

**Für zu Hause** als Geschenk, Erinnerung, Mitbringsel  
oder einfach nur zum Selbertrinken.



Naturbelassene Metzgerbräu Biere im 2 l Syphon oder im Fass

Metzgerbräu Kellerbier oder Metzgerbräu Weizen 2 l inkl. Flasche € 15,--

Mit diesem Kauf gehört das Original-Metzgerbräu-Syphon natürlich Ihnen.  
Nachfüllung: Sie können Ihr Syphon jederzeit wieder umweltfreundlich und frisch nachfüllen lassen, oder gleich ein Fass 15, 25, 30 und 50 l aufmachen

Hausgemachte Liköre und  
hauseigener Bierschnaps  
sind ebenfalls zum Mitnehmen  
vorbereitet. Schauen Sie in  
unseren Schaukasten im Vorraum.

Bierschnaps  
Bauernobstler  
Zirbelgeist

Walnußlikör  
Hagebuttenlikör  
Vogelbeerlikör  
Zitronenlikör

**Gespritzte Getränke**

|                |        |      |
|----------------|--------|------|
| Alle Limonaden | 0,2 l  | 2,-- |
| Mineralwasser  | 0,33 l | 2,-- |
| Johannisbeer   | 0,2 l  | 2,50 |
| Erdbeersaft    | 0,2 l  | 2,50 |
| Multivitamin   | 0,2 l  | 2,50 |
| Ginger Ale     | 0,2 l  | 2,50 |
| Tonic Water    | 0,2 l  | 2,50 |
| Bitter Lemon   | 0,2 l  | 2,50 |

**Hausgemachte Getränke  
von der Chefin**

|                 |        |      |
|-----------------|--------|------|
| Hollundersaft   | 0,25 l | 2,00 |
| Walnußlikör     | 2 cl   | 3,10 |
| Hagebuttenlikör | 2 cl   | 3,10 |
| Vogelbeerlikör  | 2 cl   | 3,10 |
| Zirbelschnaps   | 2 cl   | 2,50 |

**Sonstige Geistlichkeiten**

|  |      |      |
|--|------|------|
| Metzger-Bräu Bierschnaps<br>ein Destilat aus unserem<br>eigenen Bier | 2 cl | 3,50 |
| Bauernobstler  | 2 cl | 2,40 |
| Kirschwasser   | 2 cl | 3,50 |
| Williams Birne   | 2 cl | 2,30 |
| Marillenbrand  | 2 cl | 2,30 |
| Meisterwurz  | 2 cl | 3,50 |
| Enzian   | 2 cl | 2,30 |
| Grappa .....   | 2 cl | 3,50 |

**Hauschnaps** ein gehaltvoller Schnaps, "der aus der hinteren Schublade"  
2 cl 3,50

Jubiläumsausgabe  
Ausgabe Nr. 11



An einen Haushalt  
P.b.b.

# MAHL ZEIT

Zeitschrift für Wirtshaus-Kultur und Gaumenfreuden

Nun ist es soweit: ab Dezember  
servieren wir Ihnen hochwertiges  
Rindfleisch aus eigener Zucht...

Mehr in der Zusatzkarte...

Hauseigenes  
Weizenbier mit 4,8% Alc. und 11,2°  
und Märzen mit 4,9% Alc. und 12,3°

## Kalte Gerichte

**Tiroler Speckplatte**; milder,  
würziger Schinkenspeck  
mit herzhaftem Brot 7,50

**Käseplatte**; heimischer Käse  
nett angerichtet, dazu  
Butter und Bauernbrot 6,90

**Kalter Schweinsbraten** mit  
Senf, Kren u. Hausbrot 6,90

**geräuchertes Forellenfilet**  
mit frischem Kren und  
Bauernbrot 7,20

## Aufgedeckt:

.... Unsere Suppentöpfe  
alle hausgemacht ...

|                 |      |
|-----------------|------|
| Knoblauchsuppe  | 2,70 |
| Frittattensuppe | 2,70 |
| Backerbsensuppe | 2,70 |
| Pressknödluppe  | 2,70 |
| Gulaschsuppe    | 4,00 |

.....oder als Suppentopf



Qualitätsmerkmale dieser Spezialität sind die  
Fütterung, die ausschließlich aus Weide und  
Heufütterung besteht; die Schnittführung -  
hier wird der Rinderücken senkrecht aufge-  
teilt und die feine Marmorierung. Die fein  
eingelagerten Fettstreifen, die bei der Zube-  
reitung ausbraten, verleihen dem Fleisch die  
ungewöhnlich auffallende Zartheit und den  
aromatischen Wohlgeschmack

**Aber überzeugen Sie sich selbst .....**  
**Zartes Rindergulasch**, aus der Keule  
vom Ochsen geschritten, im grossen  
Kessel zart gedünstet und mit haus-  
gemachten Spätzle serviert 11,90

**Cevapcici**  
Saftiges Rind- und Schweinefleisch kräftig gewürzt und auf dem Grill gebraten, dazu Pommes und Salat 11,50

**Holzfüller-Steak** Saftige Scheibe vom Schweinenacken, gegrillt mit Bratkartoffeln, pikanter Pfifferlingssoße und gebratenem Speck serviert 10,90

