

1.507m  
WIEGALM

Brixen im Thale · +43 (0)676 9662348 · info@wiegalm.at · www.wiegalm.at  
Familie Steinacher & Familie Seiwald



# Besonders erfrischend

## **Naturfruchtsaft** von MANJU, Mostviertel (Ö)

Apfelsaft naturtrüb

Gespritzt mit Soda	0,50 l	4,50
Pur (0,25 l) oder mit Wasser gespritzt	0,50 l	4,00
Flasche (1,00 l) inkl. 1l Soda		13,00

## **Miss Kiss Traubensaft** vom Weingut Kiss, Burgenland (Ö)

Gespritzt mit Soda	0,50 l	4,50
Pur (0,25 l) oder mit Wasser gespritzt	0,50 l	4,00
Flasche (0,75 l) inkl. 1l Soda		13,00

## oder doch lieber **Opas Holunderblütensirup**

mit Soda	0,30 l	3,50
mit Soda	0,50 l	4,50
mit Wasser	0,50 l	4,00

**St. Johanner Engerl** (Leichtbier mit 3,7% Vol.) 0,50 l 4,50

# Aperitif

**Hugo** (Frizzante Brut Blanc, Holler, Soda, Minze) 7,00

**Almkräuterspritz** (Frizzante Brut Blanc, Almdudler, Kräuter) 7,00

Bitte beachtet die Tagesangebote!



# Aus dem Salatbeet

## Gemischter Salatteller

klein 6,00

groß 10,00

**Blattsalate** 5,00

**Krautsalat** 5,00

Alle unsere Salate sind vegan!

**Kaspressknödelsalat** 13,00

Großer gemischter Salatteller mit Kaspressknödel

Bitte beachtet unser erweitertes Salatangebot am Wochenende!

# Aus dem Suppentopf

**Rindssuppe mit**

**Frittaten** 5,00

**Kaspressknödel** 7,00



# Echte Hausmannskost

<b>3 Eier mit Speck</b> aus der Pfanne mit Brot	8,00
<b>1 Kaspressknödel</b> auf kl. Krautsalat	8,00
<b>2 Kaspressknödel</b> auf Krautsalat	14,00
<b>Kasspatzl</b> aus der Pfanne mit Blattsalat	14,00
<b>Tiroler Gröstel</b> aus der Pfanne mit Spiegelei und Krautsalat	16,00
<b>Blutwurst Gröstel</b> aus der Pfanne mit Krautsalat	16,00
<b>Veganes Gröstel</b> aus der Pfanne mit Krautsalat	13,00
oder vegetarisch mit Spiegelei	14,00



# Am Wochenende gibt es unsere Spezialitäten

<b>Schweinebraten aus dem Holzofen</b> mit Kartoffeln und Semmelknödel	16,00
kleinere Portion	13,00
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	18,00
<b>Wiegalm Salat</b> Großer gem. Salatteller mit warmen, ofenfrischem Schweinebraten	16,00
<b>Wiener Salat</b> Großer gem. Salatteller mit Wiener Schnitzel vom Schwein	18,00



# Zur Jause

<b>Wiegalmjause</b> Speck, Wurst, Käse und Brot	14,00
<b>Würstel</b> mit Senf und Brot	5,00
<b>Tiroler Speck</b> mit Brot	8,00
<b>Tiroler Tilsiter Käse</b> (Schörgererhof Oberndorf) mit Brot	8,00

# Für Naschkatzen

<b>Kaiserschmarren</b> mit Apfelmus (mind. 20 Minuten Zubereitungszeit)	14,00
<b>Blechkuchen</b>	4,50

Bitte beachtet die Tagesangebote!



