

Geöffnet: 11:00 - 24:00 Uhr
Küche: 11:30 - 21:00 Uhr

Preise in € inkl. aller Steuern



k.u.k.
Hofwirt



Das Wirtshaus

Wenn man von einem „Wirtshaus“ spricht, ist jedem schnell klar, was man meint. Will man es allerdings mit allgemein verständlichen Worten erklären, geht einem recht schnell der Wortschatz aus.

Trotzdem - hier der Versuch einer Definition. Es ist:

- ein Treffpunkt - natürlich*
- ein Wohlfühlplatz - auch klar*
- eine Gaststätte mit traditioneller Werteskala - jawohl*
- eine Stätte mit Schank und Küche und den dazugehörigen Menschen - ja*
- ein Lokal mit hölzernen Möbeln und weißer Decke - auch*
- eine Lokalität ohne Zugangshürden und ohne Zwänge - genau*
- eine Gastronomie, die nicht als Restaurant, nicht als Café, nicht als Bar und auch nicht als Unterhaltungslokal gelten kann - sehr richtig*
- ein Speiselokal, wo man auf die Qualität der Kulinarik einen besonderen Wert legt, immer im Rahmen der Positionierung - bei uns sehr wichtig*
- eine Labstation, in der man schon einmal zum großen Masskrug greift, wo aber auch mit dem edlen Rebensaft nicht gegeizt wird - gut*
- eine örtliche Institution mit besonderer Pflege der Stammtischkultur*

... wir werden diese Liste nach und nach vervollständigen!

Jedenfalls ist unser Wirtshaus ein Haus des Wirten / der Wirtin, wo jemand nach allen Regeln der Kunst versucht, jemanden, den man gemeinhin als Gast bezeichnet, zu bewirten.

GENAU DAS HABEN WIR HIER IM SINNE!

k.u.k.



Unser Wirtshaus hat keine große Unterstützung durch Musik und „passive“ Unterhaltung. Es gibt nur den Gastgeber und den Herrn Ober.

Für sie ist der „Schmäh“ auf der Zunge ein unabdingbares Werkzeug.

Miteinander unterhalten werdet ihr euch bei uns von selbst.

Wir sind sicher, ihr habt euch was zu sagen.

WEIL BEI UNS SEID IHR DIE STARS!

Um Euch dreht sich alles. Kein „Nebengeräusch“ stört Euren Auftritt!

Seit Jahrhunderten gehen Leute ins Wirtshaus, die etwas zu sagen haben. Manche taten das häufig - ja fast täglich, manche machen das immer noch so.

Andere wiederum kamen seltener an die Tränke, darum umso intensiver - zuerst wohl etwas zurückhaltend, dann aber umso wortgewaltiger - und viele machen das immer noch so.

An Stammtischen wurden Kriege angezettelt und Friedenspfeifen geraucht.

*Es wird Politik gemacht oder nur ein Witz erzählt. In jedem Fall ist das Wirtshaus eine sehr kommunikative Institution. **DER „k.u.k. HOFWIRT“***

IST DER „SPEAKER‘S CORNER“ UNSERER KAISERSTADT!

Im Kernbereich einer „Stadt“ ist das leider etwas in den Hintergrund geraten.

Vieles ist laut und schrill geworden und bietet kaum Platz für „ausgebreitete“, hemdsärmelige, redselige, branchen- und alters- sowie einkommensüberschreitende Diskussionsrunden.

In vielen Städten gibt es den „Kirchenwirt“ und den „Postwirt“ nicht mehr.

DIESE LÜCKE SCHLIESSEN WIR MIT UNSEREM „k.u.k. HOFWIRT“!

Wir glauben an die Menschen, die sich in unserer

„Kaiser-, Kur- und Kulturhauptstadt“ etwas zu erzählen haben!

Das bringt durch den Erfahrungsaustausch viel Farbe ins Alltagsgrau, besonders wenn sich dann noch das interessierte Touristentum zu uns gesellt.

