

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 | Soft drinks

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 on tap</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>Wheat beer on tap</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>Alcohol-free shandy</i>		
Ruß Weizen-Sprite	0,50 l	€ 6,20
<i>Wheat beer with Sprite</i>		
Colaweizen	0,50 l	€ 6,20
<i>Wheat 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	1/8 l	€ 6,00
Casa Bianca, Veneto / Italien		

Rosé Blaufränkisch 2021

P. Strehn, "Der Elefant im Porzellanladen"	1/8 l	€ 6,80
--	-------	--------

Weißwein

Sweet Muskat Spätlese 2023

R. Keringer, Lieblich/süß	1/8 l	€ 6,80
---------------------------	-------	--------

Grüner Veltliner Ried Neuberg DAC 2023

L. Müller, trocken	1/8 l	€ 6,80
--------------------	-------	--------

Gelber Muskateller Badener Berg 2023

B. Stadlmann, trocken	1/8 l	€ 6,80
-----------------------	-------	--------

Sauvignon Blanc 2024

A. Unger, trocken	1/8 l	€ 6,80
-------------------	-------	--------

Riesling Platin 2023

A. Jurtschitsch, trocken	1/8 l	€ 6,80
--------------------------	-------	--------

Chardonnay Heideboden 2024

R. Keringer, trocken	1/8 l	€ 6,80
----------------------	-------	--------

Rotwein

Blafränkisch Echt Lang 22/23

S. Lang, trocken	1/8 l	€ 6,80
------------------	-------	--------

Cuvée "ZAGLGUT The Red Wine" 22/23

"Black Pepper", L. Pfneisl, trocken	1/8 l	€ 6,80
-------------------------------------	-------	--------

Primitivo Il Pumo Salento IGP 2025

San Marzano, trocken	1/8 l	€ 6,80
----------------------	-------	--------

Weißer Spritzer

1/4 l	€ 5,50
-------	--------

1/2 l	€ 10,50
-------	---------

Sommer Spritzer

1/4 l	€ 4,50
-------	--------

1/2 l	€ 9,50
-------	--------

Aperitif

Aperol Spritz

€ 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 Spritz

€ 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

Longdrinks

Havana Club - Cola	€ 11,50
Havana Club 4 cl / Coca-Cola	
Jim Beam – Cola	€ 11,50
Jim Beam 4 cl / 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 4 cl / Schweppes Tonic	
Vodka – Soda	€ 11,50
Absolut Vodka 4 cl / Sodawasser	
Vodka – Orange	€ 11,50
Absolut Vodka 4 cl / Orangensaft	
Vodka – Lemon	€ 11,50
Absolut Vodka 4 cl / Red Bull Organics Bitter Lemon	
Vodka – Energy	€ 11,50
Absolut Vodka 4 cl / Red Bull Energy	
Southern Comfort – Ginger Ale	€ 11,50
Southern Comfort 4 cl / Red Bull Organics Ginger Ale	

Longdrinks 0,0%

Gin - Tonic	€ 11,50
Alkoholfrei / alcohol-free	



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

Cocktails

Moscow Mule

€ 12,90

Vodka Stolichnaya/Ingwersirup/Ginger Beer

Vodka Stolichnaya/ginger syrup/ginger beer

Mojito

€ 12,90

Havana Club 3 Añejo/Frische Minze/Limetten

Havana Club 3 Añejo/mint/limes

Caipirinha

€ 12,90

Pitu/Limetten/Rohrzucker

Pitu/limes/cane sugar

Cosmopolitan

€ 12,90

Absolut Vodka/Cranberrysaft/Cointreau

Absolut Vodka/cranberry juice/Cointreau

Piña Colada

€ 12,90

Havana Club 3 Añejo/Ananassaft/Kokosmilch Havanna Club 3

Añejo/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 Piña Colada alkoholfrei

€ 9,90

Ananassaft/Kokosmilch/Sahne

Pineapple juice/coconut milk/whipped cream

Mojito alkoholfrei

€ 9,90

Sprite/Frische Minze/Limette

Sprite/mint/limes

Virgin Caipirinha

€ 9,90

Bitter Lemon / Minze / Limette

Bitter lemon / mint / lime

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 Zacapa 23 Centenario 40%

Whiskey

Red Label

4 cl	€ 10,90
------	---------

Johnnie Walker

Jameson

4 cl	€ 10,90
------	---------

8-year-old Irish whiskey 40%

Dalwhinnie

4 cl	€ 12,20
------	---------

15-year-old single malt 43%

Weinbrand

Vecchia Romagna 38%	4 cl	€ 9,80
---------------------	------	--------

Cognac

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

Tequila

Olmeca 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 (G,L,M,O)	p.P.	€ 49,00
----------------------------------	------	---------

Rinderfilet serviert auf dem heißen Stein, dazu Pommes / Grillgemüse / Beilagensalat / Kräuterbutter / demi-glace / Chimichurri

Steak on the Hot Stone

Filet of beef served on a sizzling hot stone, served with: french fries / grilled vegetables / side salad / herb butter / demi-glace / chimichurri

À la carte Karte À la carte menu

Snack vorweg

Snack to start with

Tempura Austernpilze

€ 9,50

mit Paprika-Dip pro Person (A) 

