

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.



„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.

Ihr Team vom Weererwirt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 0.33l 3,90
Coca-Cola Zero 0.33l 3,90

Midi's Ingwer Limonade 0.33l 3,90
Midi's Zitronen Limonade 0.33l 3,90
Midi's Orangen Limonade 0.33l 3,90

Almdudler 0.33l 3,90
Rauch Eistee Pfirsich 0.33l 3,90
Red Bull 0.25l 4,10

Spezi 0.3l 3,50
0.5l 4,30

Soda 0.3l 2,50
0.5l 3,20

Soda Zitrone 0.3l 2,90
0.5l 3,50

Mineralwasser

Montes, still oder prickelnd 0.25l 3,40
Montes, still oder prickelnd 0.75l 5,80

Bio Tees von J.Hornig

In der Kanne serviert (2 Tassen) 4,--
Kamille, Pfefferminze, Bergkräuter, Earl Grey, Früchte

Fruchtsäfte

Apfelsaft, Orange, Johannisbeere, Mango
mit Wasser gespritzt 0.3l 3,50
0.5l 4,10
mit Soda gespritzt 0.3l 3,90
0.5l 4,30

Holunder
mit Wasser gespritzt 0.3l 2,50
0.5l 3,20
mit Soda gespritzt 0.3l 2,90
0.5l 3,60

Himbeere
mit Wasser gespritzt 0.3l 2,50
0.5l 3,20
mit Soda gespritzt 0.3l 2,90
0.5l 3,60

Kaffeespezialitäten von Tilly

Espresso 2,80
Espresso Macchiato G 2,90
Doppelter Espresso 4,20
Verlängerter 3,50
Cappuccino G 3,70
Latte Macchiato G 3,90
Heiße Schokolade
ohne Sahne G 3,50
mit Sahne G 4,50

Bitters und Tonics

Aqua Monaco Bitter Lemon 0.2l 4,10
Aqua Monaco Tonic Water 0.2l 4,10
Aqua Monaco Ginger Ale 0.2l 4,30

Biere vom Fass

A O

Zillertal Pils - Premium Classe	0.2l	3,60
Hellgolden, schlank, edel gehopft, angenehm spritzig 4,9% VOL.	0.3l	3,80
	0.5l	4,30

Radler - süß oder sauer	0.3l	3,80
	0.5l	4,30

Zillertal Weißbier – Hell Naturtrüb	0.3l	4,20
Bernsteinfarben, fruchtig und frisch vollmundig und naturtrüb 5% VOL.	0.5l	4,60

Biere von der Flasche

A O

Zillertal Zeller Hell	0.5l	4,30
regional, ehrlich & guat Unkompliziert und süffig, perfekt für den großen Durst 4,7% VOL.		

Paulaner Alkoholfrei	0.5l	4,60
Beck's Blue Alkoholfrei	0.5l	4,30
Zipfer Märzen	0.5l	4,30

Offene Hausweine

O

Grüner Veltiner Bannert	0.125l	3,70
Weiß - süß oder sauer	0.25l	3,90
Blauer Zweigelt Bannert	0.125l	3,70
Rot - süß oder sauer	0.125l	3,90

Aperitif

O

Rosé Lillet	0.25l	6,20
Campari Orange	0.25l	6,20
Campari Soda	0.25l	6,20
Aperol Veneziano	0.25l	6,20
Hugo	0.25l	6,20
Martini Bianco	4cl	6,40

Vodka

Absolut Vodka 40%	4cl	3,90
Belvedere 40%	4cl	5,50

Gin

Bombay Sapphire 40%	4cl	4,80
Hendricks 44%	4cl	5,50
Gin Mare 40%	4cl	5,80
Malfi Lemon oder Orange	4cl	5,60

Cognac

Hennessy VS 40%	2cl	4,90
-----------------	-----	------

Rum

Bacardi Superior 44,5%	2cl	4,50
Diplomatico Reserva 40%	2cl	5,90

Whisky

Jack Daniels 40%	2cl	4,50
Glenfiddich Special Reserve 12y 43%	2cl	7,80
Johnny Walker Red Label 40%	2cl	5,20

Likör

C G H

Baileys Irish Cream 17%	2cl	3,70
Frangelico Haselnusslikör 20%	2cl	3,70
Himbeerlikör 19,5%	2cl	4,20
Limoncello	2cl	3,70
Ramazotti	2cl	3,20
Jägermeister	2cl	3,--

Schnäpse

Obstler 35%	2cl	3,60
Marille 38%	2cl	3,60
Williams 38%	2cl	3,60
Honig Williams 35%	2cl	3,60
Tiroler Zirbener 30%	2cl	3,60
Hauszwetschke 35%	2cl	3,60



Vorspeisen



Beef Tartar vom heimischen Alm Rind

mariniert nach Art des Hauses, garniert mit Gebackenes Eigelb und Senfchutney, Knoblauch Mayo, Kresse dazu Butter und Hausbrot

