



Der Hof Hagstein hat eine alte Tradition. Im Kitzbüheler Stadtbuch wird das Anwesen erstmals 1461 als „Hachsteiner Werchat“ erwähnt. Das Bauernhaus wurde bereits 1793 erbaut und wird seit 1936 auch als Gasthaus geführt.

Seit fünf Generationen führt die Familie den Hof. Im Laufe der Zeit renovierten und erweiterten wir den gesamten Betrieb, wobei besonders darauf geachtet wurde, den ursprünglichen Charakter des Hauses zu erhalten.

Die ausgezeichnete Qualität aller angebotenen Speisen sichert schon ihre Herkunft. Für Gerichte vom Rind, Kalb und Schwein verwenden wir größtenteils Fleisch aus heimischer Landwirtschaft. Kreativität, Fingerspitzengefühl und Liebe zum Detail sind die Zutaten, die Sie hier oben bei uns erwarten.

Für besondere Anlässe wie Familien- oder Betriebsfeiern bieten sich unsere gemütlichen Stuben an. Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen auch gerne verschiedene „Hagsteinpfannen“ zu. Lassen Sie sich beraten.

*Über Ihren Besuch freuen sich
die Wirtsleute Doris und Franz Zehentner
mit Familie und Mitarbeitern.*



Vorspeisen

<i>Tiroler Bauernspeck und Almkäse</i>		14,60
<i>Haussülze mit roten Zwiebelringen, Käferbohnen und steirischem Kürbiskernöl</i>	<i>klein 12,80</i>	14,80
<i>Grammelschmalzbrot mit Schnittlauch</i>		7,20
<i>Hausgemachtes Leberwurstbrot mit rotem Zwiebel-Chutney</i>		8,50
<i>Auberginen-Tatar (vegan) mit Korianderpesto</i>		16,70

Zu diesen Gerichten servieren wir unser hausgebackenes Sauerteig-Roggenbrot

Suppen

<i>Nudelsuppe</i>		6,00
<i>Kräuterfrittatensuppe</i>		6,00
<i>Leberknödelsuppe</i>		7,70
<i>Tiroler Gerstlsuppe mit Speck</i>		8,00
<i>Pikante Selleriesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Walnusskernen</i>		9,50

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!*

Salate

<i>Bunter Blattsalat mit Backhendlstreifen (heimische Maishendlbrust)</i>	17,20
<i>Bunter Blattsalat mit Avocadospalten, gebratenen Zander- und Lachsforellenfilets</i>	18,80
<i>Salatplatte mit Ei, dazu hausgebackenes Sauerteig-Roggenbrot</i>	12,20
<i>Gemischter Salat</i>	7,20
<i>Krautsalat</i>	6,20
<i>Bunter Blattsalat mit Balsamico-Olivenöl-Joghurtdressing</i>	7,50

Hauptgerichte

<i>Gebratenes Lachsforellenfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln</i>	23,80
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren</i>	18,60
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren</i>	20,60
<i>Rindfleischgröstl mit Krautsalat</i>	16,80
<i>Gekochtes Schulterscherz vom Rind mit Röstkartoffeln, Spinat und Kren</i>	25,00
<i>Hirschbraten in Rotweinsauce mit Butterspätzle und Preiselbeeren</i>	26,00

Süßspeisen

<i>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus</i>	12,80
<i>Apfelräder im Bierteig gebacken, Zimtzucker und Preiselbeeren</i>	7,40
<i>Waldbeernocken mit Vanilleeis</i>	8,00
<i>Hausgemachtes Zimteis mit heißen Rumkirschen</i>	8,60
<i>Vanilleeis mit steirischem Kernöl und Kürbiskernkrokant</i>	6,20
<i>Moosbeer-Joghurt-Crumble</i>	7,00

Aperitifs

1 Glas Prosecco Sacchetto	5,00	Prosecco mit Fruchtmark	5,60
Hugo	7,00	Aperol Spritz	7,20
Tannenwipfel-Gin Spritz	7,50	Löw-seccospritz	7,50
Yuzuspritz	7,80		
Hagstein Mule Longdrink im Kupferbecher serviert			11,50
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft			7,50
Prosecco Sacchetto Etichetta Nera		0,75 L	32,80
Bründlmayer Brut Rosé Reserve Traditionelle Flaschengärung handgerüttelt		0,75 L	58,00
Champagner Chassenay d'Arce - Maison de Vignerons Cuvée Rosé brut			
Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay & Pinot Meunier		0,75L	78,00
Champagner Ruinart Brut		0,75L	120,00

