



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>		15,40
<i>Haussülze mit roten Zwiebelringen, Käferbohnen und steirischem Kürbiskernöl</i>	<i>klein 13,60</i>	15,60
<i>Grammelschmalzbrot mit Schnittlauch</i>		7,60
<i>Hausgemachtes Leberwurstbrot mit rotem Zwiebel-Chutney</i>		8,90
<i>Auberginen-Tatar (vegan) mit Korianderpesto</i>		17,40

Zu diesen Gerichten servieren wir unser hausgebackenes Sauerteig-Roggenbrot

Suppen

<i>Nudelsuppe</i>		6,40
<i>Kräuterfrittatensuppe</i>		6,40
<i>Leberknödelsuppe</i>		8,20
<i>Tiroler Gerstlsuppe mit Speck</i>		8,40
<i>Pikante Selleriesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gerösteten Walnusskernen</i>		9,80

*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>	18,00
<i>Bunter Blattsalat mit Avocadospalten, gebratenen Zander- und Lachsforellenfilets</i>	19,60
<i>Salatplatte mit Ei, dazu hausgebackenes Sauerteig-Roggenbrot</i>	13,20
<i>Gemischter Salat</i>	7,60
<i>Krautsalat</i>	6,50
<i>Bunter Blattsalat mit Balsamico-Olivenöl-Joghurtdressing</i>	7,90

Hauptgerichte

<i>Gebratenes Lachsforellenfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln</i>	25,00
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren</i>	19,60
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln und Preiselbeeren</i>	21,60
<i>Rindfleischgröstl mit Krautsalat</i>	17,60
<i>Gekochtes Schulterscherz vom Rind mit Röstkartoffeln, Spinat und Kren</i>	27,00
<i>Hirschbraten in Rotweinsauce mit Butterspätzle und Preiselbeeren</i>	27,40

Süßspeisen

<i>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus</i>	13,60
<i>Apfelräder im Bierteig gebacken, Zimtzucker und Preiselbeeren</i>	7,80
<i>Waldbeernocken mit Vanilleeis</i>	8,40
<i>Hausgemachtes Zimteis mit heißen Rumkirschen</i>	9,00
<i>Vanilleeis mit steirischem Kernöl und Kürbiskernkrokant</i>	6,60
<i>Moosbeer-Joghurt-Crumble</i>	7,40