

Mittwoch - im
Wirtshaus Ruhetag!
Für den Grillabend am
Mittwoch reservieren
wir gerne Ihren
Tisch in der
Schörgerstube!

... *grüßent*

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

HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

„Kuh“Ischrank - Selbstbedienungsladl
24 h / 365 Tage

- ! 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

„Wir sind stolz darauf,
dass das Zusammenspiel zwischen
Alt & Jung so gut harmoniert.

Dadurch haben wir die Möglichkeit
unsere Gäste besonders herzlich,
liebepoll und individuell zu betreuen!“

Ihre Gastgeberin - Christine,
Familie Lindner und viele
fröhliche Mitarbeiter



unser Saftladen

großes Saft-Kino

TRILOGIE VOM FRUCHTSAFT

Gala Apfelsaft - vom Schwager aus Südtirol
Weingartenpfirsich - Kaufmann Steiermark
roter Traubensaft - Dockner Kremstal 3 x 0,1l 4,90

GALA APFELSAFT leicht naturtrüb 2019

der Fruchtige
aus Georg Ladurner's Obstgartl ¼l 3,10
Dorf Tirol, Südtirol ½l gespritzt 3,30

ZITRONEN-THYMIAN-EISTEE 2019

auf Apfelsaftbasis - der Erfrischende
Obsthof Kaufmann, Raabau
Vulkanland Steiermark ¼l 3,40

ROTER TRAUBENSAFT 2019

der Saftige - unendlich traubig ¼l 3,70
Weingut Dockner, Kremstal ½l gespritzt 3,90

WEINGARTENPFIRSICH Nektar 2019

der Vollmundige
Obsthof Kaufmann, Raabau
Vulkanland Steiermark ¼l 3,70

ERDBEER-LIMETTE oder HOLLERSAFT

duftig & fruchtig
... mit Granderwasser ½l € 2,80
... mit Sodawasser ½l € 3,30

Craft Bier - bä"ee"rig

GINDER BIER - Gin Style IPA

Gin-typische Beigaben, voran Wacholder
malzige Noten, fruchtige Hopfentöne
in Kooperation mit Brennerei Affenzeller
& Stiegl Kreativbraumeister Trinkler 0,25l 3,40



PARACELUS - ZWICKL

frisch vom Fass, naturbelassene
Bierspezialität mit samtiger Anmutung 0,2l 2,50
ungefiltert, natürliche Trübung 0,3l 3,30
von der Stieglbrauerei zu Salzburg 0,5l 4,20



WILDSHUTER SORTENSPIEL

„alles aus einer Hand - vom Feld ins Glas“
aus Wildshuter Urgetreide & Mühlviertler
Aromahopfen gebraut 0,25l Flasche 5,50



prickelnd & anregend

frisch, lebhaft, 100% Österreich

GRÜNER VELTLINER SEKT

Weinkellerei Goldeck, Schlumberger
Bad Vöslau 1dl 3,50

frecher Exot, trocken, leicht & spritzig

JOMA Pet Nat „Petillant Naturel“

Blanc de Noir- Rosé 2019
Weingut Markowitsch - Johanna jr.
Göttlesbrunn, Carnuntum 1dl 5,50

Blumenduft, elegante Perlage,
faszinierende Struktur

EMOZIONE dolce vita - bella italia!

Familie Villa, Franciacorta 1dl 6,10

Pfirsichduft, erfrischende Süße - Summerwine
lebendige Säure - nur 9,5° Alkohol

SCHEUREBE „Sämling 88“ - 2019 1/8l 4,40
mit Erdbeeren & Eis 1/8l 5,00

STEIRISCHER NEGRONI

mit einem Hauch Italien
Stin-Gin, Campari, rosa Wermut Maitz 6cl 7,60

herrlich, fruchtiger

SOMMER HUGO

Terroir vom Maitz, Soda,
Erdbeer-Limettesirup,
Limette, Minze & Erdbeeren ¼l € 5,40

SPRIZZ BITTER

Grüner Veltliner Sekt, Sanbitter weiß,
Limette & Minze ¼l 5,20

SPRIZZ BITTER „Alkoholfrei“

Sanbitter weiß, Limette & Minze ¼l 3,60

GANZ NEU!