Biere

Huber Original vom Fass	0,33L 4,20	0,5L 5,20
Huber Weißbier hefetrüb	0,33L 4,40	0,5L 5,40
Radler	0,33L 4,20	0,5L 5,20
Stiegl Freibier alkoholfrei Fl.		0,5L 5,20
Erdinger Weißbier alkoholfrei Fl.		0,5L 5,40

Alkoholfreie Getränke

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft mit Ingweröl	0,25 L	5,00	
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 L	4,80	
Hausgemachte Holunderblütenlimo	0,25 L	3,00	0,5 L 5,00
Hausgemachte Waldmeister-Melissenlimo	0,25 L	3,00	0,5 L 5,00
Hausgemachte Bio Rosen-Kräuterlimo	0,25 L	3,00	0,5 L 5,00
Tirola Kola, Orangen-, Zitronenlimo, Spezi	0,25 L	3,00	0,5 L 5,00
Almdudler (Kräuterlimonade) Fl.	0,35 L	4,00	
Coca Cola zero Fl.	0,35 L	4,00	
Johannisbeersaft	0,25 L	3,20	
Johannisbeersaft gespritzt	0,25 L	2,80	0,5 L 4,80
Apfelsaft	0,25 L	3,00	0,5 L 5,00
Apfelsaft gespritzt	0,25 L	2,60	0,5 L 4,60
Montes Mineralwasser Fl.	0,33 L	3,20	0,75 L 6,40

Warme Getränke

Tee mit Zitrone, Früchtetee, Grüner Tee, Kamillentee		3,20
Kakao natürlich mit frischer Milch, Afro Cocoa, Bio fair trade	0,25 €	4,80
Glühwein	0,25 €	5,80

Unsere offenen Spezial-Tee's im Kännchen serviert 0,50€ 6,20

Weißer Holunder Früchtetee

Holunderblüten, Lemongras, Hagebuttenschale, Apfelstücke, Orangenschale, Zitronenschale

Erfrischender Grüntee

Grüner Tee China Sencha, Ingwer, Orangenschalen, Zitronenschalen, Sonnenblumenblüten

Bio Kräuterwohlfühltee

Brombeerblätter, Pfefferminzblätter, Anis, Nelken, Ringelblumenblüten, Hagebuttenschale, Orangenschale

Rotbuschtee natur

Rotbuschtee hat weder Koffein noch Gerbstoffe und hat einen hohen Anteil an Vitamin C

Bio Pfefferminztee

Kaffeespezialitäten

Wiener Mischung

Verlängerter	3,60	Haferl Kaffee	5,20	Milchkaffee	4,30
--------------	------	---------------	------	-------------	------

Italienische Mischung

Ristretto (kurzer Espresso)	3,00	Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,70	Macchiato (Espresso mit Milchschaum)	3,00
Cappuccino	4,60	Cafe Amaretto	6,00
Latte Macchiato (Espresso mit viel Milch und Milchschaum)			4,80
Schoko-Cappuccino (Schokocreme, Espresso, Milch & Milchschaum)			5,00

Inklusiv Preise

Offene Weine

Grüner Veltliner Winzerhof Josef Dockner Kremstal NÖ	1/4L	6,80
Gelber Muskateller Göttweiger Berg - Weingut Josef Edlinger, Kremstal NÖ	1/4L	9,80
Zweigelt Göttlicher - Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn NÖ	1/4L	6,80
Merlot - Weingut Hannes Haiden, Neusiedlersee	1/4L	10,60
Gespitzter Wein, weiß oder rot	1/4L	4,20