· 90g (Vorspeise)

16,90

· 150g (Hauptgang)

24,50

Carpaccio vom Rind

an Rucola und Parmesa dazu kontfierte Tomaten und Balsamico Glace, Hausbrot

ACGO 15,90

Rote Riesengarnelen

in Tomatensauce und Erbsenkresse, Knoblauch, Chili

BLO 13,50

Konfierte Lachsforelle

an marinierte Gurke und Schwarzer Rettich, Koriander Mayo, gepickelter Apfel

CDGO 12,80



Suppen



Rinderkraftbrühe

zur Wahl mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel

ACGLM 5,80

Rote Beete Suppe

mit Schmand und Kren

GLO 6,50

Muskatkürbissuppe

mit Pfefferkürbiskerne und Kürbiskernöl

G 7,90



Salate



Karamellisierten Ziegenkäse auf gemischtem Salat

GM 16,80

Gebackene Hühnerbruststreifen Steirer Art auf gemischtem Salat

ACGM 17,90

Kleiner gemischter Salat

M 5,90



Wirtshaus Klassiker



Backendl „Steirische Art“	ACGLM	17,80
an Kartoffel-Vogelersalat		
Hühnerfilet Steirische Art	ACGLM	18,90
an Kartoffel-Gurkensalat		
Schnitzel Wiener Art aus der Butterpfanne	ACGLM	15,90
an Kartoffelsalat, Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln dazu Preiselbeeren und Zitrone		
Cordon Bleu vom Schwein aus der Butterpfanne	ACGLM	18,80
an Kartoffelsalat, Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln dazu Preiselbeeren und Zitrone		
Tiroler Cordon Bleu vom Schwein aus der Butterpfanne	ACGLM	19,50
Gefüllt mit Graukäse und Speck an Kartoffelsalat, Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln, dazu Preiselbeeren und Zitrone		
Knödel Trio	ACGM	19,50
Speckknödel, Spinatknödel, Käseknödel, kleiner gemischter Salat		
Zwiebelrostbraten	ACLO	25,80
mit Speckbohnen und Spätzle, Röstzwiebeln		



Weererwirt Specials



Saftgulasch vom Tuxer Rind mit Serviettenknödel	ACGLO	21,70
kleiner gemischter Salat		
Rinderfilet Medium	CGLO	
an Gewürzjus oder Kräuterbutter mit Kartoffelgratin und Speckbohnen		
· 180g (Ladies Cut)		38,80
· 250g (Gentlemans Cut)		42,80
Rumpsteak Medium	ACGLO	30,50
an Chimichurri mit Wildem Brokkoli und Pommes Frites		
Jägerpfand'l	ACGLO	22,90
gebratene Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Rosenkohl		



Hausgemachte Pasta



Spaghetti Hirsch

ACGLO 26,80

Geschmorter Hirsch an Buchenpilze, Steinpilze und Wurzelgemüse

Spaghetti Straccetti

ACG 20,50

Hauchdünn geschnittenes und mariniertes Rinderfilet an Tomaten und Salzzitronen, mit Parmesan



Aus dem Wasser



Gegrillter Wels

ADGM 28,80

an Süßkartoffelpüree und Sautierten Babyspinat mit Senfsauce

Gebratenes Lachsforellenfilet

ADG 21,50

an leichtem Dillschaum, Kartoffelstampf und Buttererbsen



Vegetarisches



Käsespätzle

ACG 13,10

mit Röstzwiebel und Schnittlauch

Spinatknödel (2 Stück)

ACG 15,80

in brauner Butter geschwenkten Tomatenwürfel, Bergkäse, Sprossen und Almkräuter



Kinder



Kinderwiener mit Pommes	ACG	10,20
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	ACG	9,90
Nudeln mit Tomatensauce	ACGLO	8,90
Spätzle mit Rahmsauce	ACGLO	7,80
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	CGL	6,90



Desserts



Schokomousse an Mangoschaum und marinierten Früchten, mit Kresse	CGH	8,90
Nougat Parfait an zweierlei Birnen und Kaffeeschaum, mit Schokolade	CGH	12,50
Crème Brûlée dazu Sorbet, Früchte und Hippe	ACG	7,90
Eispalatschinken (1 Stk.) mit Mandelsplitter und Sahne	ACGH	8,90
Käsevariation dazu Hausbrot mit Quittensenf und Zwiebelmarmelade, mit Kerbel	ACHMO	3,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Code	Bezeichnung	Produktbeispiele
A	glutenhaltiges Getreide	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	Fisch, Kaviar und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch oder Laktose	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als $10 \frac{\text{mg}}{\text{kg}}$ bzw. $10 \frac{\text{mg}}{\text{l}}$ als insgesamt vorhandenes SO ₂ die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind
P	Lupinen	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern und daraus gewonnene Erzeugnisse