

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



Gut essen beim k.u.k. Hofwirt

Die österreichische Wirtshausküche ist ebenso einfach wie verspielt, einzigartig auf der Welt und in eben dieser sehr, sehr berühmt wie auch international anerkannt.

*Sie besteht im Wesentlichen aus **einfachen Grundelementen**, deren Zusammenfügung, wie bei jeder großen Komposition, einen „epochalen Wohlklang“ auslöst.*

*Natürlich ist unsere Küche von **einheimischen Klassikern** getragen, deren Namensnennung hier überflüssig erscheint (z. B. Fleischlaiberl mit Erdäpfelpüree und gerösteten Zwiebelringen oben drauf), aber dann doch eine wahre Flut von Bildern im Kopf auslöst und als Beispiel für vielerlei Wohlbekanntes und heiß Geliebtes dienen mag.*

*Weil wir mittlerweile schon ein paar Lehr- und Wanderjahre im k.u.k. Hofbeisl absolviert und die dort gemachten Erfahrungen überaus überzeugt haben, beziehen wir auch unsere **internationalen kulinarischen Erlebnisse** in unsere Überlegungen beim k.u.k. Hofwirt wieder mit ein. Es entsteht eine neue, genußreiche Vielfalt, die Euch schmecken wird!*

*Weil es trotz der Vielfalt immer „noch einen oben drauf braucht“, möchten wir die **tägliche Abwechslung** nicht hinten anstellen und entwickeln laufend neue **Angebote von Tagesgerichten** in Form von **zusätzlichen Speisekarten** oder anderen Formen der Darstellung. Auch wenn Ihr täglich kommt, was uns sehr, sehr freut, wird dadurch Eure „Lust am Genuss“ durch keinen geschmacklichen Gewöhnungseffekt getrübt.*

*Mit anderen Worten ausgedrückt: Wir versuchen, die k.u.k. Kulinarik so **einfalls- und abwechslungsreich** wie möglich zu gestalten. Immerhin sind wir der „G-Punkt der Stadt (Gefühls-, Genuss- und Geschmacksverdichtungspunkt)“!*



Vorspeisen & Salate (Brot inklusive):

Große Salatkomposition

Bunte Blattsalate und reichlich Rohgemüse (A,C,G,L,M,O)

mit gebratener Hühnerbrust

14,90

mit Mozzarella, Oliven und Kapern

13,90

Bauernsalat

Mit Bratkartoffeln und Speck (A,C,L,M,O)

13,90

Kleiner gemischter oder grüner Salat

4,50

Essigwurst

6,90

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

Auf Wunsch mit steirischem Kernöl (A,H,O)

Pinzgauer Bierkäse

6,90

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

Wir servieren ein feuchtes Handreinigungstuch dazu (A,G,H)

Würstl im Saft oder mit Senf & Kren

6,90

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

mit geschmackvollem Gulaschsaft, (A,H,L,M,O)

Bierradi

5,90

Mit Grammschmalzbrot und Schnittlauch (A,G,H)

Suppen:

Frittatensuppe (A,E,G,L,O)

4,20

Fleischstrudelsuppe (A,E,G,L,O)

4,20

Karotten-Orangensuppe (F,G L,O)

4,20

Alt-Wiener Suppentopf (A,C,G,L,M,O)

6,50

Gebäck:

Originales St. Wolfgang Grabenmüller Holzofenbrot

2,00

(Naturreines Roggenbrot, kein Weizen!) und / oder

französisches Baguette vom Bad Ischler Maislinger Bäcker



Nudelgerichte:

Schinkenfleckerl 9,90
Klassisch-österreichisch und gut gewürzt (A,C,G,L,O)

Mediterrane Orecchiette 13,90
Südtaliesische Pasta mit Kräuterpesto, Cherrytomaten und Feta-Käse (C,G,L)

Hauptspeisen:

Käsespätzle mit grünem Salat 13,90
Am Teller serviert - nicht wie auf der Almhütte (A,C,G,L,O)

Süßkartoffel-Eintopf 14,90
Mit Curry, Bohnen, Gemüse und Reis (F,L,O)

Wiener Schnitzel vom Schwein 14,90
Mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren (A,C,G) vom Kalb 24,90

Rindsgulasch mit Butterspatzen 16,90
Österreichisch-ungarische Spezialität vom heimischen Rind,
aus dem „Wadschinken“ (A,C,G,H,L)

Saftiges Schweinekarree 18,90
Auf Rahmkartoffel und Zuckererbsenschoten (A,C,G,L,O)

