

Dienstag &  
Mittwoch -  
im Wirtshaus  
Ruhetag!



HOTEL · WIRTSCHAFT · LAUNDELL SPA

penzinghof.at

... *grüß enk*

### KÜCHENZEITEN

12:00 bis 14:00 Uhr

18:00 bis 21:30 Uhr

### SCHMANKERLKARTE,

### KUCHEN & EIS

14:00 bis 18:00 Uhr

### LAVENDEL SPA MIT

### INFINITY POOL

täglich von 10:00 bis 19:00 Uhr

Mittwoch und Samstag bis 21:00 Uhr

### LIFTRADL

ab 20. Dezember - täglich von 10 bis 19 Uhr,

warme Küche von 11.30 bis 16.30 Uhr,

jeden Freitag Ripperl essen ab 18 Uhr

### STAILERAI - SKIVERLEIH & SPORTSHOP

Montag bis Sonntag von 08.30 bis 17.30 Uhr

### HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

### HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

Selbstbedienungsladl von

08:00 bis 20:00 Uhr / 365 Tage

Preisangaben  
in Euro und inkl.  
aller Steuern!



Gratis WLAN im ganzen Haus!

Code: Penzinghof

Highspeedinternet gegen Gebühr





Ich sag,  
wo`s herkommt!



Österreich



EU



aus aller Welt

Transparenz auf meiner Speisekarte ist  
selbstverständlich - Tirols Wirte stehen für  
freiwillige Herkunftskennzeichnung!

Ihre Gastgeberin - Christine,  
Familie Lindner und viele  
fröhliche Mitarbeiter

## Weihnachtsmenü

Bitte um Vorbestellung Ihrer Lieblingsmenüs oder wählen Sie aus unserer à la carte Speisekarte aus. Wir beraten Sie gerne persönlich - bitte um Terminabsprache.

Als Gruß vom Haus beginnen wir das Weihnachtsmenü mit dem traditionellen Penzinghof Brotbuffet - hausgemachte Aufstriche & Brote.

Zum Abschluss laden wir Sie auf selbst gebackene Weihnachtskekserl ein.



## Buffet - ab 25 Pers.

### SALAT & ANTIPASTI

pro Person 9,50

### DESSERT & KÄSEVARIATION

pro Person 9,50

## Überraschungs-Menü

### 3 GÄNGE

pro Person 36,80

## Salat

### winterlicher SALATTELLER

pro Person 6,40

## ... und für spätere Stunden

### KÄSE vom Brett

pro Person 7,90

### WEISSWÜRSTEL

mit süßem Senf & Brezel  
pro Person 5,90

### deftige GULASCHSUPPE

pro Person 5,90

### bunter WÜRSTLTOPF

pro Person 6,10

### KÄSE- & SPECKPLATTE

pro Person 6,50

Silvester im Penzinghof oder im  
Liftrادل feiern - wir informieren Sie gerne.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