# Kaffee & Tee

<b>Bio Tee</b> mit Milch oder Zitrone Kräuter, Früchtetee, Earl Grey, Grüner Tee	4,00
<b>Tee mit Rum</b>	6,00
<b>Tasse Kaffee</b> - Verlängerter *	3,50
<b>Espresso</b> *	3,00
<b>Doppelter Espresso</b>	4,50
<b>Cappuccino</b> *	4,50
<b>Latte Macchiato</b> *	5,00

\*Auch koffeinfrei möglich



# Alkoholfreie Getränke

<b>Tirola Kola, Tirola Kola leicht</b>	0,33 l	4,00
<b>Limonade (Orange oder Zitrone)</b>	0,33 l	4,00
<b>Spezi</b>	0,33 l	4,00
<b>Mineralwasser (prickelnd oder still)</b>	0,33 l	3,50
<b>Mineralwasser (prickelnd oder still)</b>	0,75 l	6,00
<b>Almdudler</b>	0,33 l	4,00
<b>Schwasser</b>	0,50 l	3,50
<b>Opas Holunderblütensirup</b>		
mit Soda	0,30 l	3,50
mit Soda	0,50 l	4,50
mit Wasser	0,50 l	4,00
<b>Johannisbeersaft</b>		
mit Soda	0,30 l	3,50
mit Soda	0,50 l	4,50
mit Wasser	0,50 l	4,00

Bitte beachtet auch unsere Empfehlungen von Seite 1!





# Das Bier von hier

Huber Bräu aus St. Johann in Tirol



Huber Bier	0,30 l	3,50
Huber Bier	0,50 l	4,50
St. Johanner Engerl (Leichtbier mit 3,7% Vol.)	0,50 l	4,50
Radler	0,30 l	3,50
Radler	0,50 l	4,50
Weißbier (Hell, Dunkel, Leicht)	0,50 l	5,00
Weißbier alkoholfrei	0,50 l	5,00
Bier alkoholfrei	0,50 l	4,50



# Beliebte Weinspezialitäten

<b>G´spritzter</b> (weiß, rosé, rot)	0,25 l	4,00
<b>G´spritzter</b> Aperol	0,25 l	7,00
<b>Grüner Veltliner</b>	0,125 l	4,50
<b>Rosé vom Zweigelt</b>	0,125 l	5,00
<b>Neusiedlersee DAC Zweigelt</b>	0,125 l	5,00

# Prickelndes

<b>Frizzante Brut Blanc</b>	0,10 l	5,50
Weingut Polz am Graßnitzberg, Südsteiermark (Ö)		
<b>Frizzante Rosé</b>	0,10 l	5,50
Weingut Kiss-Jois, Burgenland (Ö)		
<b>Hugo</b> (Frizzante Brut Blanc, Holler, Minze)		7,00
<b>Almkräuterspritz</b> (Frizzante Brut Blanc, Almdudler, Kräuter)		7,00

Bitte beachtet unsere Weinkarte!



# Hochprozentiges Schnäpse

Brennerei Aggstein – St. Johann in Tirol

<b>Obstler</b>	0,02 l	3,50
<b>Zwetschke</b>	0,02 l	4,00
<b>Zirbe - klar</b>	0,02 l	4,00
<b>Liköre</b> (Holunder, Moosbeer)	0,02 l	4,00

Brennerei Erber – Brixen im Thale

<b>Williamsbirne</b>	0,02 l	5,00
<b>Haselnuss</b>	0,02 l	5,00
<b>Apfel</b> Edelbrand	0,02 l	6,00

Schörgererhof – Oberndorf

<b>Kirsche</b> Edelbrand	0,02 l	7,00
--------------------------	--------	------

Weingut Potzinger – Gabersdorf Südsteiermark (Ö)

<b>Tresterbrand</b> – Sauvignon Blanc – „Joseph“	0,02 l	7,00
--	--------	------

Brennerei Herzog – Saalfelden

<b>Marille</b> Edelbrand	0,02 l	7,00
<b>Wiesenzauber</b>	0,02 l	6,00



# Wir wissen wo unsere Zutaten herkommen!

Wir verwenden weitgehend Zutaten aus Tirol und Österreich.  
Im Bereich Gemüse und Kräuter sogar vielfach aus eigenem Anbau.

**Wir freuen uns über Eure Reservierung:**

**Barbara & Peter Seiwald**

**[www.wiegalm.at](http://www.wiegalm.at)**

**+43 (0)676 9662348**

**[info@wiegalm.at](mailto:info@wiegalm.at)**

Nur Barzahlung möglich!

Only cash!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr auf Nachfrage.

