

Zaglgut

HOTEL & CHALETS

Speisekarte

Menu

&

Getränkekarte

Beverage menu



WiFi: Welcome Zaglgut, PW: Zaglgut4

Restaurant: 0043 6547 70 200 414

Vorspeisen

Starters

- Bruschetta (A,G)** 🌱 € 10,90
Wurzelbrot mit Tomaten, Feta, Olivenöl, Oregano
Rootbread with tomatoes, feta, olive oil, oregano
- Carpaccio vom Rinderfilet (C)** € 15,90
Eigelb, Trüffel, Rucola
Beef carpaccio with Egg yolk, truffle, arugula

Suppen

Soups

- Kräftige Rindsuppe** € 5,90
oder klare Gemüsesuppe (A,C,G,L) 🌱
mit Fritatten
Beef broth or vegetable broth with sliced pancakes
- Kaspressknödelsuppe (A,C,G,L)** € 7,90
mit kräftiger Rindsuppe oder klarer Gemüsesuppe 🌱
Beef broth or vegetables broth with cheese dumpling
- Suppentopf (L)** € 7,90
Nudeln, Rindfleisch, Suppengemüse, Erbsen
Soup with noodles, beef, vegetables, peas
- Tom Kha Suppe (F,L)** 🌱 € 7,90
Kokossuppe mit Karotten, Brokkoli, Zwiebel
Coconut soup with carrots, broccoli, onion

Salate

Salad

Vital Salat (A,C,E,O) 🌱

Blattsalat mit Aroniadressing, Nüssen, Chiasamen € 8,90

Salad with chokeberry dressing, nuts, chia seeds

Caesar Salad (A,G,M)

€ 17,50

Romanasalat, Hühnerbrust, Croutons, Parmesan

Romaine lettuce, chicken breast, croutons, Parmesan cheese

Beilagensalat (A,O) 🌱

€ 5,50

Grüner Salat mit Balsamicodressing

Green salad with balsamico dressing

Backhendlsalat vom Maishuhn (A,C,L)

€ 18,90

Kartoffel-Gurkensalat, Vogerlsalat, Kernöldressing

Fried-chicken with potato cucumber salad, lamb's lettuce, pumpkin seed oil dressing

Griechischer Salat (G,O) 🌱

€ 12,90

Feta, Oliven, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika

Feta, olives, cucumber, tomatoes, onions, paprika

Hauptspeisen

Main courses

- Gelbes Curry vom Maishuhn (H,N,L)** € 19,90
mit Gemüse und Jasminreis
Yellow chicken curry with vegetables and rice
- Pinzgauer Kasnocken (A, C, G)** 🌱 € 16,50
im Pfandl serviert, geröstete Zwiebel, grüner Salat
cheese dumplings served in a pan, roasted onion, salad
- Wiener Schnitzel vom Kalb (A,C,G)** € 25,90
mit Petersilienkartoffel oder Pommes, Zitrone und Preiselbeeren
With parsley potato or french fries, lemon and cranberries
- Cordon Bleu vom Kalb (A,C,G)** € 27,90
mit Petersilienkartoffel oder Pommes, Zitrone und Preiselbeeren
With parsley potato or french fries, lemon and cranberries
- Geschmorte Shortribs vom Kalb (A,C,G,L,O)** € 26,50
mit Kroketten und Gemüse
Braised shortribs of veal with croquettes and vegetables
- Gebratener Lachs (D,G)** € 24,50
mit Limettenrisotto, Rucola, Zuckerschoten
Roasted salmon with lime risotto, arugula, sugar peas
- Asia Reispfanne (C,N)** 🌱 € 14,50
mit Gemüse, Ei, Chilli
Asia rice pan with vegetables, egg, chilli
- Pesto Gnocchi (G,C)** 🌱 € 14,90
Parmesan, Basilikum, Pinienkerne, Rucola
Pesto Gnocchi with parmesan, basil, pine nuts, arugula
- Tagliatelle mit Trüffelsauce oder Eierschwammerl je nach Saison (A,C,G)** 🌱 € 16,90
Tagliatelle with truffle sauce or chanterelles, depending on the season