12 verschiedene alpine Kräuter und handverlesene
Gewürze machen ihn so einzigartig wie seine Heimat,
die Lienzer Dolomiten - meisterhaft destilliert!

ROTER TURM Alpine dry Gin

Johannes und Florian Kuenz
Dölsach, Osttirol 4cl 6,80
... dazu Thomas Henry Tonic 0,200l 3,20
... dazu Fentimans Tonic 0,125l 3,40
... dazu Tribute Tonic 0,200l 4,20

Wir sind Tiroler Bierlokal des Jahres
in Conrad Seidls Bierguide 2020!

www.bier-guide.net



Gewinnspiel:

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

im Voraus

gratinierter
ZIEGEN-FRISCHKÄSE
vom Schneiderbauer
dazu gegrilltes Sommergemüse &
fruchtige Marinade
VEGETARISCH

KochArt
Kulinarisches aus dem Kitzbühler Alpen

12,50

im Speckmantel gebratene
„KLEINE MUH“ *
mit bunten Tomaten,
Basilikummarinade & Pfefferstangerl

KochArt
Kulinarisches aus dem Kitzbühler Alpen

12,30

2x **LACHSFORELLE**
Fischzucht Trixl - Fieberbrunn

- gebeizte Lachsforelle mit
Buttermilch-Panna-Cotta & Kräuteröl
- Lachsforellentatar mit Gurkensorbet

KochArt
Kulinarisches aus dem Kitzbühler Alpen

13,90

gekochtes vom Schörgerer Rind
RINDFLEISCH-SCHEIBEN
gebratene Eierschwammerl &
Kräutersalat mit Kartoffelmarinade

KochArt
Kulinarisches aus dem Kitzbühler Alpen

12,90

das Beste vom **RONA**

- Ronacarpaccio mit Auberginen-Mousse
- Rona-Apfel-Tatar mit Schwarzbrot-Chips

VEGAN & VEGETARISCH

9,90

knackiger, sommerlicher
SALATTELLER
VEGAN & VEGETARISCH

5,10

* Was ist die
"kleine Muh"?
Frischkäse nach
Mozzarella-Art von der
Hofkäserei Schörgerer.



aus dem Suppentopf

kräftige **RINDSUPPE**
mit Frittaten

Tasse 4,20
Teller 4,90

EIERSCHWAMMERL-CAPPUCCINO
dazu Grissini mit Schörgerer
Rindersaft-Schinken

VEGAN & VEGETARISCH

Glas 5,90
Glas 5,50

GEMÜSESUPPE
quer durch den Gemüsegarten,
mit frischem Liebstöckl
VEGAN & VEGETARISCH

Topf 5,10

leichte
GARTENKRÄUTER-SCHAUMSUPPE
mit Lachs-Bruschetta

Tasse 4,90
Teller 5,50



KOCHART & TIROLER WIRTSCHAUSKULTUR:

- 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



GRANDER WASSER
... kostenlos – ein Service von uns!





... 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.

Überraschungs Menü

... 3 KREATIVE GÄNGE
von unserem Küchenteam gezaubert ... 32,90

... 5 KREATIVE GÄNGE
von unserem Küchenteam gezaubert ... 48,50

... 4X INTERESSANTE WEINE
zum Degustieren, ausgesucht von Sommelière Barbara
1 x weiß, 2 x rot, 1 x süß 4 Gläser je 1 dl 15,90

... 4X ALKOHOLFREIE SÄFTE
zum Degustieren, ausgesucht von Sommelière Barbara 4 Gläser je 1/8l 7,90



Christine Lindner
Küchenchefin





Barbara Buter-Lindner
Sommelière

Gutschein:

