

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## *Urlaub auf tirolerisch...*

Lassen Sie den Alltagsstress hinter sich und gönnen Sie sich erholsame Tage in den Tiroler Bergen.

Das Zillertal ist bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt für atemberaubende Berglandschaften, eine einzigartige Natur sowie eine artenreiche alpine Tierwelt.

Es gibt viel zu entdecken...

## *Tradition & Gemütlichkeit vereint...*

Echte Gastfreundschaft und Herzlichkeit sind bei uns selbstverständlich!

Wir freuen uns, Sie in Ihrer schönsten Zeit des Jahres zu verwöhnen und Ihren Urlaub zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Ein bewusst traditionell gehaltenes Ambiente, österreichische Hausmannskost und Zillertaler Brauchtum lassen Sie zumindest für die Zeit Ihres Aufenthaltes zu einem echten Tiroler werden...

*...Psst...*

*Gerne stehe ich Ihnen als Chef persönlich für Auskünfte bezüglich unsere  
Zimmer zur Verfügung!*

*Besuchen Sie uns auch auf unsere Homepage unter  
[www.wiesenheim.at](http://www.wiesenheim.at)*

# FÜR UNSERE JÜNGSTEN...



## **Baumeister Bob**

€ 7,00

Grillwürstel mit Pommes frites

## **Schlumpf**

€ 7,00

Naturschnitzel mit Reis

## **Garfield**

€ 7,00

Spaghetti Bolognese

## **Mickey Mouse**

€ 7,00

Wiener Schnitzel mit Pommes frites

## **Donald Duck**

€ 7,00

Hühnernuggets mit Pommes frites

## **Nemo**

€ 7,00

Fischstäbchen mit Pommes frites

## **Portion Pommes frites**

€ 3,50



## Euer Dessert

1 Kugel Eis nach Wahl

€ 1,50

Auf der Tüte oder im Becher



# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Suppen

Klare Rindersuppe mit feinen Frittaten & Schnittlauch € 4,90

Klare Rindersuppe mit hausgemachten Knödeln & Schnittlauch € 6,50

Zur Auswahl:

Speckknödel, Käseknödel oder Spinatknödel

„Zillertaler Gerstelsuppe“ mit Gemüseeinlage & Speckwürfel € 4,90

Klare Rindersuppe mit hausgemachten Käsepressknödel  
mit Graukäse, Röstzwiebeln & Schnittlauch € 6,50

„Knoblauchcremesuppe“ mit Croutons, Sahnehaube & Schnittlauch € 5,90

„Zillertaler Graukässuppe“ mit Croutons, Sahnehaube & Schnittlauch € 6,50

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Salate

Kleiner gemischter Saisonsalat	€ 6,80
Kleiner grüner Salat (Blattsalat)	€ 5,20
Großer gemischter Saisonsalat	€ 10,00
„Griechischer Salat“ Salatvariation mit Schafskäse, Oliven und Zwiebelringen	€ 14,80
„Thunfischsalat“ Salatvariation mit Thunfisch, Zwiebelringen und Tomaten	€ 14,80
„Chefsalat“ Salatauswahl der Saison mit Eierscheiben, feinen Schinken- und Käsestreifen	€ 14,80
„Hirten Salat“ Bunter Salat mit Schafskäse im Speckmantel	€ 16,80
Salat mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	€ 16,80
Salat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen	€ 17,80
Salat mit gebratenem Zanderfilet	€ 18,50
„Garnelensalat“ (5 Stück) Großer bunter Salatteller mit gebraten Riesenscampi	€ 20,00
Knoblauchbaguette mit frischer Kräuterbutter	€ 4,00

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

„Salat Rinderfilet“ Bunter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen	€ 21,50
„Tiroler Salat“ Käsepressknödel gebraten auf großem Salat	€ 15,80
„Salat Caprese“ mit Knoblauchbaguette Tomaten, Mozzarella, Ruccola, Pesto & Pinienkerne	€ 14,50
Knoblauchbaguette mit frischer Kräuterbutter (2 Stück)	€ 4,00

