

Zaglgut

HOTEL & CHALETs

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



Restaurant: 0043 6547 70 200 414

Heißgetränke

Hot drinks

Kaffee & Co. | Coffee & 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>	

Affogato (C,G)	€ 6,90
Espresso mit Vanilleeis	

Heißgetränke mit Schuss

Hot drinks with a shot

Lumumba

Heiße Schokolade mit Rum	€ 6,90
<i>Hot chocolate with rum</i>	

Irish Coffee

Jameson Whiskey/Kaffee/Rohrzucker/Sahne	€ 8,50
<i>Jameson whiskey /coffee /cane sugar/cream</i>	

Italian Coffee

Amaretto/Kaffee/Sahne	€ 8,50
<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 Mineralwasser 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
Raspberry, elderflower or lemon lemonade	0,50 l	€ 4,90
Mit Sodawasser	0,25 l	€ 3,20
With sparkling water	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
with sparkling water		

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

1/4l

€ 5,50

1/2l

€ 10,50

Sommer Spritzer

1/4l

€ 4,50

1/2l

€ 9,50

Aperitif

Aperol Spriz

€ 8,90

Aperol/Prosecco/Sodawasser

Aperol/prosecco/sparkling water

Lillet Wildberry

€ 9,90

Lillet/Purple Wildberry/Sodawasser

Lillet/Purple Wildberry/sparkling water

Hugo

€ 8,90

Prosecco/Holunder/Minze/Limetten

Prosecco/elderflower/mint/limes

Campari Orange

€ 10,90

Campari/Orangensaft

Campari/orange juice

Campari Soda

€ 10,90

Campari/Sodawasser

Campari/sparkling water

Limoncello Spriz

€ 8,90

Limoncello/Sodawasser/Zitrone

Alkoholfreie Aperitifs

Martini Vibrante alkoholfrei/ Alcohol free

€ 6,90

Martini Vibrante/Tonic water

Martini Floreale alkoholfrei/ Alcohol free

€ 6,90

Martini Floreale/Bitter Lemon

Hugo Alkoholfrei/ Alcohol free

€ 8,90

Sodawasser/Holunder/Minze/Limetten

Sparkling water/elderflower/mint/limes

Gin Fizz

€ 8,90

Sodawasser/Zitrone/alkoholfreier Gin

Sparkling water/lemon/ alcohol free gin



HAPPY HOUR

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



17:30 – 18:30 Uhr
1 + 1 GRATIS auf alle Longdrinks!

Cocktails

Moscow Mule

€ 12,90

Absolut Vodka/Ingwersirup/Ginger Beer

Absolut Vodka/ginger syrup/ginger beer

Mojito

€ 12,90

Havanna Club 3 anó/Frische Minze/Limetten

Havanna 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

Havanna Club 3 anó/Ananassaft/Kokosmilch Havanna 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
Pineapple juice/coconut milk/whipped cream

Mojito alkoholfrei € 9,90

Sodawasser/Frische Minze/Limette
Sparkling water/mint/limes

Virgin Caipirinha € 9,90

Bitter Lemon / Minze / Limette
Bitter lemon / mint / limes

Schlumberger

Schlumberger Rosé Ice secco (Fl./ Bottle) 0,75 l € 44,00

Frisch/fresh, saftig/juicy 0,20 l € 13,00

zarte Burgundernote/ *delicate burgundy note*, trocken/dry

Schlumberger Sparkling Brut /Fl./ Bottle) 0,75 l € 44,00

Finessenreich/finesse, feinhefig/fine yeasty 0,20 l € 13,00

weicher, samtiger Abgang / *soft, velvety finish*, trocken/dry

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
Munich Dry Gin 45%		
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 Montalcino Collosorbo	2 cl	€ 6,90
Jägermeister	2 cl	€ 4,20
Averna / Ramazotti/ Sambuca	2 cl	€ 4,90
Baileys / 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
Johnnie Walker		

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

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

Weinbrand		
Vecchia Romagna 38%	4 cl	€ 9,80

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

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

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 6:00pm, subject to availability. We kindly ask you to reserve your table in advance.

Last order at 8:45pm.