Hofwirt



Vorspeisen & Salate (Brot inklusive):

Große Salatkomposition

Bunte Blattsalate und reichlich Rohgemüse

mit gebratener Hühnerbrust

14,90

mit Mozzarella, Oliven und Kapern

14,90

Bauernsalat

Mit Bratkartoffeln und Speck

13,90

Kleiner gemischter oder grüner Salat

4,50

Essigwurst

Scheiben von der heimischen Speckwurst, in g'schmackiger Essig/Öl-Marinade, mit reichlich Zwiebeln und ein paar bunten Paprika.

Auf Wunsch mit steirischem Kernöl

6,90

Pinzgauer Bierkäse

Eine deftige Scheibe der alpinen Spezialität, im Haus gereift, im Körberl serviert

Wir servieren ein feuchtes Handreinigungstuch dazu

6,90

Würstl im Saft oder mit Senf & Kren

Extra lange, leicht-scharfe Frankfurter vom Hauer Metzger aus Lochen, mit geschmackvollem Gulaschsaft

7,90

Bierradi

Mit Grammschmalzbrot und Schnittlauch

5,90

Suppen:

Frittatensuppe

4,90

Fleischstrudelsuppe

4,90

Kartoffelcemesuppe

4,90

Alt-Wiener Suppentopf

6,90

Gebäck:

Originales St. Wolfgangener Grabenmüller Holzofenbrot

2,00

(Nurreines Roggenbrot, kein Weizen!) und / oder

französisches Baguette vom Bad Ischler Maislinger Bäcker

k.u.k.



Nudelgerichte:

Schinkenfleckerl Klassisch-österreichisch und gut gewürzt	10,90
Pasta der Saison	13,90

Hauptspeisen:

Käsespätzle mit grünem Salat Am Teller serviert - nicht wie auf der Almhütte	13,90
Rahmlinsen Mit Serviettenknödel	13,90
Wiener Schnitzel Mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	vom Schwein 17,90 vom Kalb 25,90
Rindsgulasch mit Butterspatzen Österreichisch-ungarische Spezialität vom heimischen Rind, aus dem „Wadschinken“	18,90
Schweinsfilet Auf Bratkartoffel und kleinem Gemüse	19,90
Ausseer Saiblingsfilet Mit Risotto verde und kleinem Gemüse	24,90
Kross gebratene Hendlbrust Auf Asia-Gemüsereis	19,90
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten Mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen	24,90
Tafelspitz Mit Blattspinat, Wurzelgemüse, Bratkartoffeln und Kren	24,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Hofwirt

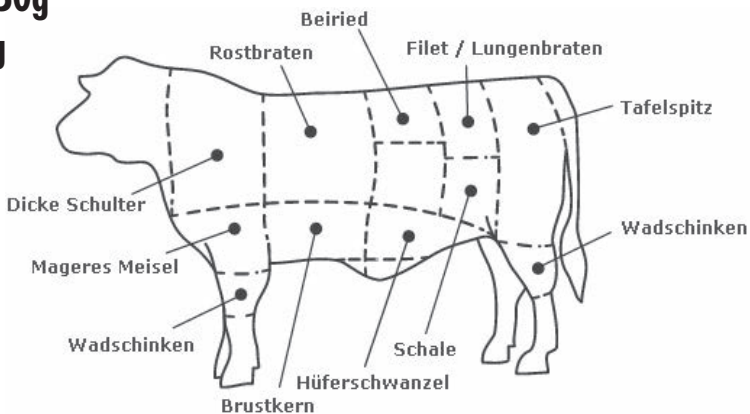


Kurz und rosa Gebratenes vom Rind

Das liegt uns wirklich ganz besonders am Herzen!

Für unsere Steaks verwenden wir bestes Rindfleisch vom Hauer Fleischhacker, dem Metzger unseres Vertrauens aus Lochen. Alle unsere Steaks werden am Grill scharf angebraten und im Ofen nach Ihrem Wunsch vollendet!

Filet Steak, 250g	48,50
Filet Steak, 150g	39,50
Rib Eye, 300g	48,50



2 Beilagen und 1 Sauce (im Preis inkludiert) servieren wir nach Wahl.
Gerne überlassen wir die Auswahl der Beilagen zu unseren Steaks ihrem persönlichen Geschmack.