Eine tolle Idee für einen besonderen Menschen!
Geburtstag, Hochzeitsjubiläum, ...
Einfach Freude schenken! Mit persönlich gestalteten Gutscheinen vom Penzinghof & Liftradl!
penzinghof-shop.at

aus der ideenküche

frische **PASTA**
mit Rucola, Cherrytomaten, geröstete Eierschwammerl & rosa-gebratene Rinderfilet-Scheiben 
klein 12,40
groß 18,60

rosa-gebratene **LEBER** vom Schörgerer Molkeschwein
glacierten Äpfel & hausgemachter Kartoffelrösti 
17,30

heimisches **LACHSFORELLEN-FILET**
Fischzucht Trixl - Fieberbrunn mit Eierschwammerlrisotto & bunten Karotten 
klein 14,60
groß 21,90

heimisches **SAIBLINGS-FILET**
Fischzucht Trixl - Fieberbrunn mit hausgemachten Topfen-Tomaten-Ravioli 
22,30

vegetarische **VARIATION**
• Eierschwammerlrisotto
• hausgemachte Topfen-Tomaten-Ravioli
• weizerne Weißkrautnocke & mariniertes Rona 
VEGETARISCH 14,70

herrliches **EIERSCHWAMMERL-GRÖSTL**
VEGAN & VEGETARISCH 10,60






**KochArt
& Tiroler Wirtshaus**
 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

Wirt & Landwirt

bitten zu Tisch

CORDON BLEU vom Kalb
 mit „kleiner Muh“* und Molkespeck
 gefüllt, dazu bunter Salatteller  19,90

← **PENZINGHOF GRILLTELLER**
 Schweinefilet, Rinderfilet, Hendlfilet,
 Kalbsbrat-Würstl, Bauernpommes,
 Grillgemüse, Kräuterbutter &
 hausgemachtes Ketchup  18,20


FILET vom heimischen Rind
 mit bunten Bohnen,
 Mini-Ofenkartoffel mit Krendip &
 Pfefferrahmsauce  160 g 22,30
 220 g 28,20


PENZINGHOF LAMMKRONE
 mit Senfsaatkruste gratiniert,
 dazu gebratene Zucchini,
 Petersielgnocchi & Thymiansauce 26,60

WIENER SCHNITZEL
 vom Schwein in der Pfanne
 gebacken, Pommes frites &
 Preiselbeermarmelade  13,30

WIENER SCHNITZEL
 vom Kalb in der Pfanne
 gebacken, Röstkartoffeln &
 Preiselbeermarmelade  18,90



