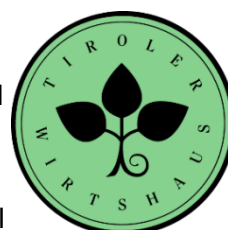


## HERZLICH WILLKOMMEN BEI IHRER EINKEHR IM HOTEL GASTHOF HANDL

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:

<b>Eier aus Freilandhaltung</b>	Susi Wimmer, „Stolzen Hof“ Schönberg – Tirol
<b>Eier aus Bodenhaltung</b>	Falkensteiner Hof, Ehrenburg – Südtirol
<b>Gemüse, Salat, Kartoffel und Kräuter</b>	Genussregion Nordtiroler Gemüse
<b>Bauernbutter</b>	Hermann Stern, „Autenhof“ Neustift – Tirol
<b>Käse</b>	Aus den Molkereien in Tirol & Südtirol
<b>Tiroler Jungrind aus der Mutterkuhhaltung</b>	Johann Muigg, „Lanthalerhof“ Matreiwald – Tirol
<b>Kitzfleisch</b>	vom eigenen Hof
<b>Milch- und Milchprodukte</b>	Fam. Gapp, „Jagglhof“ Aldrans – Tirol Tirol Milch, Sterzing Milch, Käsereien in Südtirol
<b>Schweinefleisch für unseren hausgeäucherten Speck</b>	Hermann Stern, „Autenhof“ Neustift – Tirol
<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 Fam. Steixner – Schöberlhof, Amras – Tirol
<b>Mineralwasser, Tirola Kola</b>	Silberquelle, Brixlegg – Tirol



*Wir sind*



**Klimabündnis  
Betrieb**

**APERITIFS...ZUM EINSTIMMEN**

Glas Prosecco	3
Glas Prosecco mit Holunder oder Orange	3
Campari Soda oder Orange	4
Martini bianco	4
Sherry trocken	4
Aperol Sprizz mit Prosecco	4,5
Aperol Sprizz mit Weißwein und Soda	4,5
Hugo I Prosecco I Soda I Holunder I Minze	4,5

**SUPPEN**

Frittatensuppe I Backerbsensuppe	4
Kaspressknödelsuppe	5,5
Tomatencremesuppe I Kräuter-Sauerrahm	5,5
Gulaschsuppe I Brot	6,5

**VORSPEISEN****„Bauernsalat“**

grüner Salat I gerösteter Speck I Kartoffeln I eingelegter Schafkäse 10

**„Fitnesssalat“**

bunte Salate I gegrillte Geflügelbruststreifen I Cocktailsauce 11

**Räucherforelle**

Sahnekren I Preiselbeeren I Toastbrot 10

**Tiroler Speck**

aus der hauseigenen Selchküche I Bauernbutter I Brot 10

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

### **Cowboy**

Würstl I Pommes frites I Ketchup

8

### **Moby Dick**

Fischstäbchen gebacken I Kartoffel

8

### **Pippi Langstrumpf**

Kinder – Wiener Schnitzel I Pommes frites I Ketchup

8,5

### **Wicki**

Putenschnitzel Natur gegrillt I Reis I Kräuterbutter

8,5



FORELLEN – FISCHÉ


**Gebackenes Dorschfilet**

Petersilkartoffel | Sauce Tartar | Salat 13

**Zanderfilet vom Grill**

Reis | Mandelbutter | Salat 18

TYPISCHE LANDES- UND HAUSSPEZIALITÄTEN & VEGETARISCHE GERICHTE

	klein	normal
<b>Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett</b>		
Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle		
braune Butter   Parmesan	10	12
<b>Käsespätzle   Salat</b>	10	12
<b>Hausgemachte Spinatnocken</b>		
braune Butter   Parmesan		12
<b>Tiroler Gröstl</b>		
Spiegelei   Salat	12	14
<b>Braten vom Tiroler Jungrind aus der Mutterkuhhaltung</b>		
Butterspätzle   Rotkraut		18
 <b>der „SchönBurger“</b>		
Kiachl   gezupftes saftiges Schweinsbrat'l		
Kraut   Kren   Kräuterdip		13