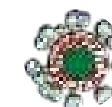
Christine Lindner  
Küchenchefin

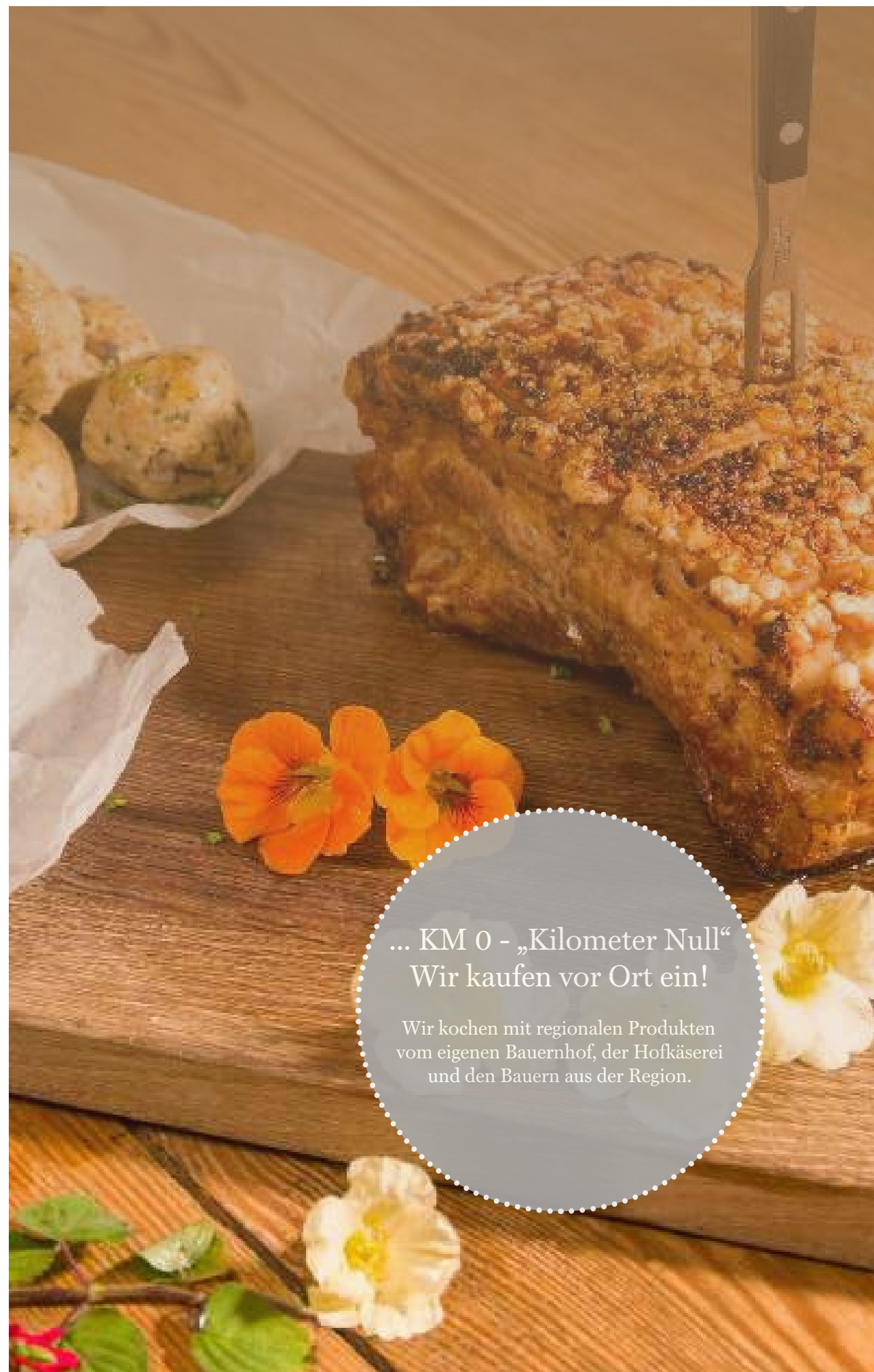


Barbara Buter-Lindner  
Sommelier



[silvester.penzinghof.at](https://silvester.penzinghof.at)





... KM 0 - „Kilometer Null“  
Wir kaufen vor Ort ein!

Wir kochen mit regionalen Produkten  
vom eigenen Bauernhof, der Hofkäserei  
und den Bauern aus der Region.