Burger & Wraps

Burger & Wraps

Burger vom Bio Weiderind (A,G,M,N) € 18,90
Laugenbrötchen, 200g Pattie, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Cocktailsauce
Lye Burger Bun, 200g Pattie, Salad, tomato, Onion, Cocktail Sauce

Backendl-Burger (A,C,G,M,N) € 17,90
Laugenbrötchen, gebackenes Maishendl,
Preiselbeersauce, Rucola, Tomaten, Zwiebel
*Lye Burger Bun, Baked corn chicken, cranberry sauce,
arugula, tomatoes, onion*

Veggie Burger (A,C,G,M,N) 🌱 € 17,90
Laugenbrötchen mit Cocktailsauce, Granatapfelkerne,
Rucola, Avocado, Tomaten
*Lye Burger Bun with cocktail sauce, pomegranate seeds,
Arugula, Avocado, Tomatoes*

Crispy Chicken Wrap (A,C,G) € 9,50
mit gebackenem Huhn, Sauerrahmsauce, Tomaten, Salat
with baked chicken, sour cream sauce, tomatoes, salad

Falafel Wrap Vegan (A,N) 🌱 € 8,50
Tortilla mit Hausgemachter Falafel, Rucola, Hummus, Avocado,
Granatapfelkerne
*Tortilla with homemade falafel, arugula, hummus, avocado,
pomegranate seeds*

Pommes

Fries

Pommes Frites mit Mayonaise und Ketchup (C) 🌱 € 4,90
Fries with mayonnaise and ketchup

Wedges mit Mayonaise und Ketchup (A) 🌱 € 5,50
Wedges with mayonnaise and ketchup

Trüffelpommes mit Parmesan(G) 🍄 € 9,50
 mit Parmesan, Petersilie, Olivenöl
Truffle fries with parmesan, parsley, olive oil

Zusätzlich: Mayonaise und Ketchup € 0,60

Klassikergerichte für Groß & Klein

Classics for big and small

Chicken Wings mit Pommes Frites (Klein/Small) 4 St. € 9,70
Chicken wings with fries (A,C,G,L,M) (Groß/Big) 7 St. € 15,90

Spaghetti Bolognese mit Parmesan (A,G)(Klein/Small) € 8,50
Spaghetti bolognese with parmesan cheese (Groß/Big) € 13,90

Spaghetti Tomatensauce und Parmesan (A,G)(Klein/Small) € 8,50
Spaghetti tomato sauce with parmesan cheese (Groß/Big) € 13,90

Kindergerichte

Childrens' menu

4 Stk. Chicken Wings mit Pommes oder Wedges € 9,70
4 pcs. chicken wings with fries or wedges

4 Stk. Chicken Nuggets mit Pommes oder Wedges € 9,70
4 pcs. chicken nuggets with fries or wedges

4 Stk. Fischstäbchen mit Pommes oder Wedges € 9,70
4 pcs. fish sticks with fries or wedges

1 Paar Grillwürstel mit Pommes oder Wedges € 9,70
1 pair grilled sausages with fries or wedges

Gebratene Hendlbrust mit Pommes oder Wedges € 9,70
Roasted chicken breast with fries or wedges

Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce € 8,50
Spaghetti bolognese or with tomato sauce

Gemeinsam genießen

Enjoy together

Auf Vorbestellung bis 13 Uhr, ab 2 Personen

On advance booking until 1 p.m., from 2 persons

Ripperlessen € 24,00

mit Ofenkartoffel, Speck-Krautsalat, verschiedene Saucen p.P.
*Spareribs with baked potato, bacon-cabbage salad
and various sauces*

Hutessen classic € 29,00

mit Rind, Huhn, Schwein ca.200g Kartoffeln, Salat, p.P.
verschiedene Saucen, Knoblauchbrot
*Austrian fondue classic with beef, chicken, pork, ca.
200g, potatoes salad, multiple sauces, garlic bread*

Hutessen deluxe € 49,00 p.P.

mit Rinderfilet ca. 200g, Kartoffeln, Salat, verschiedene Saucen,
Knoblauchbrot
*Deluxe Austrian fondue with Beef fillet ca. 200g, potatoes, salad,
various sauces, garlic bread*

