

Zaglgut

HOTEL & CHALETS

Getränkekarte *Beverage menu* & **Speisekarte** *menu*



Restaurant: 0043 6547 70 200 414

Heißgetränke

Hot drinks

Kaffee & Co. | Coffe & Co.

Verlängerter – Americano (mit Milch)	€ 4,20
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cappuccino	€ 4,90
Espresso Macchiato	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 5,20
Heiße Schokolade - Hot chocolate	€ 5,20
mit Schlag - with whipped cream	€ 5,50
Tasse Bio-Tee (verschiedene Sorten)	€ 4,20
<i>Cup of organic-tea (several kinds)</i>	

Affogatto (C,G)	€ 7,90
Espresso mit Vanilleeis	

Heißgetränke mit Schuss

Hot drinks with a shot

Lumumba

Heiße Schokolade mit Rum	€ 6,90
--------------------------	--------

Hot chocolate with rum

Irish Coffee

€ 8,50

Jameson Whiskey/Kaffee/Rohrzucker/Sahne	
<i>Jameson whiskey /coffee /cane sugar/cream</i>	

Italien Coffee

€ 8,50

Amaretto/Kaffee/Sahne	
<i>Amaretto/coffee/cream</i>	

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks

Wasser | Water

Mineralwasser still / prickelnd	0,33 l	€ 3,80
Mineralwasser still / prickelnd	0,75 l	€ 6,90
EVIAN still / prickelnd	0,75 l	€ 8,80
Gletscherwasser still	0,50 l	€ 2,20
Gletscherwasser still	1,00 l	€ 3,80

Softgetränke | Softdrink

Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,50
Coca Cola Zero, Almdudler (Fl./ Bottle)	0,33 l	€ 4,50
Rauch Eistee Pfirsich/ Zitrone (Fl./ Bottle)	0,33 l	€ 4,50
Schwasser, Holunderwasser, Soda Zitrone	0,25 l	€ 3,00
<i>Raspberry, elderflower or lemon lemonade</i>	0,50 l	€ 4,90
Mit Sodawasser	0,25 l	€ 3,20
<i>With sparkling water</i>	0,50 l	€ 5,10

Red Bull

Bio Bitter Lemon / Bio Ginger Ale	0,25 l	€ 4,80
Bio Purple Berry / Bio Ginger Beer	0,25 l	€ 4,80
Red Bull Energy	0,25 l	€ 5,20

Säfte | Juices

Apfel-/ Orange-/ Johannisbeersaft pur	0,25 l	€ 3,50
Apple/ orange/ blackcurrant juice	0,50 l	€ 5,50
gespritzt	0,25 l	€ 3,40
with sparkling water	0,50 l	€ 5,20

RAUCH Säfte | RAUCH Juices

Marille, Erdbeere, Mango	0,25 l	€ 3,90
Apricot, strawberry, mango	0,30 l	€ 4,20
gespritzt	0,50 l	€ 5,50
<i>with sparkling water</i>		

Biere

Beers

Stiegl Hell vom Fass	0,20 l	€ 3,50
<i>Lager beer from the barrel</i>	0,3 l	€ 4,50
	0,50 l	€ 6,20
Stiegl Hell aus der Flasche	0,50 l	€ 6,20
<i>Lager beer from the bottle</i>		
Stiegl Weiße vom Fass	0,3 l	€ 4,90
<i>White beer from the barrel</i>	0,50 l	€ 6,50
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3 l	€ 4,90
<i>Beer with lemon unfiltered</i>	0,50 l	€ 6,20
Stiegl Radler sauer	0,3 l	€ 4,00
<i>Beer with sparkling water</i>	0,50 l	€ 5,80
Stiegl Weiße alkoholfrei 0,0	0,50 l	€ 6,50
<i>White beer alcohol free</i>		
Stiegl Freibier alkoholfrei 0,0	0,33 l	€ 4,90
<i>Beer alcohol free</i>		
Stiegl Freibier Radler alkoholfrei 0,0	0,33 l	€ 4,90
<i>Beer with lemon alcohol free</i>		
Ruß Weizen-Sprite	0,50 l	€ 6,20
<i>White beer with sprite</i>		
Colaweizen	0,50 l	€ 6,20
<i>White beer with cola</i>		
König Ludwig Weizen Dunkel	0,50 l	€ 6,20
<i>Dark wheat beer</i>		

