

Ruhetag im Wirtshaus
Dienstag & Mittwoch

★★★★



Penzinghof
ECHT NATÜRLICH GENIESSEN

Griaßenk

Speisekarte

KÜCHENZEITEN -
12:00 bis 14:00 Uhr
18:00 bis 21:00 Uhr

SCHMANKERLKARTE,
KUCHEN & EIS
14:00 bis 18:00 Uhr

SCHÖRGERER HOFLADEN
Selbstbedienungsladl von
08:00 bis 20:00 Uhr / 365 Tage

LAVENDEL SPA MIT INFINITY POOL
Täglich von 10:00 bis 19:00 Uhr
Mittwoch und Samstag bis 21:00 Uhr

NEU! JULAVIE
dein Friseur-Erlebnis im Lavendel Spa

Internet

Gratis WLAN
im ganzen Haus!
Code: Penzinghof
Highspeedinternet
gegen Gebühr



Preisangaben
in Euro und inkl.
aller Steuern!

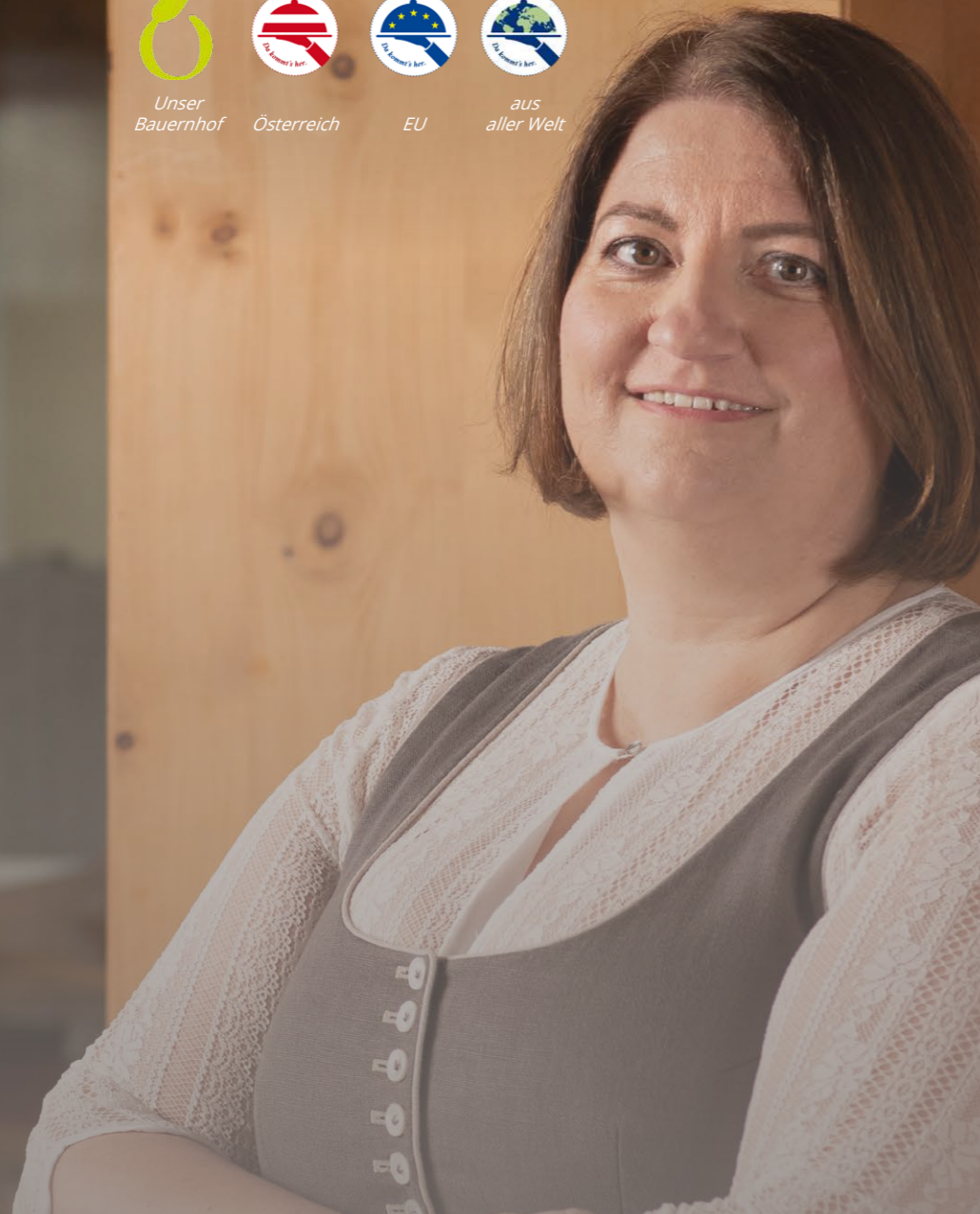
Hotel Penzinghof • Wirtshaus
Lavendel Spa • Ferienwohnungen
Penzingweg 14 • 6372 Oberndorf in Tirol
T: +43 (0)5352 62905 • penzinghof.at