## Zillertaler Krapfen Jeden Freitag und Samstag

---

Zillertaler Krapfen (Stück)	€ 1,90
Zillertaler Gerstelsuppe	€ 3,50

Gerne servieren wir Ihnen ein Glas Buttermilch (l.-) dazu

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Warme Zwischen- & Nudelgerichte

„Das Tiroler Knödel TRIS“ Speckknödel, Käseknödel, Spinatknödel & Pressknödel mit brauner Butter, Parmesan, Rucola und Röstzwiebel	€ 16,50
„Schlutzkrapfen“ (Spinatfülle) mit Rucola, Röstzwiebel, brauner Butter & Parmesan	€ 16,00
„Zillertaler Käsespätzle“ mit Röstzwiebel & kleinem Salat	€ 16,80
„Spaghetti Garnelen“ (scharf) 5 Stück Riesengarnelen in Kräuteröl, Cherrytomaten & Parmesan	€ 21,50
„Spaghetti Süß-Sauer“ gebratenen Hühnerfiletstreifen, Wokgemüse & Parmesan	€ 17,80
Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan	€ 12,80
„Spaghetti Aglio e Olio“ Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie	€ 12,80

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Aus der Pfanne und vom Grill

„Wiesenheimtoast“ gebratenes vom Huhn & Schwein Toastbrot, pikanter Grillsauce und Salatgarnitur	€ 18,50
„Steaksandwich“ Gegrilltes Rind- & Schweinefilet auf Knoblauchbrot, pikanter Grillsauce und Salatgarnitur	€ 22,50
„Wiener Schnitzel“ vom Schwein gebacken mit Pommes & Preiselbeeren	€ 16,50
„Cordon Bleu“ vom Schwein gebacken gefüllt mit Schinken & Käse dazu Pommes & Preiselbeeren	€ 18,50
„ <u>Tiroler</u> Cordon Bleu“ vom Schwein gebacken gefüllt mit Speck, Zwiebel, Grau Käse dazu Pommes & Preiselbeeren	€ 19,00
„Jägerschnitzel“ vom Schwein mit Pilzsauce und Reis	€ 18,50
„Mixed Filet“ Zartes Filet vom Rind, Huhn & Schwein mit Pommes Frites & Kräuterbutter	€ 24,50
„Wiesenheim Pfand'l“ Schweinefilet vom Grill mit Pilzrahmsauce & Butterspätzle	€ 23,00
„Pfeffersteak“ (Filet) mit Kartoffelgebäck und Speckbohnen	€ 34,50
„Forelle“ im Ganzen gebraten <u>ohne Gräten</u> & Petersilienkartoffeln	€ 23,00
„Zanderfilet“ gegrillt mit Kartoffeln und Gemüse	€ 23,00

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Alkoholfreie Getränke

Cola, Spezi, Fanta, Sprite	0,25 l	€ 3,00
Cola, Spezi, Fanta, Sprite	0,50 l	€ 4,80
Coca Cola (Light) in der Flasche	0,35 l	€ 3,50
Almdudler in der Flasche	0,35 l	€ 3,50
Apfel, Johann oder Mango <u>pur</u>	0,25 l	€ 3,00
Apfel, Johann oder Mango <u>gespritzt</u>	0,25 l	€ 3,00
Apfel, Johann oder Mango <u>gespritzt</u>	0,40 l	€ 4,00
Eistee Pfirsich klein	0,25 l	€ 3,00
Eistee Pfirsich groß	0,40 l	€ 4,00
Montes Mineralwasser still/prickelnd	0,30 l	€ 2,80
Montes Mineralwasser still/prickelnd	0,70 l	€ 4,50
Bitter Lemon/Tonic Water Flasche	0,20 l	€ 3,50
Red Bull in der Dose	0,25 l	€ 4,50
Holunder oder Himbeere gespritzt	0,25 l	€ 2,50
Holunder oder Himbeere gespritzt	0,40 l	€ 3,00



# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## „Stiegl Bier“ vom Fass – „seit 1492 aus Salzburg“