Ausseer Saiblingsfilet 24,90
Mit rote Rübenrisotto und kleinem Gemüse (D,G,L,O)

Kross gebratene Hendlbrust 16,90
Mit Asia-Wok-Gemüse (A,C,G,O)

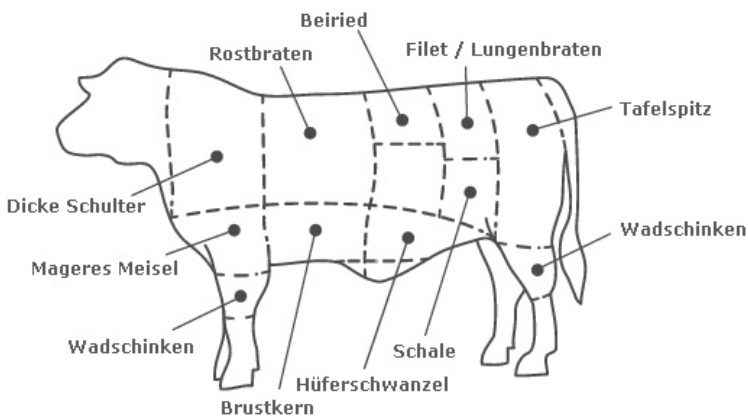
Rosa Barbarie-Entenbrust 20,90
Mit Rösti, Pak Choi (Chinesischer Blätterkohl) und Mango (G,L,O)

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	43,50
Filet Steak, 150g	35,50
Rib Eye, 300g	41,50



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 (G,L,O)	2,00	Gemischter Salat (M,O)	4,50
Pfeffersauce, Cognac-Rahmsauce (A,P)	je 1,50	Sautiertes Gemüse(G,L)	3,50
Bratkartoffeln, Petersilkkartoffeln, Pommes	je 3,50	Portion Reis(G)	2,50

Beef Tartare

Fein gehacktes Rind auf zarten Rucolablättern, mit Toastbrot und Butter
als Vorspeise
als Hauptspeise

24,90
31,90

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



Tagesgerichte:

Die täglichen Empfehlungen unseres Küchenchefs finden Sie auf der eigens dafür gestalteten Karte! Oder fragen Sie unser Service. Wir sind stets bemüht, Euch mit viel Abwechslung zu verwöhnen!

Desserts:

Schoko-Mousse

Mit Preiselbeerragout (C,G,O)

4,90

Palatschinken

Das süße Urgestein der österreichischen Küche, mit Marillenmarmelade gefüllt und Staubzucker (C,G,O)

6,90

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 lauwarmen Speck-Krautsalat und Bratkartoffeln, ab 2 Personen (G,L,O)

pro Person 14,90

Schweinsbratl

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

pro Person 14,90

Steirisches Backhendl

Klassisch gebackenes Bio-Geflügel, mit Erdäpfel-Vogersalat, ab 2 Personen (A,C,G,L)

pro Person 14,90

Surf & Turf ("the real")

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

pro Person 69,00



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 ...***





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 Alkohlfrei , 1/2 l	5,40
Maisel's Kristall Weizen , 1/2 l	5,40
Maisel's Alkohlfrei , 1/2 l	5,40
Unertl Weissbier in der Bügelflasche , 1/2 l	5,80
Trumer Freispiel Alkohlfrei , 1/3 l	4,30

Alkohlfrei:

Indian Summer (alkoholfreier Prosecco Aperol)	7,70
--	------

Limestone Bitters & Bio Tonics:

Ginger Beer , 0,2 l	4,40
Herbal Tonic , 0,2 l	4,40
Pink Grapefruit , 0,2 l	4,40

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



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!



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

Brettl-Menüs

Wir sind viel auf Reisen und finden immer wieder Inspirationen und neue Ideen. Wo wir bei befreundeten Wirten oftmals das Wort „Menü“ oder „Tagesempfehlung“ lesen, bieten wir aktuell eine sich täglich ändernde Auswahl an „Brettl-Menüs“.

Unsere „k.u.k. Hofwirt-Lunch-Brettln“ bestehen aus drei Gängen in Form von aufeinander abgestimmten Portionen, die auf einem Brett angeordnet und gleichzeitig serviert werden, täglich von Montag bis Freitag und garantiert innerhalb von 20 Minuten ab Bestellung.

Für mehr Details bitte jederzeit gerne den Herrn Ober oder die Schwester Oberin fragen!

kukhofwirt.com | +43 664 152 86 84

Unsere Mitarbeiter werden vom Fabrik-Outlet im Lodenfrey Park eingekleidet



k.u.k.
Hofwirt