Ich sag, wo's herkommt!

Transparenz auf meiner Speisekarte ist selbstverständlich - Tirols

Wirte stehen für freiwillige Herkunftskennzeichnung! Ihre Gastgeberin - Christine, Familie Lindner und viele fröhliche Mitarbeiter

berin - Christine, Familie Lindner und viele fröhliche Mitarbeiter



unser Saftladen

großes steirisches Saft-Kino
TRILOGIE VOM FRUCHTSAFT
 Brombeer Nektar - Obsthof Macher, Weiz
 Pfirsich Nektar - Obsthof Macher, Weiz
 weißer Traubensaft - Weingut Potzinger, Ratsch
 3 x 0,1l 6,70

Hausgemacht!
**MARACUJA-ORANGEN-
 KRÄUTER-EISTEE** erFRISCHEnd anders!
 Orange | Minze ½l 5,50

WILD-PREISELBEERE oder
HOLLERSAFT
 duftig & fruchtig
 ... mit Granderwasser ½l 3,70
 ... mit Sodawasser ½l 4,00

! Preisgekrönte Säfte aus der Steiermark!

TRAUBENSAFT weiss
 Morillon Traube
 Weingut Stefan Potzinger ¼l 4,30
 Ratsch, Südsteiermark ½l gespritzt 4,60



BROMBEER Nektar
 der Intensive
 Obsthof Macher, Weiz ¼l 4,50



WEINGARTENPFIRSICH Nektar
 der Vollmundige
 Obsthof Macher, Weiz ¼l 4,50



Wassertrinkkultur

Gesundes Leben beginnt
 mit belebtem Wasser
GRANDER WASSER Natur - 0,75l 1,90

Blühend.
 Alpenfrisch.
 Frühling.
 Feinsinn.

prickelnd & anregend

GRÜNER VELTLINER SEKT
 frisch | lebhaft | trinkfreudig 1 dl 6,70
 Weinkellerei Goldeck 0,75l 30,50
 Schlumberger, Österreich to go 13,60

BRUT ROSÉ RESERVE **BIO**
 Beerenduft | feines Mousseux 1 dl 8,90
 Sekt Austria Reserve NÖ g.U. 0,75l 55,10
 Hans Topf, Kamptal to go 36,80

**CUVÉE PRESTIGE
 FRANCIACORTA DOCG**
 Beerenduft | feines Mousseux 1 dl 11,60
 Sekt Austria Reserve NÖ g.U. 0,75l 69,80
 Hans Topf, Kamptal to go 49,50

ROSA WERMUT
 nach altem Hausrezept von
 Wolfgang Maitz Sen. 6 cl 6,70
 Ratsch, Südsteiermark to go 21,60
 ... mit Le Tribute Tonic 10,90

frisch & fruchtig
FRÜHLINGS HUGO
 Welschriesling | Pink Grapefruit Tonic,
 Limetten-Sirup 0,25l 7,30
 ... alkoholfreier Frühling's Hugo 5,50

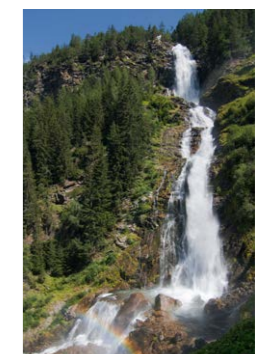
SPRIZZ BITTER der Elegante
 Grüner Veltliner Sekt | Sanbitter weiss
 Limette | Minze 0,25l 7,30
 ... alkoholfreier Sprizz Bitter 5,50

alkoholfreier Genuss
SPARKLING TEA ROYAL ROSÉ
 roter Beerenduft | Kräuter 1 dl 4,80
 Weingut Firmenich 0,75l 31,20
 Ehrenhausen, Südsteiermark to go 19,50

alkoholfreier Genuss
MAYER WEISSWEIN CUVÉE
 der Wein mit dem Heiligenschein 1/8 l 5,60
 Grüner Veltliner | Riesling | MU 0,75l 30,80
 Mayer am Pfarrplatz, Wien to go 13,70

GRANDER WASSER

» Unser klares Gold «
 Tiroler Quellwasser
 nach Grander belebt ...
 Fließt aus all unseren
 Wasserhähnen!