Dry Aged Tomahawk Steak inkl. Knochen € 13,00

mit Bratkartoffeln und Grillgemüse pro 100g
*Dry Aged Tomahawk steak incl. bone with roasted potato and
grilled vegetables*

Grillabend (Freitags, je nach Witterung) € 49,00 p.P.

mit verschiedenen Fleischsorten, Fisch, köstlichen Beilagen und Salaten
*Grill Night (Fridays, weather permitting)
with different types of meat, fish, delicious side dishes and salads*

Pizza

Pizza Margherita (A,G)  € 12,90

Tomatensauce, Mozzarella, Oregano, Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella, oregano, olive oil

Pizza Salami (A,G) € 14,90

Tomatensauce, Salami, Mozzarella, Oregano, Olivenöl
Tomato sauce, salami, mozzarella, oregano, olive oil

Pizza Veggi (A,G)  € 14,90

Tomatensauce, Mozzarella, frisches Gemüse, Oregano, Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella, fresh vegetables, oregano, olive oil

Pizza Rustica (A,G) € 14,90

Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Knoblauch, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, bacon, onion, garlic, oregano

Extras:

+ Mais | Corn € 1,00

+ Zwiebel | Onions € 1,00

+ Rucola | Arugula € 1,00

+ Speck | Bacon € 1,50

+ Ei | Egg (C) € 1,50

+ Käse | Cheese (G) € 1,50

Süßes

Sweets

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel (A,C,G) 🍏	€	4,80
-- mit Schlag (G)	+ €	1,50
-- mit Vanilleeis (C,G)	+ €	2,20
-- mit warmer Vanillesauce (G)	+ €	3,50

*Homemade apple- or curdstrudel with
whipped cream, vanilla ice cream or bourbon vanilla sauce*

Affogato (C,G) 🍏	€	5,90
Espresso und Vanilleeis <i>espresso and vanilla ice cream</i>		

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis (A, C, G) 🍏	€	14,90
<i>ripped pancake with apple sauce or vanilla ice cream</i>		

Selbstgemachter Brownie mit Nüssen und Himbeer- Zitronensorbet (A,C,G,H) 🍏	€	9,50
<i>Homemade Brownie with nuts and raspberry - lemon sorbet</i>		

Selbstgemachter Schoko-Lava Cake (A,C,G) 🍏	€	11,50
mit Joghurt-Karamelleis <i>Homemade chocolate-Lava cake with yoghurt-caramel ice cream</i>		

Eis

Ice cream

Kugel Vanille (C,G) 🍌 € 2,20
scoop of vanilla ice cream

Kugel Schokolade (G) 🍌 € 2,20
scoop of chocolate ice cream

Kugel Erdbeere (G) 🍌 € 2,20
scoop of strawberry ice cream

-- mit Schlag / whipped cream (G) + € 1,50

-- mit Kürbiskernöl / pumpkin seed oil + € 1,50

Hausgemachte Sorbets 🍌 € 2,20

Homemade sorbets

Fragen Sie unser Servicepersonal zu den aktuellen Angeboten

Ask our service staff about the current offers

Weitere Eissorten finden Sie in unserem Eisschrank

You can find more ice cream varieties in our ice cream Refrigerator

Allergene

Allergenic

- A** - Glutenhaltiges 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 aus Zell am See.

Meat:

We purchase our meat products from Austrian suppliers.

We also purchase certain products from the Schultes butcher's shop from Zell am See.

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.

Herkunftsnachweis

Proof of origin

Brot und Gebäck:

Unser Brot und Gebäck beziehen wir von der österreichischen Bäckerei Haubis, großteils 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.

Heißgetränke

Hot drinks

Kaffee & Co.

Coffee & Co.