## Menü 1

kräftige **RINDSUPPE** mit Grießnockerl



2x vom heimischen **RIND**  
geschmortes Rind & rosa gebratenes Filet  
mit Kartoffeltarte & Brokkoli

39,90

oder



gebratenes **ZANDERFILET**  
auf Schwammerl-Lauch-Ragout  
und Petersilkkartoffeln

36,10

„Pumpkin-Spice-Latte“ -  
geeister **KÜRBISLATTE**

## Menü 2

2x **SUPPE**

kräftige Rindsuppe mit Fritatten &  
aromatische Kürbissuppe



rosa gebratener  
**RÜCKEN VOM KALB**  
auf Portweinsauce, Parmesan-Risotto  
& butem Gemüse

40,50

oder



Penzinghof **CORDON BLEU** vom Schwein  
mit der „kleinen Muh“ & Speck gefüllt,  
dazu Bauern Pommes

34,40

Penzinghof **DESSERTVARIATION**

## Menü 3

„KLEINEN MUH“  
im Speckmantel gebraten  
mit Rona-Feigen-Salat & Apfelbalsam-Marinade



knusprige  
**ENTE** frisch aus dem Ofen  
mit Weißbrot-Topfen-Serviettenknödel  
und Rotkraut

45,30

oder



\* Was ist die  
„kleine Muh“?  
Friskäse nach  
Mozzarella-Art von der  
Hofkäserei Schörgerer.



heimisches

**LACHSFORELLENFILET**  
auf Gemüse-Schwammerl-Gerstlrisotto

43,20



herrliche **ZOTTER-SCHOKOLADE**  
Sauerkirschen

## Menü 4

Penzinghof **VORSPEISENTELLER**

rosa gebratenes **RUMPSTEAK**  
mit Speckbohnen & gefüllten Bauernkartoffeln,  
leichter Pfefferrahmsauce

42,50



oder

gebratenes  
**LACHSFORELLENFILET**  
mit Parmesan-Risotto

41,10



Penzinghof  
**VEGETARISCHE VARIATION**

37,20

**HIMBEER-CRUMBLE**  
mit Himbeer-Sorbet

## Menü 5

**GRUSS** aus der Küche

gebeiztes  
**LACHSFORELLEN-FILET**  
Fischzucht Trixl in Fieberbrunn  
mit Kürbis, Salz-Zitrone & Heidenkräcke



**TOPINAMBUR-CAPPUCCINO**  
mit Thymianschaum & Speckpflaume

schwarzes  
**NUSSRISOTTO**  
mit gebratenem Doradenfilet  
& Weirouge-Äpfel

rosa gebratenes  
**HIRSCHFILET**  
mit Steinpilz-Schwammerl-Ragout  
& Daumnidei dazu Preiselbeersauce



soufflierte  
**APFELTARTE**  
mit Kernöl-Pistazieneis

54,80







Übernachtung  
mit Verwöhn-  
Halbpension  
... ab € 112 p.P.



Tagesurlaub  
im Lavendel Spa  
... Infinity Pool &  
Saunawelt ab  
€ 38 p.P.



Verwöhn-  
Frühstück,  
der genussreiche  
Start in den Tag!  
... ab € 19,50 p.P.

## Fondue

winterlicher **SALATTeller**

**FONDUE** mit kräftiger Rindsuppe - Rinderfilet, Schweinefilet & Hendlbrust, bunte Saucen, Knoblauchbrot & Bauern-Pommes 37,40

danach reichen wir die kräftige  
**SUPPE** – mit **SHERRY** verfeinert

**JOGHURT-BASILIKUMBECHER**  
hausgemachtes Joghurt-Basilikumeis mit Beerensalat

## Reindl essen

gebratene **KALBSHAXE** im Reindl serviert, mit Röstkartoffeln, Kartoffel-Knödel, Gemüse & Weinkraut 30,90

**VORSPEISE** und **DESSERT** wählen Sie à la carte aus (nicht inklusive)



## Feiern im Liftratl

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier im Liftratl.

Das rustikale & klassische Buffet, die Ripperl & die Backendl mit Backendl können Sie ab 40 - 70 Personen reservieren! Wir informieren Sie gerne!