Köstlichkeiten für "dahoam"

Für alle Sekte, Weine, Biere & Schnäpse

bieten wir „to go“ Preise an!

Bier frisch vom Fass

Egger „Pfiff - Märzen“	0,2l	3,20
Egger „Seidel - Märzen“	0,3l	4,20
Egger „Halbe - Märzen“	0,5l	5,20

Egger Zitrusradler - Naturtrüb	0,3l	4,20
Egger Zitrusradler - Naturtrüb	0,5l	5,20
Egger Radler - Sauer	0,3l	4,20
Egger Radler - Sauer	0,5l	5,20

EGGER ZWICKL Zitronengelb mit natürlicher Hefetrübung, cremig, vollmundig	0,3l	4,40
Privatbauerei Fritz Egger, St. Pölten	0,5l	5,80

Huber „Weißbier Seidel“	0,3l	4,40
Huber „Weißbier Halbe“	0,5l	5,40
Huber „Weißbier Dunkel“	0,5l Flasche	5,40

0,0% Bier "alkoholfrei"

ST. JOHANNER 0,0 % gebraut nach feinsten Huber Rezeptur entalkoholisiert	0,5l Flasche	5,40
---	--------------	------

WEISSBIER 0,0 % gebraut nach feinsten Huber Rezeptur entalkoholisiert	0,5l Flasche	5,40
--	--------------	------



Wir sind Tiroler Bierlokal
in Conrad Seidls Bierguide!

Bä"ee"rige Biere

HEIMATBIER gebraut aus 100% Tiroler Gerste heimatverbunden Kleinbrauerei Starkenberg	0,5l Nostalgie-Flasche	5,40
---	------------------------	------

WILDBRÄU BAYRISCH HELL Markenzeichen der Brauerei! fein leichte Malznote unkompliziert	Wildbräu, Grafing	0,5l-Flasche	5,40
---	-------------------	--------------	------

MOUNTAIN PALE ALE TIROLER IPA hopfige Exotik karamellige Malzsüsse	Bierol, Schwoich	0,33l Dose	5,40
--	------------------	------------	------

HUBER MEISTERPILS ausgeprägte Hopfenblume schlanker Körper feinerb	Huber Bräu, St. Johann	0,33l Flasche	4,70
---	------------------------	---------------	------

AUGUSTINUS Originalrezept vom Schützenhauptmann aus dem 18. Jh. bernsteinfarben malzaromatisch vollmundig	Huber Bräu, St. Johann	0,33l Flasche	4,70
--	------------------------	---------------	------

ZILLERTAL SCHWARZES intensive Röstmalznoten dunkles Karamell	Zillertal Bier, Zell am Ziller	0,33l Flasche	4,70
---	--------------------------------	---------------	------

GRANDAUER WEISSBIER Inbegriff bayrischer Bierkunst! unverwechselbarer Geschmack	Wildbräu, Grafing	0,5l-Flasche	5,40
--	-------------------	--------------	------



Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.

Regionalität die schmeckt!

KM o - „Kilometer Null“ Wir kaufen vor Ort ein!

Wir kochen mit regionalen Produkten vom eigenen Bauernhof
& den Bauern aus der Region.



im Voraus

* Was ist die
"kleine Muh"?
Frischkäse Mozzarella-Art,
Rezept von Andreas
Lindner