Verlängerter - <i>Americano</i>	€ 3,90
Espresso	€ 2,90
Großer Brauner - <i>Coffee with milk</i>	€ 3,90
Cappuccino	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Heiße Schokolade - <i>Hot chocolate</i>	€ 4,20
mit Schlag - <i>with whipped cream</i>	€ 4,50
Tasse Bio-Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,90
<i>Cup of organic-tea (several kinds)</i>	

Heißgetränke mit Schuss

Hot drinks with a shot

Lumumba

Heiße Schokolade mit Rum oder Amaretto	€ 6,00
<i>Hot chocolate with rum or amaretto</i>	

Irish Coffee

Jameson Whiskey/Kaffee/Rohrzucker/Sahne	€ 8,00
<i>Jameson whiskey /coffee /cane sugar/cream</i>	

Italian Coffee

Amaretto/Kaffee/Sahne	€ 8,00
<i>Amaretto/coffee/cream</i>	

Jagertee

€ 5,70

Tee mit Rum

€ 5,70

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks

Wasser | Water

Mineralwasser still/ prickelnd von Gasteiner	0,33 l	€	3,60
Mineralwasser still/ prickelnd von Gasteiner	0,75 l	€	6,30
Gletscherwasser still	0,50 l	€	1,80
<i>Glacier water still</i>	1,00 l	€	3,60
Gletscherwasser prickelnd	0,50 l	€	3,20
<i>Glacier water sparkling</i>	1,00 l	€	5,90
	0,25 l	€	3,20

Softgetränke | Softdrink

Coca Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi	0,50 l	€	5,20
Coca Cola Zero, Almdudler (Fl./ Bottle)	0,33 l	€	3,90
Rauch Eistee Pfirsich/ Zitrone (Fl./ Bottle)	0,33 l	€	3,90
Schwasser, Holunderwasser, Soda Zitrone	0,25 l	€	2,40
<i>Raspberry, elderflower or lemon lemonade</i>	0,50 l	€	3,70
Mit Sodawasser	0,25 l	€	2,60
<i>With sparkling water</i>	0,50 l	€	3,90

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 Drink	0,25 l	€	4,80

Säfte | Juices

Apfel-/ Orange-/ Johannisbeersaft pur	0,25 l	€	3,20
<i>Apple/ orange/ blackcurrant juice</i>	0,50 l	€	5,20
gespritzt	0,25 l	€	3,00
<i>with sparkling water</i>	0,50 l	€	4,80

RAUCH Säfte | RAUCH Juices

Marille, Erdbeere, Mango, Multivitamin pur	0,20 l	€	3,70
<i>Apricot, strawberry, mango, multivitamin</i>			
Gespritzt <i>with sparkling water</i>	0,50 l	€	5,20

Biere

Beers

Stiegl Hell vom Fass	0,20 l	€ 3,20
<i>Lager beer from the barrel</i>	0,30 l	€ 4,00
	0,50 l	€ 5,50
Stiegl Hell aus der Flasche	0,50 l	€ 5,50
<i>Lager beer from the bottle</i>		
Stiegl Weiße vom Fass	0,30 l	€ 4,20
<i>White beer from the barrel</i>	0,50 l	€ 5,70
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,30 l	€ 4,00
<i>Beer with lemon unfiltered</i>	0,50 l	€ 5,50
Stiegl Radler sauer	0,30 l	€ 4,00
<i>Beer with sparkling water</i>	0,50 l	€ 5,50
Stiegl Weiße alkoholfrei 0,0	0,50 l	€ 5,50
<i>White beer alcohol free</i>		
Stiegl Freibier alkoholfrei 0,0	0,33 l	€ 4,00
<i>Beer alcohol free</i>		
Stiegl Freibier Radler alkoholfrei 0,0	0,33 l	€ 5,30
<i>Beer with lemon alcohol free</i>		
Ruß Weizen-Sprite	0,50 l	€ 5,70
<i>White beer with sprite</i>		
Colaweizen	0,50 l	€ 5,70
<i>White beer with cola</i>		
König Ludwig Weizen Dunkel	0,50 l	€ 5,70
<i>Dark wheat beer</i>		

Offene Weine | *Wine by the glass*

Prickelndes / Rosé

Shiki Miki Rose Brut	0,10 l	€ 6,50
P. Strehn, Burgenland		
Prosecco Spumante extra Dry	0,10 l	€ 6,00
Casa Bianca, Veneto / Italien		
Rosé Blaufränkisch 2021	1/8 l	€ 6,80
P. Strehn, "Der Elefant im Porzellanladen"		