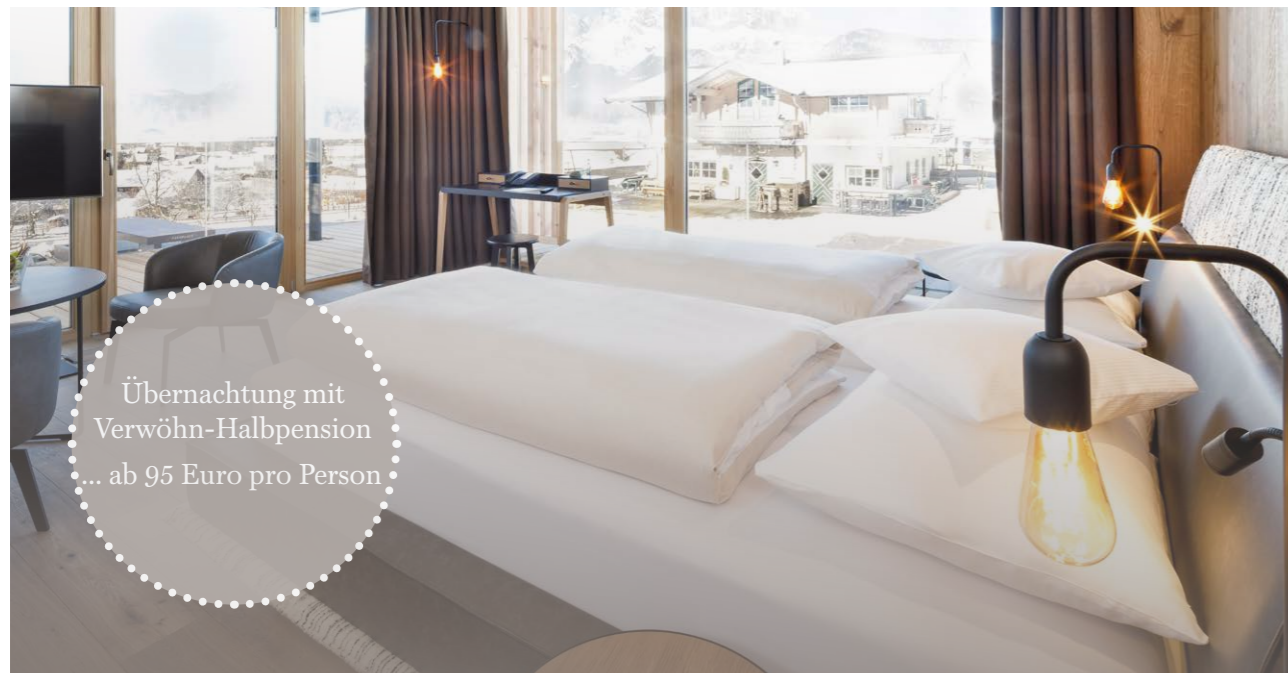
gekochtes vom Schörgerer
MILCHKALB
 mit Wurzelgemüse, Röstkartoffel,
 Saurrahmsauce & Apfelkren  21,30

rosa gebratener Rücken
 vom heimischen **REH**
 mit Daumnidei, Selleriepüree
 & schwarzer Hollersauce  28,30

glacierte
MAISHENDLBRUST
 mit Sommergemüse &
 Kräuter-Knoblauchbrot 18,60

**KM 0 = wir
 kaufen vor Ort ein!**
 Im Rahmen der Initiative
 „Regional Aufgetischt“ wurden
 wir vom Bundesministerium für
 unsere gelebte Partnerschaft
 zwischen Gast- und Landwirt
 ausgezeichnet!





Übernachtung mit
Verwöhn-Halbpension
... ab 95 Euro pro Person



Tagesurlaub im
Lavendel Spa mit
Infinity pool &
Saunawelt
... ab 38 Euro
pro Tag



À la carte
Frühstück -
der genussreiche Start
in den Tag, von 07:30
bis 10:30 Uhr
... 19,50
pro Person

a quate Jaus'n

alle herrlichen
SUPPENSCHMANKERL
(siehe weiter vorne in der Karte)



BUNTE BLATTSALATE
mit „KLEINER MUH“ *
im Molkespeck gebraten



12,10

knackiger, bunter
SALATELLER
VEGAN

5,10

3x KÄSE
von der eigenen Hofkäserei Schörgerer
dazu Feigensenf,
Honignüsse & Kletzenbrot
VEGETARISCH



9,20

die echte **TIROLER MAREND**
Bratl vom Molkeschwein,
Schinken, Kren, Käse, Aufstrich,
Hauswürstl und Molkespeck



9,90

SCHINKEN-KÄSE-TOAST
... mit Salat
... ohne Salat

5,90

4,70

FRANKFURTER oder
ST. JOHANNER WÜRSTL
dazu Senf, frischer Kren & Brot

4,60

4,80

GRILLWÜRSTL
mit Pommes frites

6,90

PASTA
mit Fleischsauce

9,30

KNACKER-WURSTSALAT

7,60

WIENER SCHNITZEL
vom Schwein in der Pfanne gebacken
mit Pommes frites &
Preiselbeermarmelade



13,30

PENZINGHOF KAISERSCHMARREN
... mit allem was dazu gehört!
Dauer ca. 20 Minuten
VEGETARISCH