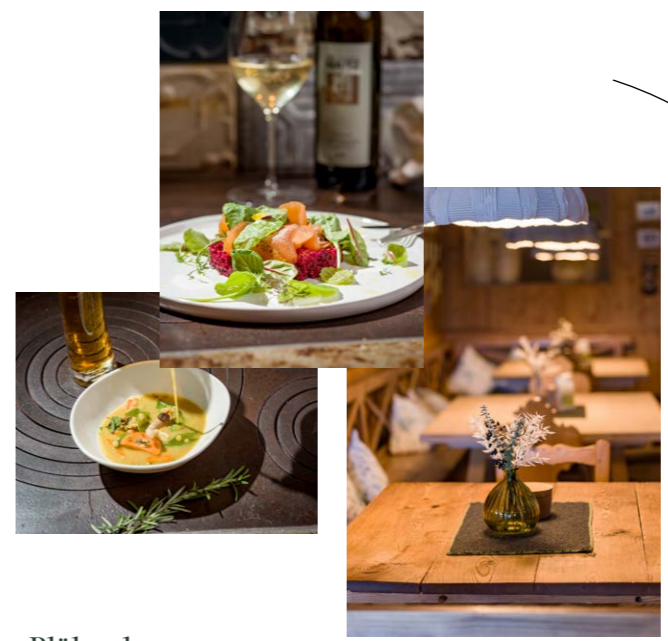
- 
Penzing BOWL
 Salatherzen | Babyspinat | Chicorée
 Karotte | Radieschen | eingelegter Rhabarber
 Gerste | Cashewnüsse | gepuffter Dinkel
 Holunderblüten-Marinade **VEGAN 13,40**
- 
 ... mit gratiniertem **SCHAFFSKÄSE**
 vom Fasslbauer in Westendorf 17,60
- 
„KLEINE MUH“ * im Speckmantel gebraten
 Salatherzen | Asmontekäse
 eingelegte Radieschen | Rucola
 Schwarzbrot-Croutons
 Bärlauch-Caesarmarinade 17,30
- 
TAFELSPITZ-SULZE einmal Anders!
 vom Schörgerer Rind
 Vogerlsalat | eingelegte Radieschen
 Kernöl-Marinade 16,90
- 
 gebeizte **LACHSFORELLE**
 Fischzucht Trixl - Fieberbrunn
 Spargel-Erdbeersalat
 Kresse | Rosmarinbrot 17,90
- 
 bunter
FRÜHLINGS-SALATTELLER **VEGAN 7,10**
- 
TIROLER TAPAS
 kleine, feine Tiroler Spezialitäten
 zum Zugreifen am Tisch eingestellt
 ab zwei Personen pro Person 19,90

aus dem Suppentopf

- RINDSSUPPE** Tasse 5,60
 mit Kräuter-Frittaten Teller 6,30 
- SPARGEL-CREME-SUPPE**
 Räucherforellen-Tascherl 7,50 
- HÜHNER-CURRY-SUPPE**
 vom Schörgerer Huhn
 Gemüse | frischer Koriander 7,20 
- LINSEN-WURZELGEMÜSE-SUPPE**
 frische Petersilie **VEGAN 7,20** 

Wir sind Mitglied bei Kochart, Tiroler
Wirtshauskultur & AMA Genuss Region:

- Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeiten
- Traditionell & innovativ zubereitet, mit Augenmerk auf vergessene Spezialitäten
- Wir leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, unsere Heimat als kulinarische Region zu positionieren



Das Versprechen
unserer Küche:
natürlich köstlich!

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.



Tiroler Genussfrühling.

Gewinnspiel

Teilen Sie ein Bild mit Ihrem Lieblingsessen vom Penzinghof auf Instagram mit dem Hashtag #penzinghof und gewinnen Sie ein Überraschungsmenü für 2 Personen!



Überraschungsmenü

... 3 KREATIVE GÄNGE
von unserem Küchenteam gezaubert ... 40,80

... 5 KREATIVE GÄNGE
von unserem Küchenteam gezaubert ... 54,80

QUARTETT VOM WEIN
vielfältiger Weingenuss,
Auszug aus der Weinkarte, zum Degustieren
1x weiß, 2x rot, 1x süß 4 Gläser je 1 dl 21,80

SOMMERLICHES WEINQUARTETT
vielfältiger Weingenuss
Auszug aus der Weinkarte, zum Degustieren
2x weiß, 1x rot, 1x süß 4 Gläser je 1 dl 21,80



Wally Fuchsbrugger
Leitung Wirtshaus



Christine Lindner
Gastgeberin


Wir freuen
uns auf Sie!
penzinghof.at



Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.


aus der ideenküche

URDINKEL-TORTIGLIONI
Gemüse-Ragout
Jungzwiebel | Asmontekäse
klein 9,90
groß 14,90 

heimisches **LACHSFORELLEN-FILET**
Fischzucht Trixl Fieberbrunn
Spargel-Ravioli | Rieslingschaum
frischer Spargel 29,40 

WOLFSBARSCH-FILET
Bärlauch-Risotto
Ofentomaten
klein 19,90
groß 29,90 

hausgemachte
GEMÜSE-FRÜHLINGSROLLE
Kräutersalat
Sesam süß-sauer **VEGAN** 17,40 

vegetarische
PENZINGHOF-VARIATION
Spargel-Ravioli mit Rieslingschaum
hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle
Linsen-Wurzelgemüse-Suppe **VEGETARISCH** 18,90 



Gutschein!