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

Rinderfilet serviert auf dem heißen Stein, dazu p.P

Pommes, Grillgemüse, geschmorte Paradeiser, Kräuterbutter,

Demi Glace, Chimichurri

Steak on the Hot Stone

*Filet of beef served on a sizzling hot stone, including per person:
French fries / grilled vegetables / roasted tomatoes / herb
butter / demi-glace / chimichurri*

À la carte Karte

À la carte menu

Snack vorweg

Snack to start with

Tempura Austernpilze mit Paprika Dip pro Person (A) 🌱 € 9,50

Tempura oyster mushrooms with paprika dip – per person

Mais Ribs mit Sauerrahm (G) 🌱 € 7,50

Corn ribs with a sour cream dip

Falafel (A,F,G) 🌱 € 7,50

serviert mit Rote Beete, Ingwer und Harissa Dip

Falafel

Served with beetroot, ginger and harissa dip

Broteinstellung: (A,F) 🌱 € 7,00

Sauerteig Brot mit Olivenöl, Miso-Nuss Butter 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 and Salads

Caesar Salat (C,M)

Caesar salad

- **Vegetarisch** (C,M) 🌱 € 13,50
- *vegetarian*
- **mit Huhn** (C,M) € 20,50
- *with chicken*
- **mit Garnele** (D,C,B,M) 5 stk. € 24,50
- *with prawns* 5 pcs.

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

Ceviche vom heimischen Fisch (D)

€ 16,00

Bergamotte / Pfirsich / Staudensellerie / Minze

Ceviche of Local Fish

Bergamot / peach / celery / mint

Gebratene Entenleber (O)

€ 17,50

Karamellierter Rotkohl / Apfel / Portwein Jus

Pan-fried duck liver

caramelized red cabbage / apple / port wine jus

Hauptgänge

Main courses

Heimische Lachsforelle (A,O)

€ 26,50

- Graupenragout mit Pinzgauer Speck / Kirschen / Yuzu Beurre Blanc oder

oder

- Petersilienkartoffeln / Kirschen / Yuzu Beurre Blanc

Local salmon trout

- *with pearl barley ragout with Pinzgau bacon / cherries / yuzu beurre blanc*

or

- *parsley potatoes / cherries / yuzu beurre blanc*

Gelbes Curry vom Hendl (H)

€ 22,50

Safranreis / Cashew Nuss / Ingwer

Yellow Chicken Curry

Saffron rice / cashews / ginger

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 oder Pommes / Preiselbeere / Zitrone

Original Wiener schnitzel of veal

parsley potatoes or french fries / cranberries / lemon

- Geschmorte Lammravioli (A)** € 24,50
Lammsauce / Shirazi Salat / Pinienkerne
Braised lamb Ravioli
Lamb sauce / Shirazi salad / pine nuts
- Clubsandwich Zaglgut Style (C,A,M)** € 22,50
Backhendl / Spiegelei / Pommes / Speck
Zaglgut Style Club Sandwich
Crispy fried chicken / fried egg / French fries / bacon
- Lammkoteletts mit Sumach (G)** € 26,50
Safranreis / Humus / Tomate / Gewürzjoghurt
Lamb chops with Sumac
Saffron rice / hummus / tomato / spiced yogurt

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

Dessert

Dessert

Duett von Himbeere und Vanille (C,F,G) 🌱

€ 12,50

Himbeermousse / weiße Schokolade / Vanille Eis
/ Ananas Salbei

Duo of Raspberry and Vanilla *with raspberry mousse
/ white chocolate / vanilla ice cream / pineapple sage*

Bananensplit 2.0 (G) 🌱

€ 12,50

Karamellisierte Banane / Kakaonibs /
Eis von Brauner Butter & Banane

Banana Split 2.0

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

Dunkle Schokolade (G,A) 🌱

€ 12,50

Earl Grey Tee / Fichtensprossen / Minze

Dark Chocolate *with earl grey tea / spruce tips / mint*

Kaiserschmarrn (G,A,C) 🌱

€ 16,50

Zwetschgen / hausgemachtes Apfelmus
(mit oder ohne Rosinen / Rum)

Kaiserschmarrn

*Traditional Austrian shredded pancake / plums /
homemade apple purée (with or without raisins / rum)*

Affogato (C,G) 🌱

Espresso mit Vanilleeis

Affogato

Espresso with vanilla ice cream

€ 6,90

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Pommes 🌱

French fries

€ 7,90

Chicken Fingers mit Pommes (A/C)

Chicken fingers with french fries

€ 14,50

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes (A,C)

Children's Wiener schnitzel with french fries

€ 17,00

Spaghetti Butter und Parmesan (A) 🌱

Spaghetti butter with parmesan cheese

€ 10,50

Spaghetti Tomatensauce und Parmesan (A) 🌱

Spaghetti tomato sauce with parmesan cheese

€ 14,50

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (A,O)

Spaghetti bolognese with parmesan cheese

€ 15,50

Heimische Lachsforelle (D)

mit Petersilienkartoffel und grünem Gemüse

Local salmon trout

with parsley potatoes and green vegetables

€ 18,50

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, celery 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.*

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



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

@zaglgut