Weißwein

Sweet Muskat Spätlese 20/21	1/8 l	€ 6,80
R. Keringer, Lieblich/süß		
Grüner Veltliner Ried Neuberg DAC 21/22	1/8 l	€ 6,80
L. Müller, trocken		
Gelber Muskateller Badener Berg 20/21	1/8 l	€ 6,80
B. Stadlmann, trocken		
Sauvignon Blanc 21/22	1/8 l	€ 6,80
A. Unger, trocken		
Riesling Platin 2021	1/8 l	€ 6,80
A. Jurtschitsch, trocken		
Chardonnay Heideboden 21/22	1/8 l	€ 6,80
R. Keringer, trocken		

Rotwein

Blaufränkisch Echt Lang 20/21	1/8 l	€ 6,80
S. Lang, trocken		
Cuveé "ZAGLGUT The Red Wine" 20/21	1/8 l	€ 6,80
"Black Pepper", L. Pfneisl, trocken		

Weißer Spritzer

<i>White wine 1/8 l and sparkling water 1/8 l</i>	1/2 l	€ 10,50
Sommer Spritzer	1/4 l	€ 4,50
<i>White wine 1/4 l and sparkling water 3/4 l</i>	1/2 l	€ 9,50

Schlumberger

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

Aperitif

Aperol Sprizz		€ 6,90
Aperol/Prosecco/Sodawasser		
<i>Aperol/prosecco/sparkling water</i>		
Lillet Wildberry		€ 6,90
Lillet/Russian Wildberry/Sodawasser		
<i>Lillet/Russian Wildberry/sparkling water</i>		
Hugo		€ 6,90
Prosecco/Holunder/Minze/Limetten		
<i>Prosecco/elderflower/mint/limes</i>		
Campari Orange		€ 7,90
Campari/Orangensaft		
<i>Campari/orange juice</i>		
Campari Soda		€ 7,90
Campari/Sodawasser		
<i>Campari/sparkling water</i>		
Limoncello Sprizz		€ 7,90
Limoncello/Sodawasser/Zitrone		
<i>Limoncello/sparkling water/lemon</i>		
Hugo Alkoholfrei/ Alcohol free		€ 6,50
Sodawasser/Holunder/Minze/Limetten		
<i>Sparkling water/elderflower/mint/limes</i>		
Martini Vibrante alkoholfrei/ Alcohol free		€ 6,50
Martini Vibrante/Tonic water		
Martini Floreale alkoholfrei/ Alcohol free		€ 6,50
Martini Floreale/Bitter Lemon		

Longdrinks

Havanna Club - Cola Havanna Club 4 cl / Coca Cola	€ 9,20
Jim Beam – Cola Jim Beam 4cl / Coca Cola	€ 9,20
Captain Morgan - Cola Captain Morgan 4 cl / Coca Cola	€ 9,20
Bacardi - Cola Bacardi 4 cl / Coca Cola	€ 9,20
Gin - Tonic Gordon´s Gin 4cl / Schweppes Tonic	€ 9,20
Vodka – Soda Absolut Vodka 4cl / Sodawasser	€ 9,20
Vodka – Orange Absolut Vodka 4cl / Orangensaft	€ 9,20
Vodka – Lemon Absolut Vodka 4cl / Red Bull Organics Bitter Lemon	€ 9,80
Vodka – Energy Absolut Vodka 4cl / Red Bull Energy	€ 9,80
Southern Comfort – Ginger Ale Southern Comfort 4cl / Red Bull Organics Ginger Ale	€ 9,80

