

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“ und des „AMA Gastrosiegels, 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

Eier aus Bodenhaltung Falkensteiner Hof, Ehrenburg – Südtirol

Gemüse, Salat,

Kartoffel und Kräuter Genussregion Nordtiroler Gemüse

Bauernbutter Hermann Stern, „Autenhof“ Neustift – Tirol

Tiroler Jungrind

aus der Mutterkuhhaltung Johann Muigg, „Lanthalerhof“ Matreiwald – Tirol

Kitzfleisch vom eigenen Hof

Milch- und Milchprodukte Fam. Gapp, „Jagglhof“ Aldrans – Tirol

Tirol Milch, Sterzing Milch, Käsereien in Südtirol

Schweinefleisch für unseren

hausgeäucherten Speck Hermann Stern, „Autenhof“ Neustift – Tirol

Kwellsaibling Anton Steixner, „Schöberlhof“ Unterberg – Tirol

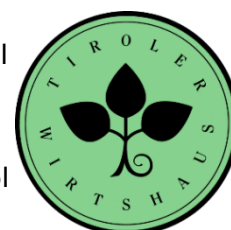
Bier Brauerei Schloss Starkenberg, Tarrenz – Tirol

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	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
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	
Oberskren 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

8,5



FORELLEN – FISCHÉ

Gebackenes Dorschfilet

Petersilkartoffel | Sauce Tartar | Salat 13

Zanderfilet vom Grill

Basmatireis | Mandelbutter | Salat 18

TYPISCHE LANDESSPEZIALITÄTEN & VEGETARISCHE GERICHTE

	klein	normal
Hausgemachtes Schlutzkrapfen Duett		
Spinat-Ricotta und Frischkäse-Schnittlauch Fülle		
braune Butter Parmesan	10	12
Käsespätzle Salat	10	12
Hausgemachte Spinatnocken		
braune Butter Parmesan		12
Tiroler Gröstl		
Spiegelei Salat	12	14
Braten vom Tiroler Jungrind aus der Mutterkuhhaltung		
Butterspätzle Rotkraut		18

HAUPTSPEISEN

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

DESSERTS

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

EIS

Kindereisbecher	
2 Kugeln Eis garniert	3
Gemischtes Eis	
3 Kugeln ohne Sahne	4,5
3 Kugeln mit Sahne	5
Eisschnitte „Grand Marnier“	
Marillen Eisschnitte Früchte Sahne	6
Jogurt Becher	
Naturjoghurt frische Früchte 1 Kugel Erdbeereis	6
Coupé Danmark	
3 Kugeln Vanilleeis Schokosauce Sahne	6
Eiskaffee	
3 Kugeln Vanilleeis Kaffee Sahne	6
Heiße Liebe	
3 Kugeln Vanilleeis Heiße Himbeeren Sahne	6
Bananensplit	
3 Kugeln Vanilleeis Bananen Schokosauce Sahne Mandelsplit	6
Eisbecher „Rosi“	
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 Beerenauslesel „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
Grüner Veltliner I Weingut Semmler I Weinviertel I trocken	2,5	5
Dolce Vita Weissburguner I Weingut Böheim Carnuntum I halbtrocken	3,5	7
Chardonnay I Weingut Kornherr I Weinviertel I trocken	3,5	7
Auslese Cuvée I Weingut Tschida I Neusiedlersee I süß	3,5	7

ROTWEINE GLASWEISE

Südtiroler Edelvernatsch I Kellerei St. Pauls I trocken	2,5	5
Zweigelt I Weingut Müller I Göttweiger Berg I trocken	2,5	5
Blaufränkisch exklusive, Schianberger I Weingut Göschl Neusiedlersee I trocken	3,5	7
Blauburger I Weingut Göschl I Neusiedlersee I halbtrocken	3,5	7

SCHNÄPSE

Freihoff Destillerie Lustenau		
Marille I Williams I Enzian I Kirsch I Obstler		3
Haselnussschnaps		3
Zirbenschnaps		3

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	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.