**Tiroler Gröstl** viel Bratkartoffel mit verschiedenen kleinen Fleischstückchen zusammen in der Pfanne angebraten mit Spiegelei und Krautsalat serviert 10,50

**Bauernschmaus** deftig angerichteter Teller mit Sauerkraut, Knödel, Schweinsbrat, Selchfleisch und heißem Fleischkas. Tip: für den Riesenhunger 12,90

**Beilagen-Salat** Klein 2,90 € gross 4,20 €

**„Grüne“ im Popularitätshoch**  
Feine Salatkreationen überzeugen auch immer mehr Eingefleischte

Knackiger Blattsalat **„Pulet“** mit saftigen Putenbruststreifen, auf Wunsch gebacken, und mit kaltgepresstem Kernöl mariniert; ein leichter kulinarischer Genuss 8,50

Frischer **Hausmachersalat**: Blattsalate und Zwiebel, Tomaten und geräuchertem Forellenfilet mit einer schmackhaften Marinade verfeinert 7,50

**Griechischer Hirten Salat** frische Tomaten, eine frische Salatgurke, Zwiebel u. Oliven natürlich mit Schafkäse und Olivenöl angemacht 7,60

**Mozarella** mit Tomaten und frischem Basilikum 7,90

**....Was sonst noch gibt....**

**Hauszülze** sauer, mit Zwiebel, Essig und Öl und Tuxer Graubrot 7,50

Gerösteter Knödel in Scheiben geschnittener Knödel in Butter braungebraten und ein Ei darübergeschlagen, dazu Salat 7,90

**Omelett** mit Käse, Schinken oder Pilzen mit grünem Salat und Brot 9,90

Zillertaler Rostbratwürstl vom Grill mit Sauerkraut und Bratkartoffel 7,50

Hausgemachte **Lasagne**: ein besonderes Schmarkerl aus unserer Küche mit Käse überbacken 7,20



**„Gordon Bleu“** mageres Putenschnitzl mit Schinken und Käse gefüllt u. paniert dazu Pommes Frites 12,90

**Wiener Schnitzl** Saftiges Schnitzel aus der Keule mit Pommes und Preiselbeeren 10,90

**Hausschnitzl** „Metzgerwirt“ mit pikanter Füllung, eine echte Spezialität des Hauses, natur od. Auf Wunsch gebacken mit Tomate und Pommes de Wedges 13,50

**Zillertaler Pfandl** zarte Steaks in einer schmackhaften Pfifferlingssoße und Knödel 13,50

**Steakteller** verschiedene Steaks natürlich kurzgebraten, mit einem Teller voll grünem Salat und reichlich Pommes Frites 12,90

**Bitte 1 Tag vorbestellen.....**

**Schweinsripperl** knusprig, nach der ortsüblichen Art zubereitet und im Kübel serviert; dazu gibt's herzhaftes Bauernbrot und 3 Dipp's 10,50

**Kalbshaxe** unser Klassiker; magere im Ofenrohr knusprig gegrillte Haxe mit Bratkartoffel und Speckbohnen 13,90

1/2 Ente gegrillt nach bayrischer Art mit Rotkraut und Semmelknödel 12,90

**Orig. Kasspatzl'n** frisch zubereitet, langsam überbacken und in der Pfanne heiss serviert 9,10

**Leber** in allen Variationen, klassisch mit Butterreis oder Semmelknödel 9,20

..... Oder vielleicht mal etwas ganz Ausgefallenes; sprechen Sie mit uns darüber .....

**Schweinefleisch**

**Schweinsbrat** Deftiger Nacken in einer Biersosse mit Semmelknödel und Sauerkraut serviert 11,90

!/2 hintere Stelze frisch gegrillt mit Sauerkraut und Knödel 11,50 oder mit Senf, Kren und Brot 9,50

**Kassler** geselchtes Nackenstück auf Sauerkraut gekocht und mit Kren serviert 10,50

**Aus Wald und Fluss**  
Zarter **Hirschbraten** in einer feinen Wacholdersoße mit Rotkraut und Kroqueten 13,90

heimisches Forellenfilet natur in Butter gebraten oder zart gebacken; mit Kartoffeln serviert 11,90



**Metzger Bräu** goldbraun, naturtrüb

Unser Stamm Bier mit 4,9 % Alc. und 12,3 ° Stammwürze. Ein feinhopfiges, vollmalziges Märzen

|      |      |      |      |
|------|------|------|------|
| 0,3l | 2,20 | 0,5l | 3,10 |
|------|------|------|------|

**Metzger Weizen** goldig, herb

Unser 2. Standbein mit 4,8 % Alc. und 12,1° Stammwürze. Ein unfiltriertes Weißbier mit vollem Geschmack

|      |      |      |      |
|------|------|------|------|
| 0,3l | 2,20 | 0,5l | 3,10 |
|------|------|------|------|

**Flaschenbier**

Weihenstephaner Weizen Dunkel

|      |      |
|------|------|
| 0,5l | 3,10 |
|------|------|

Zillertaler Märzen 0,5l 3,10      Zillertaler Dunkel 0,5l 3,10