Eine tolle Idee für einen besonderen Menschen!
Geburtstag, Hochzeitsjubiläum, ...
Einfach Freude schenken! Mit persönlich gestalteten Gutscheinen vom Penzinghof & Liftrad!



Tiroler Genussfrühling.

Tirol auf dem Teller

Im gemütlichen A-la-carte-Restaurant

genießen Sie kulinarische Gaumenschmeichler mit den besten

Zutaten vom eigenen Hof und aus der Region.



Wirt & Landwirt

bitten zu Tisch

* Was ist die "kleine Muh"?
Frischkäse Mozzarella-Art.
Rezept von Andreas Lindner



CORDON BLEU vom heimischen Kalb
gefüllt mit „kleiner Muh“* im Speckmantel
gemischter Salat

27,60



Filet vom heimischen **RIND**
Pfeffer-Rahmsauce
Bärlauch-Daumnidei
Grillgemüse

160 g 30,50
220 g 37,80



WIENER SCHNITZEL
vom Schörgerer Hofschwein
Pommes frites | Preiselbeeren

18,20



WIENER SCHNITZEL
vom heimischen Kalb
Röstkartoffel | Preiselbeeren

26,60

Regionalität schmeckt
am besten! „km 0“ -
Kilometer Null



2x vom Schörgerer **HOFSCHWEIN**
knuspriges Schnitzel in Kräuterpanade
faschierte Laibchen | Kohlrabi-Ragout
Bärlauch-Caesarsalat

27,80



PENZINGHOF GRILLTELLER
Rinderfilet | Schweinefilet | Hendlfilet
Würstl | Bauernpommes | Gemüse
Kräuterbutter | BBQ-Sauce

25,30



rosa gebratene **LAMMKRONE**
unter der Senfsaatkruste
Rahmkartoffeln | Ratatouille
Thymiansaftl