## HAUPTSPEISEN – KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel</b>	
vom Schwein   Pommes frites   Salat	16
<b>Cordon Bleu</b>	
vom Schwein   Pommes Frites   Salat	18
<b>Grillteller nach Art des Hauses</b>	
Pommes frites   Gemüse   Kräuterbutter	18
<b>Pute in Curryrahm</b>	
frische Früchte   Reis	15
<b>Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet</b>	
Gorgonzola-Rahmsauce   Spinatnocken   Salat	18
<b>Zwiebelrostbraten</b>	
Röstkartoffel   Zwiebelsauce   Röstzwiebel   Salat	20
<b>Rumpsteak</b>	
Kräuterbutter   Kroketten   grüne Bohnen im Speckmantel	25
<b>„HANDL PLATTE“ (ab 2 Personen)</b>	
Gegrilltes vom Rind, Schwein, Geflügel   Wiener Schnitzel   Grillwürstel Gemüse   Pommes frites   Reis   Kräuterbutter	20 pro Person

## DESSERTS

<b>Hausgemachte Kuchen</b>	4
<b>Fruchtsalat</b>	
frische Früchte   1 Kugel Erdbeereis	5
<b>Mohr im Hemd</b>	
warmer gedämpfter Schoko-Nusskuchen   1 Kugel Vanilleeis   Sahne	6
<b>Kaiserschmarrn   Apfelmus</b>	11
<b>Käseteller</b>	
verschiedene regionale Käsesorten   Brot	11

## EIS

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

## HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE

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

### TEE

Schale Tee mit Zitrone oder Milch	2,5
Schale Tee mit Rum	3

### SPEZIALTEE IM KÄNNCHEN

Cool Lemon   Punsch Tee   Wildkirsch   Rooibush   Kräutermischung   Beerenauslese „Fruchticus“   Darjeeling   Pfefferminztee	4,5
--	-----

### G'SPRITZTE WEINE

Weiß- oder Rotwein sauer gespritzt	2,8
Weiß- oder Rotwein süß gespritzt	3

## ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

Tirola Kola I Tirola Kola leicht	0,33l	3
Almdudler I Sprite I Fanta I Spezi	0,33l	3
Pago Fruchtsäfte	0,20l	2,6
mit Soda oder Wasser gespritzt	0,50l	2,9
Apfelsaft/Johannisbeersaft gespritzt	0,25l	2,1
mit Soda oder Wasser	0,50l	2,9
Skiwasser – Himbeer oder Hollunder	0,25l	2,1
mit Soda oder Wasser	0,50l	2,9
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20l	3
Red Bull	0,25l	3,5
Silberquelle Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l	2,5
Montes Mineralwasser still oder prickelnd	0,75l	4,5

### BIER

#### OFFENES BIER

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

#### FLASCHENBIERE

Zipfer Märzen	0,5l	3,2
Zillertal Bier dunkel	0,5l	4,1
Zillertal Weißbier hell oder dunkel	0,5l	4,1
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	4,1
Alkoholfreies Bier I Gösser NaturGold	0,5l	3,2



WEIßWEINE GLASWEISE

	1/8L	1/4L
<b>Grüner Veltliner</b>   Weingut Semmler   Weinviertel   trocken	2,5	5
<b>Dolce Vita Weissburguner</b>   Weingut Böheim Carnuntum   halbtrocken	3,5	7
<b>Chardonnay</b>   Weingut Kornherr   Weinviertel   trocken	3,5	7
<b>Auslese Cuvée</b>   Weingut Tschida   Neusiedlersee   süß	3,5	7

ROTWEINE GLASWEISE

<b>Südtiroler Edelvernatsch</b>   Kellerei St. Pauls   trocken	2,5	5
<b>Zweigelt</b>   Weingut Müller   Göttweiger Berg   trocken	2,5	5
<b>Blafränkisch exklusive, Schianberger</b>   Weingut Göschl Neusiedlersee   trocken	3,5	7
<b>Blauburger</b>   Weingut Göschl   Neusiedlersee   halbtrocken	3,5	7

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
Ramazotti	3
Cynar	3
Jägermeister	3
Baileys Cream	3
Amaretto, Gran Mariner	3

## GIN I WODKA I RUM 4CL

Wodka Absolut weiss	5
Grey Goose	6
Blue Gin I Reisetbauer	6
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

INKLUSIVPREISE

## **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.