



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 sechs 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 großteils Fleisch aus der eigenen biologisch geführten Landwirtschaft. Das Wild beziehen wir von Jägern aus der näheren Umgebung, die Fische stammen aus heimischen Gewässern, wo genügend Bewegungsraum und frisches Quellwasser ein gesundes Wachstum garantieren.

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. Sie werden von 11 Uhr bis 21 Uhr durchgehend mit warmer Küche verwöhnt.

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



Zur Jause

<i>Bauernspeckplatte</i>	9,80
<i>Kitzbühler Almkäse</i>	9,80
<i>Haussülze mit Zwiebeln, Essig und Steirischem Kürbiskernöl</i>	8,80
<i>Käsebrot oder Speckbrot</i>	5,60
<i>Schmalzbrot mit Zwiebeln</i>	4,20

Zu diesen Gerichten servieren wir unser hausgebackenes Bauernbrot

Suppen

<i>Nudelsuppe</i>	4,40
<i>Kräuterfrittatensuppe</i>	4,40
<i>Milzschnittensuppe</i>	4,80
<i>Tiroler Knödelsuppe</i>	5,20
<i>Leberknödelsuppe</i>	5,20
<i>Tomatencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln</i>	5,00
<i>Tiroler Gerstlsuppe mit Speck</i>	5,30

Frische Forellen

<i>Forelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln</i>	18,20
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln</i>	18,60

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

Wir verwenden zum größten Teil Fleisch aus unserer biologisch geführten Landwirtschaft

Hauptgerichte

<i>Bauernomelette (Kartoffeln, Wurst, Speck, Zwiebeln, 1Ei)</i>	<i>11,20</i>
<i>Rindfleischgröstl mit Krautsalat</i>	<i>12,20</i>
<i>Tiroler Knödel mit Sauerkraut</i>	<i>10,40</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	<i>13,20</i>
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	<i>15,20</i>
<i>Geschmorte Schulter vom Tiroler Berglamm in Thymiansauce mit Röstkartoffeln</i>	<i>16,80</i>
<i>Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln, Spinat und Kren</i>	<i>17,20</i>
<i>Hirschbraten in Rotweinsauce mit Butterspätzle und Preiselbeeren</i>	<i>18,20</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>5,20</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>4,40</i>
<i>Krautsalat</i>	<i>4,10</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Balsamico- Olivenöl-Joghurtdressing</i>	<i>5,60</i>
<i>Salatplatte mit Ei</i>	<i>8,90</i>

Süßspeisen

<i>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmus</i>	<i>9,40</i>
<i>Apfelräder im Bierteig gebacken, Zimtzucker und Preiselbeeren</i>	<i>6,40</i>
<i>Waldbeernocken mit Vanilleeis (2 Stück)</i>	<i>5,20</i>
<i>Warmer Schoko- Nussguglhupf mit Schokosauce und Walnufseis</i>	<i>8,20</i>
<i>Hausgemachtes Zimteis mit heißen Rumkirschen</i>	<i>6,20</i>