Hausgemachter Jus	2,00	Gemischter Salat	4,50
Pfeffersauce, Cognac-Rahmsauce	je 1,50	Sautiertes Gemüse	3,50
Bratkartoffeln, Petersilkkartoffeln, Pommes	je 3,50	Portion Reis	2,50

Beef Tartare

Fein gehacktes Rind auf zarten Rucolablättern, mit Toastbrot und Butter

als Vorspeise	26,90
als Hauptspeise	33,90

Desserts:

Schoko-Mousse

Mit Preiselbeerragout

5,90

Palatschinken

Das süße Urgestein der österreichischen Küche, mit Marillenmarmelade gefüllt und Staubzucker

6,90

Tiramisu

Das klassische italienische Dessert

7,80

Eisl Eis

Das Bio-Schafmilcheis vom Wolfgangsee

6,50



Aus unserer k.u.k. Osteria MIRAMARE Küche:

MARGHERITA	9,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum	
MARINARA	11,00
Tomatensauce, Sardellen, Oliven, Karpfen	
TONNO	14,30
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebel, Kapern	
FUNGHI	11,30
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Champignons	
SALAMI	12,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Salami Milano (aus Mailand)	
PROSCIUTTO COTTO	12,80
Gekochter Schinken, Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte	
AFFUMICATA	16,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck "IGP" *) und geräucherter Scamorza-Käse	
DIAVOLA	14,30
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Nduja aus Calabrien (scharfe Salami), Oliven	
CONTADINA	16,20
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, marinierte Tomaten, Parmesan "DOP" *)	
BRESAOLA	18,30
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Bresola-Schinken (luftgetrocknet, vom Rind), Rucola, Parmesan "DOP" *)	
BUFALA	16,80
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Prosciutto crudo, Basilikum	
PESTO	12,30
Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikumpesto	
VEGANA	12,30
Tomatensauce, Champignons, Oliven, mediterran marinierte Tomaten, Rucola	
CALZONE	13,90
gefüllt mit Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto, Champignons	

Wir bitten um Verständnis, falls wir nicht alle Speisen aus der Osteria
und der Hofwirtküche gleichzeitig servieren können.



Die bayrisch - österreichische Freundschaft zu Ischl

*Kaiser Franz Joseph hat's auch schon gewusst: **Viel Gutes kommt aus dem schönen Bayernland.** Seine Sisi ist wohl der berühmteste Wittelsbacher-Import aus München.*

*Wir wissen das natürlich auch und bereisen die beliebte Nachbarschaft seit unserer frühen Jugend. Die besondere Hingezogenheit zum Bayrischen lässt sich wohl am ehesten durch die **gemeinsamen Wurzeln** und durch die sehr **ähnliche Mentalität** erklären.*

*In unserem Fall muß die Liste um einen sehr entscheidenden Punkt erweitert werden, nämlich um das Grundnahrungsmittel Bier. **Bayrisches Bier** ist ein gar edles Gebräu, verdient höchsten Respekt und ebensolchen Zuspruch!*

*Mit stolz geschwellter Brust stellen wir **UNSERER LIEBLINGSBRAUEREI IN OBERTRUM** ein neues Familienmitglied, die einzig verbliebene Privatbrauerei Münchens, die **AUGUSTINER BRAUEREI** zur Seite. Beim k.u.k. Hofwirt gibt es neben dem feinherben, schlanken **TRUMER PILS** auch ein **AUGUSTINER HELLES**, welches wir speziell in den Sommermonaten aus dem **ORIGINALEN AUGUSTINER HOLZFASS** zapfen!*

*Darüber hinaus zelebrieren wir eine besondere **Hommage an das Weissbier.** Es gibt einfach nichts besseres als „eine frische Weisse“ - und die kommt in unserem Wirtshaus auch aus Bayern, nämlich von der **MAISEL'S BRAUEREI** aus Bayreuth. Noch nicht genug: Weil es gleich „in einem Aufwaschen“ geht, gibt es **MAISEL'S WEISSBIER auch vom Fass!***