35,90

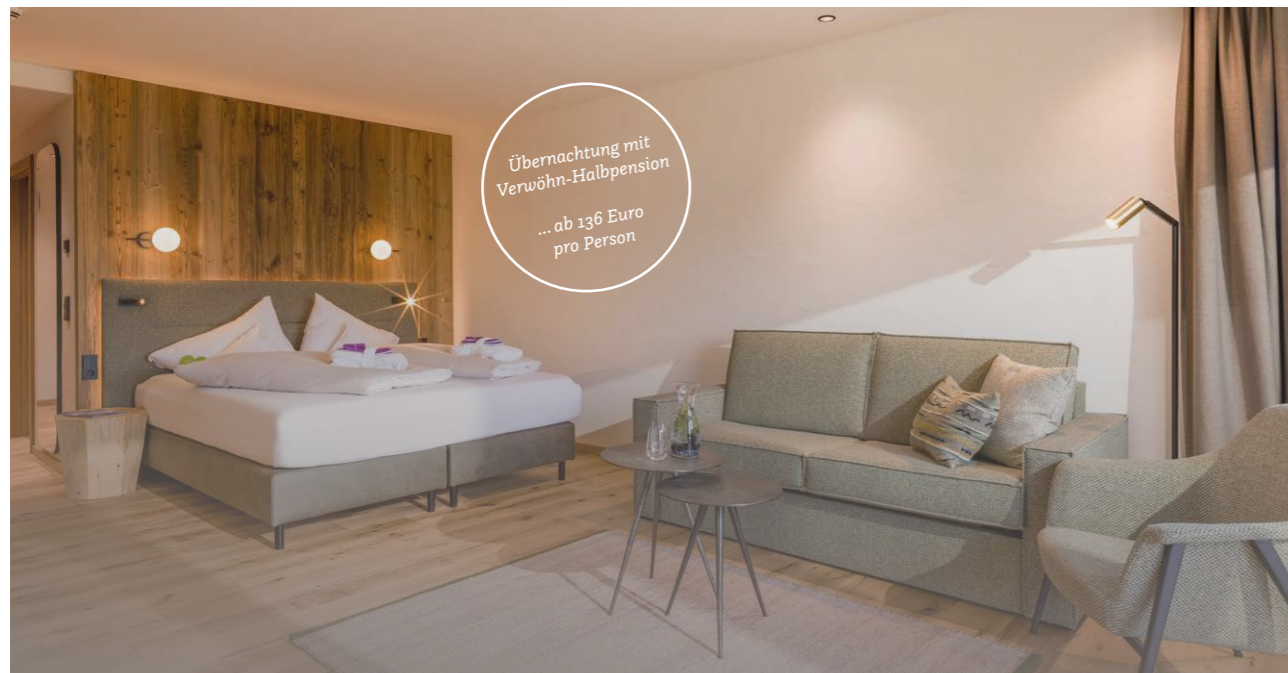


Auszeichnung!

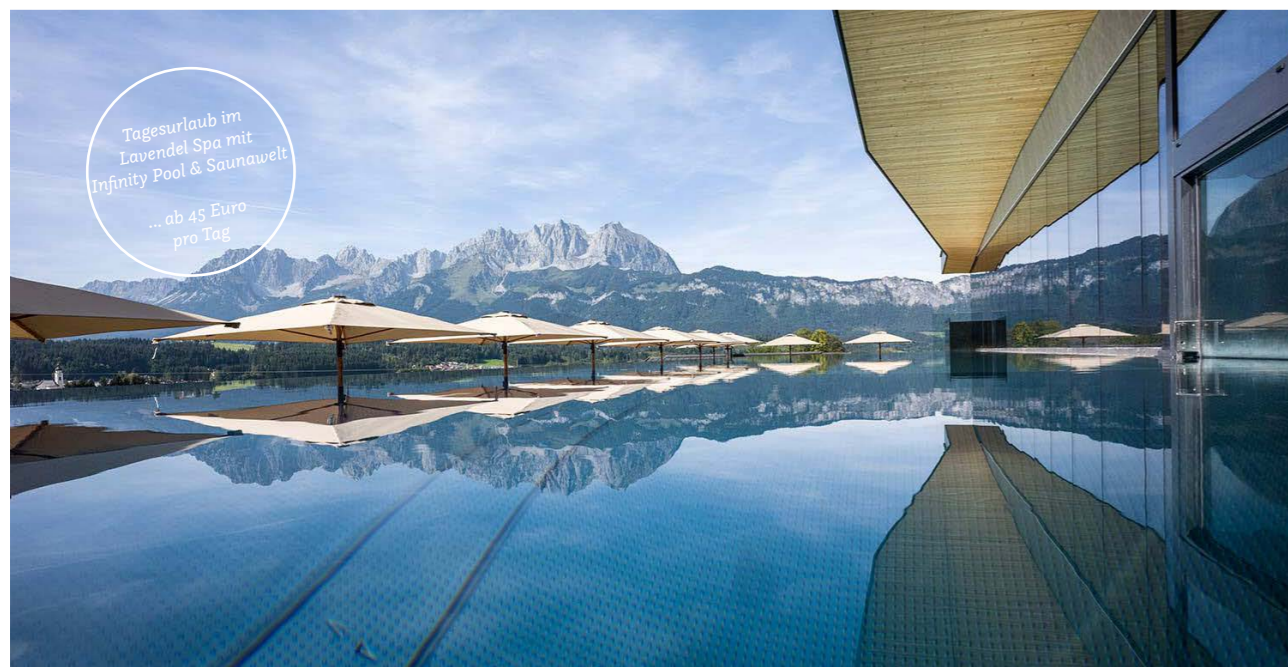
Im Rahmen der Initiative
„Regional Aufgetischt“ wurden
wir vom Bundesministerium für
unsere gelebte Partnerschaft
zwischen Gast- und Landwirt
ausgezeichnet!

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.





