit</b>	
3 Kugeln Vanilleeis   Bananen   Schokosauce   Sahne   Mandelsplit	7
<b>Fitnesssorbet</b>	
Zitronensorbet   frische Früchte   Wodka	7
<b>Eisbecher „Rosi“</b>	
der große Überraschungsbecher	8

## HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE

Kleiner Espresso	2,3
Grosser Espresso	3,3
Verlängerter Kaffee	3
Cappucino	3,5
Latte Macchiato	3,5
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	3,5
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	3,5
Red Bull	0,25l	4,5
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l	3
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	5
Fruchtsäfte – Apfel, Johannisbeere, Orange, Mango, Marille, Birne, Multivitamin		
pur	0,25l	3
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,25l	3
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,50l	4
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	2,5
Starkenberger Bier / Radler klein	0,3l	3,5
Starkenberger Bier / Radler groß	0,5l	4,1
Zillertal Hefeweizen	0,3l	4,1
Zillertal Hefeweizen	0,5l	4,8

## FLASCHENBIERE

Zipfer Märzen	0,5l	3,9
Zillertal Bier dunkel	0,5l	4,8
Zillertal Weißbier hell oder dunkel	0,5l	4,8
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,8
Alkoholfreies Bier I Gösler NaturGold	0,5l	4,1



WEIßWEINE GLASWEISE

	1/8L	1/4L
<b>Grüner Veltliner</b>   Weingut Semmler   Weinviertel   trocken	3	6
<b>Dolce Vita Weissburguner</b>   Weingut Böheim Carnuntum   halbtrocken	4	8
<b>Chardonnay</b>   Weingut Kornherr   Weinviertel   trocken	4	8
<b>Auslese Cuvée</b>   Weingut Tschida   Neusiedlersee   süß	5	10

ROTWEINE GLASWEISE

<b>Südtiroler Edelvernatsch</b>   Kellerei St. Pauls   trocken	3	6
<b>Zweigelt</b>   Weingut Müller   Göttweiger Berg   trocken	3	6
<b>Blaufränkisch exklusive, Schianberger</b>   Weingut Göschl Neusiedlersee   trocken	4,5	9
<b>Blauburger</b>   Weingut Göschl   Neusiedlersee   halbtrocken	4,5	9

SCHNÄPSE

Freihoff Destillerie Lustenau		
Marille   Williams   Enzian   Kirsch   Obstler		3
Haselnussschnaps		3
Zirbenschnaps		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	3,5
Remy Martin V.S.O.P.	5
Hennessy XO	7

## WHISKEYS 4CL

Johnnie Walker I Red Label I Single Malt	5
Jack Daniels I Bourbon	6
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.