Offene Weine | Wine by the glass

Prickelndes / Rosé

Prosecco Spumante extra Dry € 6,00

Casa Bianca, Veneto / Italien € 6,80

Rosé Blaufränkisch 2021

P. Strehn, "Der Elefant im Porzellanladen"

Weißwein

Sweet Muskat Spätlese 2023 € 6,80

R. Keringer, Lieblich/süß € 6,80

Grüner Veltliner Ried Neuberg DAC 2023

L. Müller, trocken € 6,80

Gelber Muskateller Badener Berg 2023

B. Stadlmann, trocken € 6,80

Sauvignon Blanc 2024

A. Unger, trocken € 6,80

Riesling Platin 2023

A. Jurtschitsch, trocken € 6,80

Chardonnay Heideboden 2024

R. Keringer, trocken

Rotwein

Blaufränkisch Echt Lang 22/23 € 6,80

S. Lang, trocken € 6,80

Cuveé "ZAGLGUT The Red Wine" 22/23

"Black Pepper", L. Pfneisl, trocken

Weißer Spritzer

White wine 1/8 l and sparkling water 1/8l € 5,50

Sommer Spritzer € 10,50

White wine 1/4 l and sparkling water 3/4 l € 4,50

€ 9,50

Aperitif

Aperol Sprizz	€ 8,90
Aperol/Prosecco/Sodawasser	
<i>Aperol/prosecco/sparkling water</i>	
Lillet Wildberry	€ 9,90
Lillet/Russian Wildberry/Sodawasser	
<i>Lillet/Russian Wildberry/sparkling water</i>	
Hugo	€ 8,90
Prosecco/Holunder/Minze/Limetten	
<i>Prosecco/elderflower/mint/limes</i>	
Campari Orange	€ 10,90
Campari/Orangensaft	
<i>Campari/orange juice</i>	
Campari Soda	€ 10,90
Campari/Sodawasser	
<i>Campari/sparkling water</i>	
Limoncello Sprizz	€ 8,90
Limoncello/Sodawasser/Zitrone	
<i>Limoncello/sparkling water/lemon</i>	
Hugo Alkoholfrei/ Alcohol free	€ 6,90
Sodawasser/Holunder/Minze/Limetten	
<i>Sparkling water/elderflower/mint/limes</i>	
Martini Vibrante alkoholfrei/ Alcohol free	€ 6,90
<i>Martini Vibrante/Tonic water</i>	
Martini Floreale alkoholfrei/ Alcohol free	€ 6,90
Martini Floreale/Bitter Lemon	



HAPPY HOUR



17:30 – 18:30 Uhr

1 + 1 GRATIS auf alle Aperitif!

Longdrinks

Havanna Club - Cola

€ 11,50

Havanna Club 4 cl / Coca Cola

Jim Beam - Cola

€ 11,50

Jim Beam 4cl / Coca Cola

Captain Morgan - Cola

€ 11,50

Captain Morgan 4 cl / Coca Cola

Bacardi - Cola

€ 11,50

Bacardi 4 cl / Coca Cola

Gin - Tonic

€ 11,50

Gordon´s Gin 4cl / Schweppes Tonic

Vodka - Soda

€ 11,50

Absolut Vodka 4cl / Sodawasser

Vodka - Orange

€ 11,50

Absolut Vodka 4cl / Orangensaft

Vodka - Lemon

€ 11,50

Absolut Vodka 4cl / Red Bull Organics Bitter Lemon

Vodka - Energy

€ 11,50

Absolut Vodka 4cl / Red Bull Energy

Southern Comfort - Ginger Ale

€ 11,50

Southern Comfort 4cl / Red Bull Organics Ginger Ale



HAPPY HOUR



17:30 – 18:30 Uhr

1 + 1 GRATIS auf alle Longdrinks!

Cocktails

Moscow Mule

€ 12,90

Absolut Vodka/Ingwersirup/Ginger Beer

Absolut Vodka/gingersirup/ginger beer

Mojito

€ 12,90

Havana Club 3 anó/Frische Minze/Limetten

Havana Club 3 anó/mint/limes

Caipirinha

€ 12,90

Pitu/Limetten/Rohrzucker

Pitu/limes/cane sugar

Cosmopolitan

€ 12,90

Absolut Vodka/Cranberrysaft/Cointreau

Absolut Vodka/cranberryjuice/Cointreau

Pina Colada

€ 12,90

Havana Club 3 anó/Ananassaft/Kokosnusmilch Havana

Club 3 anó/pineapple juice/coconut milk

Espresso Martini

€ 12,90

Absolut Vodka/Kahlua/Espresso

Absolut Vodka/Kahlua/Espresso

Negroni

€ 12,90

Gordon´s Gin/Martini Rosso/Campari

Gordon´s Gin/Martini Rosso/Campari

Mocktails (Alkoholfreie Getränke)