*Außerdem: Was das **bayrische Handwerk** angeht, dürfen wir uns in eine hochkarätige Reihe eingliedern. Mit so klingenden Namen wie „Münchener Hofbräuhaus“ oder auch „Brauhaus Tegernsee“ und viele andere mehr. Denn all diese großen, berühmten, bayrischen „Bierstuben“ wurden wie der k.u.k. Hofwirt von der **TISCHLEREI FEIL** eingerichtet. Alles in massivem Holz bzw. in **CHIEMGAUER TRADITION**, weil die Fa. Feil ihren Sitz in Siegsdorf hat.*

*Noch eine „Feinheit“ der Nachbarn finden wir durchaus nachahmenswert: Wir stellen Euch ungefragt ein paar **Laugenbrez'n** auf den Tisch. Einfach zur Beruhigung eines „aufkeimend schlechten Gewissens“.
Man sollte ja **NICHT NUR TRINKEN ...***



TRUMER PILS





Bier:

Trumer Pils , 1/3 l	4,30
Trumer Radler , 1/3 l	4,80
Augustiner Helles , 1/2 l	4,80
Augustiner Helles , Schnitt - Halbe, 1/2 l	4,40

1 Mass Augustiner Helles 9,00

Münchner Radler (Augustiner) , 1/2 l	5,50
Obertrumer Zwickel , 1/2 l	5,00
Obertrumer Zwickel , 1/3 l	4,60
Maisel's Weissbier aus dem Fass , 1/2 l	5,40
Maisel's Weissbier Alkoholfrei , 1/2 l	5,40
Maisel's Kristall Weizen , 1/2 l	5,40
Unertl Weissbier in der Bügelflasche , 1/2 l	5,80
Trumer Freispiel Alkoholfrei , 1/3 l	4,30
Strober Weizen , 1/3 l	4,80

Alkoholfrei:

Limonaden und Säfte:

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale , 0,2 l	3,50
Coca Cola, Fanta , 0,33 l	3,50
Almdudler , 0,33 l	3,50
Rauch Fruchtsäfte (Erdbeere, Mango, Marille, Johannisbeere), 0,2 l	4,20
Apfel- und Orangensaft , 0,2 l	3,50
Schartner Bombe , 0,25 l	3,50
Mineralwasser (Montes), 0,25 l	3,50
Mineralwasser (Montes), 0,75 l	5,00
Soda , 1/4 l	1,50

Wein & mehr:

Unser umfangreiches und sehr sorgfältig zusammengestelltes Weinangebot finden Sie in unserer k.u.k. Weinkarte

Spritzer weiss oder rot	3,90
Prosecco Aperol	7,70
Limoncello Spritz	7,70

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R



Der Hit aus den 70er Jahren:

Kir Royal (Hochriegl trocken und Crème de Cassis) 6,30

Schnäpse: (2cl)

Steinobst (Primushäusl, Abersee) 4,90

Zirbenlikör (Gasteiger, Bad Ischl) 4,90

Gebrannte Zirbe (Gasteiger, Bad Ischl) 4,90

Pichlbirne (Primushäusl, Abersee) 4,90

Dörrzwetschke (Primushäusl, Abersee) 4,90

Marille (Freihof, Lustenau) 4,00

Obstler (Freihof, Lustenau) 4,00

Williams (Freihof, Lustenau) 4,00

Grappa Nonino (Friaul) 4,00

Fernet Branca oder Mentha 4,00

Ramazotti 4,00

Averna 4,00

Jägermeister 4,00

Das Likörchen aus Jugendjahren 6,30

R.R. - Remy-Rüscherl (Remy Martin und ein Schuß Cola)

Heisse Getränke:

Kleiner Brauner 3,20

Großer Brauner 4,70

Verlängerter 3,90

Melange 4,20

Cappuccino 4,20

„Häferlkaffee“ 4,60

Koffeinfreier Kaffee 3,90

Caffè Latte im Glas 4,60

Heiße Schokolade 3,90

mit Rum 5,40

Tee 3,00

mit Zitrone 3,30

mit Rum 4,60

Alle anderen trinkbaren Ausgefallen- und Feinheiten servieren wir im k.u.k. Hofbeisl an unseren Bars in internationaler Vielfalt. Der k.u.k. Hofwirt ist ein Wirtshaus mit „eingeschränktem Radius“, dafür aber mit 100% Bodenhaftung!





