

Weererwirt

- seit 1312 -



BEREITS VOR MEHR ALS 700 JAHREN – IM JAHR 1312 – WURDE DAS GEBÄUDE, IN DEM SICH HEUTE DER LANDGASTHOF WEERERWIRT BEFINDET, IN EINEM STEUERVERZEICHNIS UNTER SEINER URSPRÜNGLICHEN BEZEICHNUNG „BEIM AIGEN“ ERWÄHNT.

Ein Haus mit Geschichte

„Alheit diu Leitgebin“ war seinerzeit die „Wirtin beim Aigen“ und betreute schon damals Reisende und Fuhrleute, die durch das Inntal über die Römerstraße pilgerten. Überbleibsel großer Pferdestallungen weisen auf die ehemalige Pferdewechselstation hin.

Im Sinne der Historie und der erhaltenen Gemäuer verbinden wir heute Altes mit Neuem auf charmante Weise – und bieten unseren Besuchern ein wunderschönes Ambiente mit Liebe zum Detail sowie höchste Qualität.

Aperitif



Spumante Rosé

Corte delle Calli

0,1 lt. € 3,80

Prosecco Spumante

Corte delle Calli

0,1 lt. € 3,80

Aperol Sprizz

Aperol, Weißwein, Soda

€ 5,50

Veneziano

Aperol, Prosecco, Soda

€ 5,50

Hugo

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze

€ 5,50

Campari Soda

4 cl € 4,90

Campari Orange

4 cl € 4,90

Martini Bianco

4 cl € 4,90

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren

€ 5,50

Vorspeisen



Leicht geräuchertes Beef Tartar vom Tiroler Almrind
mit Kernölemulsion und eingelegtem Kürbis

€ 14,50

Sülze von der Kalbshaxe
mit knusprigen Schwarzbrot-Chips,
Kartoffel-Schalotten-Vinaigrette und Salatherzen

€ 12,80

Pochiertes Ei im Vulcano Schinken und Ciabatta-Mantel
auf roh mariniertem Spinat und Trüffel-Glace

€ 13,50

Kleiner gemischter Salat oder **Blattsalat mit Vinaigrette**

€ 4,50

Suppen

Klare Rindssuppe mit Nudeln oder Frittaten

€ 4,20

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl oder Pressknödel

€ 5,20

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

€ 5,80

Hauptspeisen



Variation vom Tiroler Kalb

rosa gebratener Kalbsrücken auf Ratatouille, geschmortes Kalbsbackerl auf rahmiger Polenta und ein kleines Schnitzel auf Gemüse-Kartoffel-Kompott

€ 26,80

Gegrilltes Alpenlachsfilet

auf Graupengemüse-Risotto im Brathendfond und mariniertem Rucola

€ 21,50

Zarter Tafelspitz vom Tiroler Almrind

in der Suppe serviert mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln und Apfelkren

€ 22,90

Wiener Schnitzel mit Erdäpfel-Vogersalat

vom Kalb - € 19,90

vom Schwein - € 14,30

Rosa gebratenes Rinderfilet (200g)

mit Allerlei vom Mais

€ 29,80

Gebackene Spinatpalatschinken

auf geschmolzenen Datterini-Tomaten und Kräuterreis

€ 13,80

Hausgemachte Bandnudeln

mit Gemüse-Allerlei und Parmesan-Schaum

€ 14,80

Weererwirt Schmankerl



Knusprige Spanferkelhaxen

mit lauwarmem Krautsalat und Semmelknödel im Natursaftl

€ 14,50

Hausgemachte Rinderroulade

mit Kartoffelpüree und kleinem Wurzelgemüse im Rotweinsaftl

€ 16,80

Knuspriges Backhendl mit Kürbiskernen

auf Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl

€ 14,50

Käsespätzle

mit Blattsalat und Röstzwiebeln

€ 9,80

Tiroler Gröstl

mit Krautsalat und Spiegelei

€ 10,80

Würzige Pressknödel (2 Stk.)

auf mariniertem Blattsalat mit Sauerrahmdip

€ 10,50

Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit Kartoffel-Käsefüllung dazu Parmesan aus Mariastein
und Tomaten-Junglauchgemüse

€ 15,80

Desserts



Schwarzwälder Kirsch
-Neu interpretiert-
mit Marilleneis
€ 9,50



Kaiserschmarrn
mit Röster und Rum-Eis
€ 9,50

Sorbetvariation
€ 8,50

Heimische Käsevariation
mit Chutneys, Feigensenf und Nussbrot
€ 12,80

-Unsere Digestifempfehlung-

Cuvée Beerenauslese
Weingut Kracher – Illmitz

1/16 lt. € 4,40 | 0,375 lt. € 26,00