Übernachtung mit
Verwöhn-Halbpension
... ab 136 Euro
pro Person




Tagesurlaub im
Lavendel Spa mit
Infinity Pool & Saunawelt
... ab 45 Euro
pro Tag



À la carte
Frühstück -
der genussreiche Start in
den Tag, von 07:30
bis 10:30 Uhr
24,50 Euro

a quote Jaus'n

SUPPENSCHMANKERL
siehe weiter vorne in der Karte

 „KLEINE MUH“ *
im Speckmantel gebraten
bunter Blattsalat | Kirschtomaten 16,90

 gemischter
FRÜHLINGS-SALATTELLER **VEGAN** 7,10

 3x KÄSE **VEGETARISCH**
Felsenkeller - Tirol Milch
Tilsiter - Sennerei Danzl
Camembert - Milchbuben
Feigensenf | Honignüsse
Traubengelee | Kletzenbrot 13,20

 TIROLER MAREND
Käse | Schinken | Speck
Aufstrich | Hauswürstl | Wurzelspeck 14,70

 SCHINKEN-KÄSE-TOAST
... mit Salat 7,90
... ohne Salat 6,50


 FRANKFURTER oder
ST. JOHANNER WÜRSTL 6,60
Senf | frischer Kren | Brot 6,90

 GRILLWÜRSTL
Pommes frites 10,20

* Was ist die
"kleine Muh"?
Frischkäse Mozzarella-Art,
Rezept von Andreas
Lindner



URDINKEL-TORTIGLIONI
Bolognese-Sauce
oder Gemüse-Ragout **VEGETARISCH** 11,50 

SAURE WURST
Käferbohnen | rote Zwiebel 10,70 

WIENER SCHNITZEL
Schörgerer Hofschwein
Pommes frites | Preiselbeeren 18,20 

WIENER SCHNITZEL
vom heimischen Kalb
Petersielkartoffeln | Preiselbeeren 26,60 

KAISERSCHMARRN **VEGETARISCH**
... mit allem was dazu gehört!
Dauer ca. 20 Minuten 15,20 

täglich frische, hausgemachte
KUCHEN & STRUDEL
Bitte fragen Sie nach!



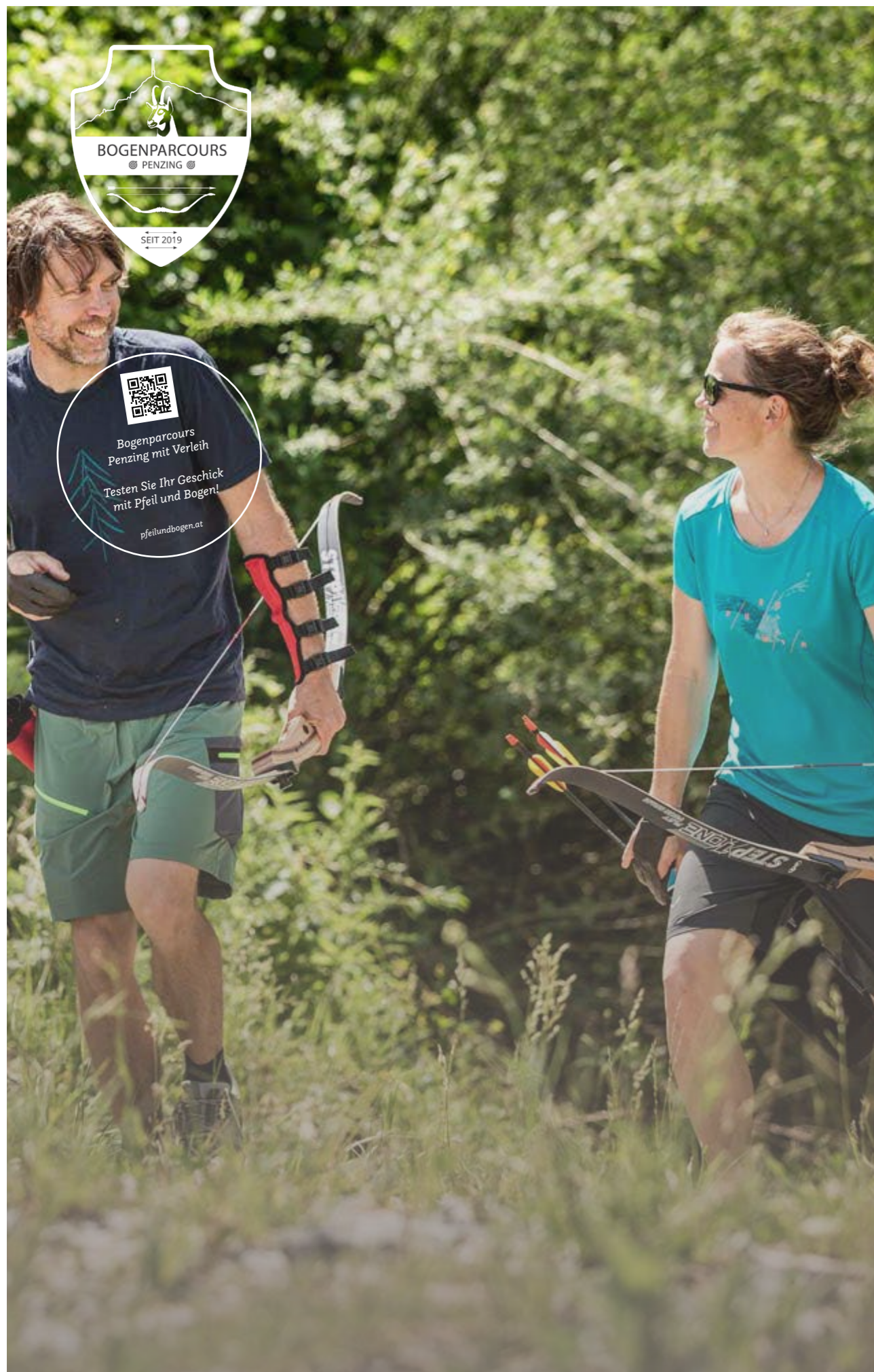
Wir kochen mit Ursalz &
ohne Geschmacksverstärker!