Virgin Pina Colada alkoholfrei	€ 9,90
Ananassaft/Kokosnussmilch/Sahne <i>Pineapple juice/coconut milk/whipped cream</i>	
Mojito alkoholfrei	€ 9,90
Sodawasser/Frische Minze/Limette <i>Sparkling water/mint/limes</i>	
Virgin Caipirinha	€ 9,90
Bitter Lemon / Minze / Limette <i>Bitter lemon / mint / limes</i>	

Schlumberger

Schlumberger Rosé Ice secco (Fl./ Bottle)	0,75 l	€ 44,00
Frisch/fresh, saftig/juicy	0,20 l	€ 13,00
<i>zarte Burgundernote/ delicate burgunday note, trocken/dry</i>		
Schlumberger Sparkling Brut (Fl./ Bottle)	0,75 l	€ 44,00
Finessreich/finesse, feinhefig/fine yeasty	0,20 l	€ 13,00
<i>weicher, samtiger Abgang / soft, velvety finish, trocken/dry</i>		

Gin

Monkey´s Gin	4 cl	€ 12,20
Dry Gin 44,7%		
Hendrick´s	4 cl	€ 12,20
London Dry Gin 44%		
Bombay Sapphire	4 cl	€ 10,20
London Dry Gin 40%		
Der Illusionist Der Farbwechselnde Gin	4 cl	€ 14,00
<i>Munich Dry Gin 45%</i>		
Tonic Water		
Schweppes Dry Tonic Water	0,20 l	€ 4,90
Fever Tree Tonic Water	0,20 l	€ 5,20

Brände

Spirits

Div. Edelbrände vom „Unteraigen Kaprun“	2 cl	€ 5,90
Marille/ Apfel v. Eichenfass/ Alte Birne		
Williams, Haselnuss		
Vogelbeere	2 cl	€ 7,50
Marillenbrand vom Eichenfass (Müller)	2 cl	€ 7,50
Zirbe	2 cl	€ 4,90

Bitter und Liköre

Grappa Chardonnay	2 cl	€ 5,90
Grappa Brunello di Montacino Collosorbo	2 cl	€ 6,90
Jägermeister	2 cl	€ 4,20
Averna / Ramazott/ Sambuca	2 cl	€ 4,90
Bailey´s / Amaretto	4 cl	€ 6,00

Hochprozentiger Genuss

Spirits

Rum

Rum Diplomatico 4 cl € 10,20
Rum Reserva 40%

Don Papa 4 cl € 10,20
Single Island Baroko Rum 40%

Zacapa 4 cl € 17,20
Ron Rum 23 Centenario 40%

Whiskey

Red Label 4 cl € 10,90
Johnie Walker

Jameson 4 cl € 10,90
8y Irish Whiskey 40%

Dalwhinnie 4 cl € 12,20
15y Single Malt 43%

Weinbrand 4 cl € 9,80
Vecchia Romagna 38%

Cognac 4 cl € 19,90
A.E. DOR XO French Cognac 40%

Tequila 2 cl € 6,90
Olmecca Gold / Silver 35% & 38%

Zaglgut

HOTEL & CHALETS

Abendessen à la carte

Dinner à la carte

Zusätzlich zu unserem 3-Gänge-Menü täglich ab 18:00 Uhr nach Verfügbarkeit. Wir bitten um vorherige Tischreservierung.

Letzte Bestellung um 20:45 Uhr möglich.

Um vorherige Reservierung wird gebeten: +43 6547 70 200-414

In addition to our 3-course menu, available daily from 6:00 PM, subject to availability. We kindly ask you to reserve your table in advance.

Last order at 8:45 PM.