Flaschenweine weiß 0,75 L

Gelber Muskateller Göttweiger Berg Weingut Josef Edlinger, Kremstal NÖ <i>Frische Note von Holunderblüten, die mit der Reife in das Aroma von Holunderbeeren übergehen.</i>		27,60
Grüner Veltliner Freiheit Weingut Martin Nigl, Senftenberg/Kremstal NÖ <i>Apfelaromen, leichter Schmelz, lebendige eingewogene Säure, pikant/würzig.</i>		34,00
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles Weingut Knoll, Wachau/NÖ <i>Klassischer Grüner Veltliner, Duft nach hellem Steinobst, Salbei und Minze, am Gaumen angenehm frische, mit zarten Honiganklängen im Abgang.</i>		65,00
Weißburgunder Gaisberg Weingut Heinz Weixelbaum, Strass/Kamptal NÖ <i>Ein Wein der Kraft und Schmelz besitzt, Duft nach Waldblütenhonig, schön eingebundene Säure, ein sehr harmonischer Wein.</i>		33,80
Riesling Federspiel Jochinger Berg Weingut Josef Jamek, Joching/Wachau NÖ <i>Typischer Wachauer Riesling mit feinen Fruchtnoten, am Gaumen frische Struktur mit feinem Abgang.</i>		43,00
Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC Weingut Polz, Strass/Südsteiermark <i>Würzig-frischer Duft von Stachelbeeren, Johanniskraut und leichter Exotik.</i>		38,00
Pinot Grigio Sanct Valentin Kellerei St. Michael - Eppan/Südtirol <i>Grauburgunder aus dem Barrique Fass, cremig, kräftiger Körper, rauchige Nuancen, angenehme Säure. Einer der meist prämierten Grauburgunder Italiens.</i>		58,00
Chardonnay Ried Steinriegel BIO Weingut Gesellmann, Deutschkreutz Burgenland <i>Im kleinen Eichenfass gereift, feiner Duft nach Grapefruit und Tropenfrucht, edler Schmelz mit Honignote, ein sehr nobler Speisenbegleiter.</i>		56,00

Roséwein 0,75 L

Rosé Cisterciën

Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois NÖ

Feines Duftspiel und Fruchtnuance nach Wildkirsche und frischen Beeren, sehr zugänglicher Zweigelt - St. Laurent- Rosé.

32,00

Flaschenweine rot 0,75 L

Merlot Muschelkalk

Weingut Hannes Haiden, Neusiedlersee Burgenland

Würzig und dicht, leichte Kirschfrucht und Johannisbeere, satter Fruchtschmelz am Gaumen mit seidigen Tanninen.

29,50

Zweigelt Heideboden

Weingut Robert Goldenits, Tadt/Neusiedlersee Burgenland

Kraftvoller runder Zweigelt, Duft nach Kirsche, feine Nougatnoten, dezente Tannine.

33,80

Blaufränkisch Göttesbrunn

Weingut Walter Glatzer, Göttesbrunn NÖ

Kernig-würziger Rotwein mit Brombeer-Veilchen-Aromen, eleganten Kräuternoten und straffem Tanningerüst.

39,40

Kollwentz Eichkogel

Weingut Kollwentz, Großhöflein Burgenland

Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt
Vollreife Waldbeerfrucht, ein Hauch von schwarzen Kirschen und Mandarinenzesten. Zarte Holznuancen mit gut eingebundenen Tanninen.

69,00

“Admiral” Weingut Pöckl Burgenland

Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

Ein kräftiger Wein mit samtigen Tanninen, Aromen von reifen Zwetschken, dunkle Kirschen, Waldbeeren und frische Orangenzesten.

88,00

Poggio alle Nane DOC

Weingut Le Mortelle/Antinori, Maremma/Toscana

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Carménère
Intensives Rubinrot, markante Gewürznoten nach schwarzem Pfeffer, Gewürznelken und Lakritz. Elegant nach Heidelbeere, Veilchen, Lavendel und dunkler Schokolade. Samtiger Abgang.

122,00

Château Grand-Puy-Lacoste 2018

Pauillac/Bordeaux

Cabernet Sauvignon und Merlot
Dunkles Rubinrot, reife schwarze Beeren und Lakritz, etwas Nougat, feine Edelholznuancen. Sehr gute Balance zwischen Kraft, Eleganz und Komplexität.

178,00

*S*pirituosen

<i>Bauernobstler 2cl</i>	3,30
<i>Williams, Marille, Enzian 2cl</i>	4,00
<i>Vogelbeer 2cl</i>	5,40
<i>Nußschnaps 2cl</i>	3,80
<i>Alte Zwetschke vom Gölles im Eichenfass gelagert 2cl</i>	6,20
<i>Grappa Po' di Poli Morbida Moscato</i>	4,80
<i>Hendricks Gin 3cl</i>	6,00
<i>Rum Diplomático Reserva Exclusiva Venecuela 4cl</i>	7,00
<i>Amaro Nonino Quintessentia 4cl</i>	7,40
<i>Tiroler Nusslikör 2cl</i>	4,20
<i>Tiroler Zirbener 2cl</i>	4,00
<i>Fernet Branca, Averna 2cl</i>	4,20

Inklusiv Preise