Großes Bier (Radler)	0,50 l	€	4,50
Kleines Bier (Radler)	0,30 l	€	3,50
„Pfiff“ Bier oder Radler	0,20 l	€	2,50

## „Weizenbier“ vom Fass

„König Ludwig“ Weizenbier hell	0,50 l	€	4,80
„König Ludwig“ Weizenbier hell	0,30 l	€	3,80

## Unser „Flaschenbier“ – Das Beste aus Hopfen & Malz

„König Ludwig“ Weizenbier dunkel	0,50 l	€	4,80
„Franziskaner“ Weizenbier alk. frei	0,50 l	€	4,80
„Stiegl HELL“ 4,5 % Alkohol	0,50 l	€	4,50
„Stiegl naturtrüb“ alk. frei	0,50 l	€	4,50
„Stiegl RADLER“ Grapefruit	0,50 l	€	4,50

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Heißgetränke

Verlängerter	€ 2,90
Cappuccino mit Milch oder Sahne	€ 3,40
Latte Macchiato (Milchkaffee)	€ 3,50
„Affogato“ (Espresso im Glas mit Vanilleeis)	€ 4,00
Espresso (klein)	€ 2,50
Espresso Macchiato (Milchschaum)	€ 2,80
Espresso (groß)	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,40
Diverse Teesorten mit Zitrone & Honig	€ 2,80

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Rotweine

Blauer <b>Zweigelt</b> , trocken	1/8	€	4,00
„ <b>Kalterer See</b> “ trocken & leicht	1/8	€	4,50
„ <b>Edelvernatsch</b> “ trocken & leicht	1/8	€	4,50
<b>Herztröpferl</b> Cuvee, halbtrocken	1/8	€	4,50

## Weißweine

Grüner <b>Veltliner</b> , trocken WG Winzer Krems, Niederösterreich	1/8	€	4,00
<b>Cuvee Martin</b> fruchtig, aromatisch WG Müller Göttweiger Berg, Niederösterreich	1/8	€	4,50
<b>Chardonnay</b> , trocken WG Taferner, Burgenland	1/8	€	4,50

### **PS:**

Empfehlungen von Flaschenweinen vom Keller oder Weinschrank!

Rot, Weiß oder Rose „Spritzer“	€	4,00
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	€	6,50
Hugo (Weißwein, Soda, Holunder, Minze)	€	5,50
Prosecco Glas	€	4,00

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

## Spirituosen

Bauernobstler	0,02l	€	2,50
Zillertaler "Meisterwurze"	0,02l	€	2,50
Zirbe	0,02l	€	2,50
Marille	0,02l	€	2,50
Williams ohne Birne	0,02l	€	2,50
Campari	0,04l	€	3,50
Campari - Soda	0,04l	€	4,50
Martini Bianco	0,04l	€	4,50
Martini Soda	0,04l	€	4,50
Ramazotti auf Eis	0,04l	€	4,00
Jägermeister	0,02l	€	2,50
Baileys	0,02l	€	3,50
Roter Erstoff Vodka	0,02l	€	2,50
Heidelbeerlikör	0,02l	€	2,50
Haselnusslikör	0,02l	€	2,50

## Edelbrände Prinz

Alte Williams Birne	0,02l	€	4,00
Alte Zwetschke	0,02l	€	4,00
Alte Waldhimbeere	0,02l	€	4,00
Alte Marille	0,02l	€	4,00

# DAS WIESENHEIM

restaurant - gästehaus

Mit Ihrem Besuch in unserem Restaurant unterstützen Sie die heimische Gastronomie vor Ort, welche...

- Lehrlinge ausbildet
- Qualifizierte Mitarbeiter beschäftigt
- Das Ortsbild prägt
- Andere lokale Betriebe beschäftigt (Tischler, Elektriker, Maler,...)
- Den Ortskern attraktiv macht und belebt
- Steuern an die Gemeinde und in Österreich bezahlt
- Mit Leib und Seele hinter seinen Produkten steht
- Sie auch mit speziellem Service verwöhnt
- Ihre Zufriedenheit als Maß aller Dinge sieht.

Vielen Dank!  
Ihre Familie Mair