Prior reservation is requested: +43 6547 70 200-414

Gemeinsam genießen

Enjoy together

Auf Vorbestellung bis 15 Uhr, ab 2 Personen

On advance booking until 3 p.m., from 2 persons

Steak auf Stein (A,G,L,M,O)

€ 49,00

Rindfleisch serviert auf dem heißen Stein, dazu p.P

Pommes, Grillgemüse, geschmorte Paradeiser, Kräuterbutter,

Demi Glace, Chimichurri

Steak on the Hot Stone

Beef served on a sizzling hot stone, including per person:

French fries / grilled vegetables / roasted tomatoes / herb

butter / demi-glace / chimichurri

Zaglgut

HOTEL & CHALETS

À la carte Karte

À la carte menu

Snack vorneweg

Snack to start with

Tempura Austernpilze mit Paprika Dip pro Person €5,50 🍄
Tempura oyster mushrooms with paprika dip – per person

Hausgebeizter & Geräucherter Hirsch (A) pro Person € 7,50
mit Sauerteigbrot und frischen Kren
House-cured & smoked venison – per person
with sourdough bread and fresh horseradish

Broteinstellung: (A,F) € 7,00
Sauerteig Brot mit Oliven Öl, Miso-Nussbutter und Hummus
Bread setup:
Sourdough bread with olive oil, miso nut butter, and hummus

Tagessuppe aus unserem 3-Gänge-Menü: € 8,50
Today's soup from our 3-course menu

Vorspeisen und Salate

Starters und Salads

Caesar Salat mit Hendl (C,M) € 20,50

Caesar salad with chicken

- **mit Garnele** (D,C,B,M) 5 stk. € 24,50
- *with prawns* 5 pcs
- **Vegetarisch** (C,M) € 13,50
- *Vegetarian*

Pinzgauer Bauernsalat (G,M) € 13,50

Bergkäse / knuspriger Speck / Grüner Salat / Cherrytomaten
Gurken / Croutons

Pinzgau farmer's salad

mountain cheese / crispy bacon / green salad / cherry tomatoes / cucumber / croutons

Handgeschnittenes Beef Tatar (100g) (C,D,M,G,A) € 18,50

Rauchforelle / gebeiztes Eigelb / schwarzer Knoblauch / Sauerteigbrot

Hand-cut beef tartare (100 g)

smoked trout / cured egg yolk / black garlic / sourdough bread

Rote Beete Tatar (A,O,L)  € 13,50

Kaffee / Apfel / Staudensellerie / Buttermilch

Beetroot tartare with coffee / apple / celery / buttermilk

Im Haus gebeiztes & geräuchertes Wild (A,C,M,F) € 19,00

Sauerteigbrot / Raps / eingelegtes Gemüse

House-cured & smoked game

sourdough bread / rapeseed oil / pickled vegetables

Gebratene Entenleber (O) € 17,50

Karamellierter Rotkohl / Apfel / Portwein Jus

Pan-fried duck liver

caramelized red cabbage / apple / port wine jus

Pinsa

Pinsa

Pinsa Margherita (A,G) 🍅

€ 13,50

Tomatensauce / Käse

Pinsa Margherita

Tomato sauce / cheese

Pinsa Verde(A,G,H) 🌿

€ 13,50

Tomatensauce / Grünes Pesto / getrocknete Tomaten / Oliven / Burrata

Pinsa Verde

tomato sauce / green pesto / sun-dried tomatoes / olives / burrata

Pinsa Salami (A,G)

€ 15,00

Tomatensauce / Putensalami / getrocknete Tomaten / Bergkäse

Pinsa Salami

tomato sauce / turkey salami / sun-dried tomatoes / mountain cheese

Pinsa Zaglgut(A,G)

€ 16,00

Tomatensauce / Hendlstreifen / getrocknete Tomaten Bergkäse

Pinsa Zaglgut

Tomato sauce / chicken strips / sun-dried tomatoes / mountain cheese

Hauptgänge

Main courses

Heimische Lachsforelle (A,O) € 26,50
Graupenragout / Pinzgauer Speck / Grüner Spargel / Yuzu
Beurre Blanc

Local salmon trout with barley ragout / Pinzgau bacon / green asparagus / yuzu beurre blanc

Geschmorte Kalbsbackerl (O/G) € 27,50
Gerösteter Knollensellerie / eingelegtes Gemüse / Schokoladen
Jus

*Braised veal cheeks
roasted celeriac / pickled vegetables / chocolate jus*

Waldspaziergang (G,O,A) € 22,00
Pilze / Waldkräuter / Graupen / Pilzjus

*Forest walk
mushrooms / wild herbs / barley / mushroom jus*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C) € 28,90
Petersilienkartoffel / Preiselbeere / Zitrone