Tempura oyster mushrooms

with paprika dip – per person

Mais Ribs mit Sauerrahm (G)

€ 7,50

Corn ribs *with sour cream dip*

Broteinstellung: (A,F)

€ 7,00

Sauerteig Brot mit Olivenöl / Miso-Nuss Butter / Hummus

Bread selection:

Sourdough bread / olive oil / miso nut butter / hummus

Vorspeisen, Salate und Suppen

Starters, Salads and Soups

Tagessuppe aus unserem 3-Gänge-Menü:

€ 8,50

Today's soup from our 3-course menu

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)

€ 7,50

Clear beef soup *with savory pancake slices*

Kräftige Rindsuppe

€ 9,90

mit Kaspessknödel (1 Stk.) (A,C,G,L,M)

Clear beef soup *with cheese dumpling (1 pcs.)*

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.

Grüner Salat mit Balsamicodressing (M)

€ 7,50

Assorted green salad *with balsamic dressing*

Gemischter Salat (M)

Cherrytomaten / Paprika / Balsamicodressing

€ 9,50

Mixed salad

with cherry tomatoes / pepper / balsamic dressing

Blattsalat mit 2 Stück Kaspressknödel (A,C,G,M)

€ 19,90

Assorted green salad *with 2 cheese dumplings*

Handgeschnittenes Beef Tatar (100 g) (A,C,M)

€ 18,50

Trüffelmayo / frittierte Kapern / gebeiztes Eigelb /
Sauerteigbrot

Hand-cut beef tartare (100 g)

*Truffle mayo / deep-fried capers / pickled egg yolk /
sourdough bread*

Ceviche vom heimischen Fisch (D)

€ 16,00

Bergamotte / Pfirsich / Staudensellerie / Minze

Ceviche of local fish

Bergamot / peach / celery / mint

Gebratene Entenleber (F)

€ 17,50

Geräucherte Rotkohlcreme / grüner Apfel / Miso Jus

Pan-fried duck liver

Smoked cream of red cabbage / green apple / miso jus

Falsche Schnecken (6 Stk.) (A,G)

€ 19,90

Rinderfiletspitzen / Kräuterbutter / mit Käse überbacken /
Wurzelbrot

Mock snails (6 pcs.)

*Beef fillet tips / herb butter / gratinated with cheese /
rustic bread*

Hauptgänge

Main courses

Heimische Lachsforelle (A,O)

€ 26,50

- Graupenragout mit Pinzgauer Speck / Kirschen /
Yuzu Beurre Blanc

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 / Cashewnüsse / Ingwer

Yellow chicken curry

Saffron rice / cashews / ginger

- Waldspaziergang** (A,G,O) 🍄 € 22,00
Pilze / Waldkräuter / Graupen / Pilzjus
Forest walk
Mushrooms / wild herbs / barley / mushroom jus
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb** (A,C) € 28,90
Wiener Schnitzel vom Huhn (A,C) € 23,90
Petersilienkartoffel oder Pommes / Preiselbeere / Zitrone
Original Wiener Schnitzel of veal
Wiener schnitzel of chicken
Parsley potatoes or french fries / cranberries / lemon
- Pinzgauer Kasnocken** (A,C,G) 🍄 € 15,50
Bergkäse / Röstzwiebeln
Pinzgauer cheese „Spaetzle“
Mountain cheese / fried onions
- Club Sandwich Zaglgut Style** (A,C,M) € 22,50
Backhendl / Spiegelei / Pommes / Speck
Zaglgut Style Club Sandwich
Crispy fried chicken / fried egg / french fries / bacon
- Lammkoteletts** (A,G) € 26,50
Tauernroggenrisotto / Paradeiser / Lammjus
Lamb chops
Risotto of Tauern rye / tomatoes / lamb jus
- Garnelenpfanne** (5 Stk.) (A,B,G) € 22,50
Knoblauch Kräutersauce / Olivenöl / Wurzelbrot
Roasted prawns (5pcs.)
Garlic-herb sauce / olive oil / rustic bread

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 / Vanilleeis /
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*

Kaiserschmarrn (A,C,G) 🌱 € 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) 🌱 € 6,90

Espresso mit Vanilleeis

Affogato

Espresso with vanilla ice cream

Für unsere kleinen Gäste

For our little guests

Pommes 🌱 <i>French fries</i>	€ 7,90
Chicken Fingers mit Pommes (A,C) <i>Chicken fingers with french fries</i>	€ 14,50
Kinder-Wiener-Schnitzel vom Huhn mit Pommes (A,C) <i>Children's Wiener Schnitzel of chicken with french fries</i>	€ 15,00
Spaghetti mit Butter und Parmesan (A) 🌱 <i>Spaghetti with butter and parmesan cheese</i>	€ 10,50
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (A) 🌱 <i>Spaghetti with tomato sauce and parmesan cheese</i>	€ 14,50
Spaghetti Bolognese mit Parmesan (A,O) <i>Spaghetti bolognese with parmesan cheese</i>	€ 15,50
Heimische Lachsforelle (D) mit Petersilienkartoffel und Gemüse <i>Local salmon trout with parsley potatoes and vegetables</i>	€ 18,50

Allergene / Allergens

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