Cocktails

Gin Fizz	€ 10,80
Gordon´s Gin/Sodawasser/Zitrone <i>Gordon´s Gin/sparkling water/lemon</i>	
Moscow Mule	€ 12,20
Absolut Vodka/Ingwersirup/Ginger Beer <i>Absolut Vodka/gingersirup/ginger beer</i>	
Mojito	€ 12,20
Havanna Club 3 anó/Frische Minze/Limetten <i>Havanna Club 3 anó/mint/limes</i>	
Caipirinha	€ 12,20
Pitu/Limetten/Rohrzucker <i>Pitu/limes/cane sugar</i>	
Cosmopolitan	€ 12,20
Absolut Vodka/Cranberrysaft/Cointreau <i>Absolut Vodka/cranberryjuice/Cointreau</i>	
Pina Colada	€ 12,20
Havanna Club 3 anó/Ananassaft/Kokosnussmilch Havanna Club 3 anó/pineapple juice/coconut milk	
Zagl Pool	€ 12,20
Absolut Vodka/Orangensaft/Blue Curacao <i>Absolut Vodka/orange juice/Blue Curacao</i>	
Espresso Martini	€ 10,50
Absolut Vodka/Kahlua/Espresso <i>Absolut Vodka/Kahlua/Espresso</i>	
Negroni	€ 12,20
Gordon´s Gin/Martini Rosso/Campari <i>Gordon´s Gin/Martini Rosso/Campari</i>	

Mocktails (Alkoholfreie Getränke)

Ipanema alkoholfrei	€ 9,40
Ginger Ale/Limetten/Rohrzucker <i>Ginger Ale/limes/cane sugar</i>	
Virgin Pina Colada alkoholfrei	€ 9,40
Ananassaft/Kokosnussmilch/Sahne <i>Pineapple juice/coconut milk/whipped cream</i>	
Mojito alkoholfrei	€ 9,40
Sodawasser/Frische Minze/Limette <i>Sparkling water/mint/limes</i>	
Lavendel Kinder Mojito	€ 8,50
Sodawasser/Lavendel Sirup/Limette <i>Sparkling water/lavender syrup/limes</i>	

Gin

Gin - Tonic

Gordon's Gin 4cl / Schweppes Tonic 4 cl € 9,20

4 cl € 10,20

Monkey's Gin

Dry Gin 44,7%

Hendrick's

4 cl € 10,20

London Dry Gin 44%

Bombay Sapphire

4 cl € 8,80

London Dry Gin 40%

4 cl € 14,00

Der Illusionist Der Farbwechselnde Gin

Munich Dry Gin 45%

Tonic Water

Schweppes Dry Tonic Water 0,20 l € 3,90

Fever Tree Tonic Water 0,20 l € 5,20

Brände

Spirits

Div. Edelbrände vom „Unteraigen Kaprun“

Marille/ Apfel v. Eichenfass/ Alte Birne 2 cl € 5,90

Enzian/ Kirsch/ Williams/

Vogelbeere 2 cl € 7,50

Zirbe

2 cl € 3,90

Bitter und Liköre

Grappa Nonino Moscato / Chardonnay 2 cl € 5,90

Jägermeister 2 cl € 4,20

Averna / Fernet Branca / Ramazotti 2 cl € 4,00

Bailey's / Amaretto 4 cl € 6,00

Martini Bianco / Martini Rosso 5 cl € 6,00

Hochprozentiger Genuss

Spirits

Rum Diplomatico Rum Reserva 40%	4 cl	€ 9,80
Don Papa Single Island Baroko Rum 40%	4 cl	€ 9,80
Zacapa Ron Rum 23 Centenario 40%	4 cl	€ 17,20
Whiskey		
Red Label Johnie Walker	4 cl	€ 10,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	€ 10,60
Jameson 8y Irish Whiskey 40%	4 cl	€ 10,60
Dalwhinnie 15y Single Malt 43%	4 cl	€ 12,20
Weinbrand Vecchia Romagna 38%	4 cl	€ 8,80
Cognac A.E. DOR XO French Cognac 40%	4 cl	€ 17,20
Tequila Olmecca Gold / Silver 35% & 38%	2 cl	€ 4,90

Zaglgut

HOTEL & CHALETS

Zaglweg 10 | 5710 Kaprun

0043 6547 70 200 414

office@zaglgut.at | www.zaglgut.at



Folge uns auf Instagram und Facebook

Follow us on Instagram and Facebook

WIFI: Welcome Zaglgut, PW: Zaglgut4

@zaglgut