## Rustikales Buffet

### im Liftratl

**BRATEN** vom Molkeschwein mit Kraut & Knödel,  
**BACKHENDL** mit Erdäpfelsalat,  
**ROASTBEEF** im Ganzen mit Bauernkartoffeln, Bauern-Pommes & bunte Saucen  
**LACHSFORELLE** & Gemüse

Dessert-Köstlichkeiten vom  
**BUFFET** und **KÄSE** vom Brett 34,70

### Liftratl Buffet

**SALAT** & **ANTIPASTI** vom Buffet

**ROASTBEEF, ZANDERFILET** auf Schwammerl-Risotto, kleine **SCHNITZERL** mit Bauernkartoffeln & Wedges, **ENTE** mit Knödel & Rotkraut

Dessert-Köstlichkeiten vom  
**BUFFET** und **KÄSE** vom Brett 44,40

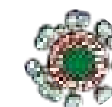
### Ripperlessen im Liftratl

**RIPPERL** dazu gibt's Krautsalat mit Bauernkartoffeln, Bauern-Pommes & Saucen 17,90

### Ripperl & Backendl

### im Liftratl

**RIPPERL & BACKHENDL** dazu gibt's Krautsalat mit Bauernkartoffel, Bauern-Pommes & Saucen 22,90



ein herzliches

„Vergelt's gott“

an unsere Partner



... **Km 0** - SCHÖRGERER  
BAUERNHOF &  
HOFKÄSEREI VON  
MEINEN BRÜDERN  
STEFAN & ANDREAS

Rind & Kalbfleisch, Lamm,  
Molkeschwein, Hauswürstel, Milch,

Schnaps & Edelbrände, schmackhafte Käsesorten und  
Milchprodukte, ... zahlreiche Prämierungen beim  
Kasermendl & der Käsiade

FAMILIE



... **Km 0** - SCHÖRGERER  
GOGGEIMOBIL  
Freilandeier

FAMILIE



ÖRTLERHOF,  
DORF TIROL  
Apfelsaft, Äpfel, Weinessig

FAMILIE



WOLFGANG MAITZ,  
SÜDSTEIERMARK  
Wein, Schnaps

FAMILIE

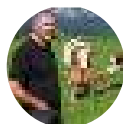


SCHWARZL,  
PISTORF  
Honig, Kernöl

FAMILIE



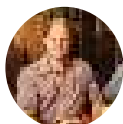
... **Km 0** - SCHNEIDERBAUER,  
OBERNDORF  
alles von der Ziege, Hendl



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



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



... **Km 0** - EDENHAUSER,  
OBERNDORF  
Metzgerei



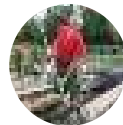
... **Km 0** - HUBER,  
KITZBÜHEL  
Fleisch, Wurst, Wurzelspeck ...



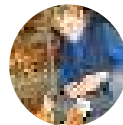
... **Km 0** - OBERMOSER,  
SÖLL  
Metzgerei



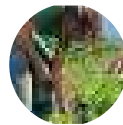
... **Km 0** - PREM,  
FIEBERBRUNN  
Hauswürstl



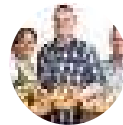
... **Km 0** - TRIXL,  
FIEBERBRUNN  
Saibling, Forelle, Lachsforelle



... **Km 0** - KERSTIN  
FISCHER, OBERNDORF  
Eier aus Bodenhaltung



... **Km 0** HÜTTSCHADER,  
KIRCHDORF  
Biogemüse



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



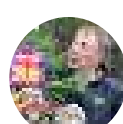
... **Km 0** - OBERFASER,  
WESTENDORF  
Schaf-Frischkäse



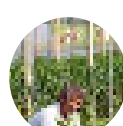
TIROL MILCH  
ST. JOHANN / WÖRGL  
die weiße Milchpalette



SINNESBERGER,  
KIRCHDORF  
Lebensmittel mit Qualität



VAN STAA BENEDIKT,  
MIEMING  
Kartoffeln



NORDTIROLER  
GEMÜSEBAUERN  
Gemüse, Salat, Kartoffeln



FRAUWALLNER,  
STRADEN  
Kernöl, Kürbiskerne ...