NO & LOW ALCOHOL DRINKS für Erwachsene

DAYDRINKING & APERITIVOS 0.0

BUBBLE UP YOUR LIFEstyle 0.0%

SOBER LOVER

**SOBER
LOVER**

0,1l

€ 5,50

0,7l

€ 35,00

BLANC oder ROSÉ Edition

Entalkoholisierter Schaumwein (<0,05% Alc.)

RED MOON SPARKLING

0,1l

€ 5,50

Apfel - FRUCHTSECCO aus Südtirol

Alkoholfreie Spirituosen - Alternativen by Rebels 0.0%

DIE No & Low „k.u.k.'s SPRITZERIA“

ITALIAN SPRITZ 0.0%

€ 7,90

DOLCE SPRITZ + AF-SOBER LOVER Blanc + Soda

EASY MOUNTAIN'S SPRITZ 0.0%

€ 7,90

DOLCE SPRITZ + Mountain's Goat Alpen Tonic Original + Dash Soda

ROSSO SPRITZ 0.0%

€ 7,90

ROSSO + AF-SOBER LOVER Blanc + Soda

ROSSO PALOMA 0.0%

€ 7,90

Rosso + Pink Grapefruit Soda + Dash Soda

ROSSO MOUNTAIN'S SPRITZ 0.0%

€ 7,90

ROSSO + Mountain's Goat Alpen Tonic Original + Dash Soda

ERFRISCHUNGSGETRÄNK

MOUNTAIN'S GOAT (0,25l) - Alpen Tonic aus Österreich

zuckerreduziert - herb erfrischend - chininfrei

Original Bitterkräuter + Melisse

Ribisel + Thymian



€ 4,50

€ 4,50

Genuss, Freude & Qualität frei von Alkohol am G-PUNKT DER STADT

Cheers with no Headache



Nur auf Vorbestellung:

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens 17 Uhr am Vortag Ihres Besuches bekannt. So können wir sicherstellen, dass alles perfekt passt.

Schweinsripperl

Vom beliebten Hauer Metzger aus Lochen, mit lauwarmem Speck-Krautsalat und Bratkartoffeln, ab 2 Personen (G,L,O) pro Person 17,50

Schweinsbratl

Schopf-Braten (Hauer-Metzger siehe oben), mit Serviettenknödel und Speck- oder Stöcklkrautsalat, ab 4 Personen (A,C,G,L) pro Person 17,50

Surf & Turf ("the real")

150g Filetsteak & bretonische Lobstertail-Hälfte, mit Grillgemüse und Bratkartoffeln, ab 2 Personen (B,O) pro Person 75,00

k.u.k. Menu in English



kukhofwirt.com/menu

Öffnungszeiten:

k.u.k. Hofwirt

Innerstädtische Gastwirtschaft
11:00 - 24:00 Uhr
Küche im k.u.k Hofwirt
11:30 - 21:00 Uhr

k.u.k. Hofbeisl

Bar & Lebensbühne
09:00 - 02:00 Uhr
Osteria im k.u.k. Hofbeisl
& Take Away Service
11:30 - 14:00 & 17:30 - 21:00 Uhr
Aktuelle, saisonale Öffnungszeiten
siehe kukhofbeisl.at/miramare
+43 6132 27271

k.u.k. Schirm & Gastgarten

Gastronomie am Schröpferplatz
Je nach Wetter bis max. 23:00 Uhr
k.u.k. Osteria & Hofwirt

kukhofwirt.com | +43 664 152 86 84

Unsere Mitarbeiter werden vom ISCHLER TRACHTENGWAND im Lodenfrey Park eingekleidet