Was ist Ursalz? Ursalz ist nicht
jodiert und hat volle Würzkraft
mit einem intensivem Aroma.

Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.



Tiroler Genussfrühling.



ein herrliches

„Vergelt's gott“

an unsere Partner

FAMILIE



... **Km 0** - SCHÖRGERER
BAUERNHOF VON
MEINEN BRÜDERN
STEFAN & ANDREAS
Rind & Kalbfleisch,
Hofschwein, Hauswürstel,
Schnaps & Edelbrände, ...
zahlreiche Prämierungen

FAMILIE



... **Km 0** - SCHÖRGERER
FREILANDEIER
aus unserem neuen Hühnerstall

FAMILIE



ÖRTLERHOF,
DORF TIROL
Apfelsaft, Äpfel, Weinessig

FAMILIE



WOLFGANG MAITZ,
SÜDSTEIERMARK
Wein, Schnaps

FAMILIE



SCHWARZL,
PISTORF
Honig, Kernöl



... **Km 0** - ENSMANNHOF,
OBERNDORF
Rindsknochen, Rindfleisch



... **Km 0** - BÄCKEREI
LINSINGER, OBERNDORF
Brotspezialitäten



... **Km 0** - EDENHAUSER,
OBERNDORF
Fleisch, Pastrami, Schinken, Speck-
& Wurstspezialitäten



... **Km 0** - HUBER,
OBERNDORF
Fleisch, Wurst, Wurzelspeck ...



... **Km 0** - OBERMOSER,
SÖLL
Metzgerei



... **Km 0** - TRIXL,
FIEBERBRUNN
Saibling, Forelle, Lachsforelle



... **Km 0** - BÄCKEREI RASS,
ST. JOHANN
Brotspezialitäten



... **Km 0** - TIROL MILCH
ST. JOHANN / WÖRGL
die weiße Milchpalette



... **Km 0** - SINNESBERGER,
KIRCHDORF
Lebensmittel mit Qualität



VAN STAA BENEDIKT,
MIEMING
Kartoffeln



NORDTIROLER
GEMÜSEBAUERN
Gemüse, Salat, Kartoffeln



DOLOMITENGANS & CO,
LAVANT - OSTTIROL
Enten



Blühend.
Alpenfrisch.
Frühling.
Feinsinn.



Tiroler Gemüßfrühling.

Schauen Sie vorbei in unserem Hofladen!

Mit echter Leidenschaft, viel Liebe zum Handwerk und den besten Zutaten vom Bauernhof und der Region produzieren wir hier zahlreiche Köstlichkeiten für unser Wirtshaus, das Liftradl – und für Sie im Hofladen!

Im Hofladen erhältlich:

- verschiedene Knödel, Spätzle
- Sugos, Beuschel
- Rinds-, Hühner- und Zwiebelsuppe
- Gulasch, Saucen, Fonds
- Freilandeier, Marmeladen
- Fleisch – Metzgermeister Edenhauser
- Käse aus der Region, uvm.



Schauen
Sie vorbei
in unserem
Hofladen!

*Regionalität
schmeckt am besten!
„km 0“ – Kilometer Null*