*Original Wiener schnitzel of veal
parsley potatoes / cranberries / lemon*

Gebratener Rinderwürfel mit Couscous (G,A) € 27,50
Ras el Hanout / Datteln / Kräuterjoghurt

*Seared beef cubes with couscous
Ras el Hanout / dates / herb yogurt*

Clubsandwich Zaglgut Style (C,A,M) € 22,50
Backhendl / Spiegelei / Pommes / Speck

*Zaglgut Style Club Sandwich
Crispy fried chicken / fried egg / French fries / bacon*

Dessert

Dessert

„Käse mal anders“ (G,H,O) € 14,50

Eis vom regionalen Blauschimmelkäse / Walnüsse / Pflaumen

“Cheese, Reimagined”

Regional blue cheese ice cream / walnuts / plums

Käseauswahl (G,H,A,O) € 18,50

5 verschiedene Käsesorten / Walnussbrot / hausgemachte Chutneys

Cheese Selection

5 different cheeses / walnut bread / homemade chutneys

Kaiserschmarrn (G,A,C) € 16,50

Zwetschgen / hausgemachtes Apfelmus

Kaiserschmarrn

Traditional Austrian shredded pancake / plums / homemade apple purée

Bananensplit 2.0(G) € 14,50

Karamellierte Banane | Kakaonibs / Eis von Brauner Butter & Banane

Banana Split 2.0

Caramelized banana / cacao nibs / brown butter & banana ice cream

Affogato (C,G) € 7,90

Espresso mit Vanilleeis

Affogato

Espresso with vanilla ice cream

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Spaghetti Bolognaise mit Parmesan (A,O) <i>Spaghetti bolognese with parmesan cheese</i>	€ 15,50
Spaghetti Tomatensauce und Parmesan (A) <i>Spaghetti tomato sauce with parmesan cheese</i>	€ 14,50
Spaghetti Butter und Parmesan (A) <i>Spaghetti butter with parmesan cheese</i>	€ 10,50
Chicken Fingers mit Pommes (A,C) <i>Chicken fingers with French fries</i>	€ 14,50
Heimische Lachsforelle mit Petersilienkartoffel und grünem Gemüse (D) <i>Local salmon trout</i> <i>with parsley potatoes and green vegetables</i>	€ 18,50
Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes (A,C) <i>Children's Wiener schnitzel with French fries</i>	€ 17,00



HOTEL & CHALETS

Allergene / Allergenic

A - Glutenthaltiges Getreide, gluten B - Krebstiere, shellfish

C - Ei, egg D - Fisch, fish

E - Erdnuss, peanut F - Soja, soja

G - Milch und Laktose, milk and lactose H - Schalenfrüchte, nuts

L - Sellerie, celeriac M - Senf, mustard

N - Sesam, sesame O - Sulfite, sulfite

P - Lupinen, lupine R - Weichtiere, molluscs

Herkunftsnachweis

Proof of origin

Fleisch:

Unsere Fleischwaren beziehen wir von österreichischen Lieferanten.
Bestimmte Produkte beziehen wir auch von der Metzgerei Schultes.

Meat:

*We purchase our meat products from Austrian suppliers.
We also purchase certain products from the Schultes butcher's shop.*

Fisch:

Unsere Fischwaren beziehen wir hauptsächlich aus österreichischen Gewässern.

Fish:

Our fish products are sourced primarily from Austrian waters.

Milchprodukte:

Der Großteil unserer Milchprodukte wird regional bei der Pinzgau Milch erworben.

Dairy products:

The majority of our dairy products are purchased regionally from Pinzgau Milch.

Eier:

Die in Stück verabreichten Eier werden vom Hintergaferl in Bruck bezogen.

Eggs:

Our raw eggs are purchased from Hintergaferl in Bruck.

Brot und Gebäck:

Unser Brot und Gebäck beziehen wir von der österreichischen Bäckerei Haubis, größtenteils in Bio Qualität.

Bread and pastries:

We buy most of our bread and pastries in organic quality from the Austrian bakery Haubis.

Obst und Gemüse:

Unser Obst und Gemüse beziehen wir von österreichischen Lieferanten. Wenn verfügbar sind diese auch in Bio Qualität.

Fruit and vegetables:

*We purchase our fruit and vegetables from Austrian suppliers.
If available, these are also organic.*

Zaglgut

HOTEL & CHALETS

0043 6547 70 200 414
office@zaglgut.at | www.zaglgut.at



Folge uns auf Instagram und Facebook
Follow us on Instagram and Facebook

@zaglgut