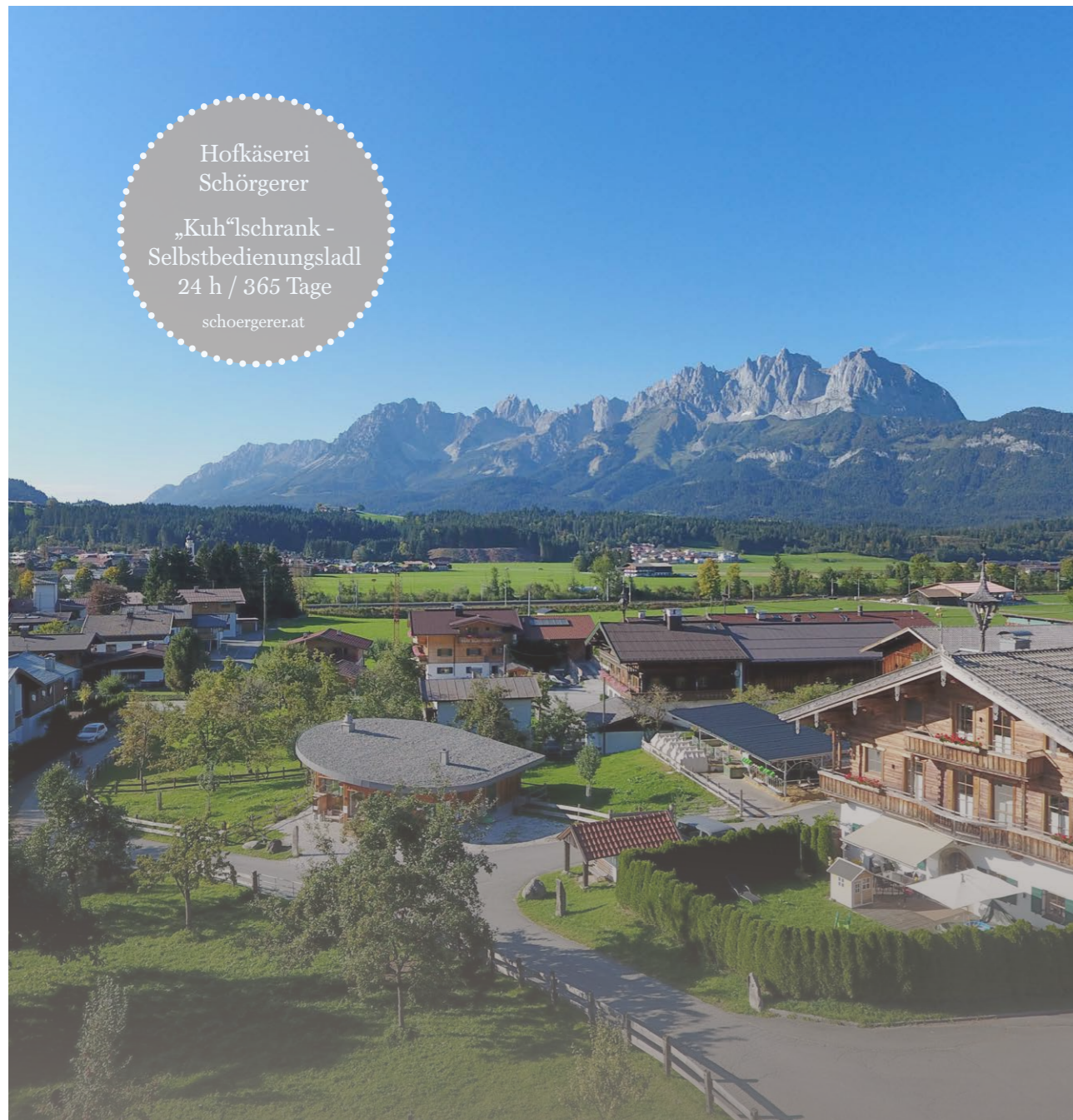
11,40

täglich frische, hausgemachte
KUCHEN UND TORTEN
Bitte fragen Sie nach!

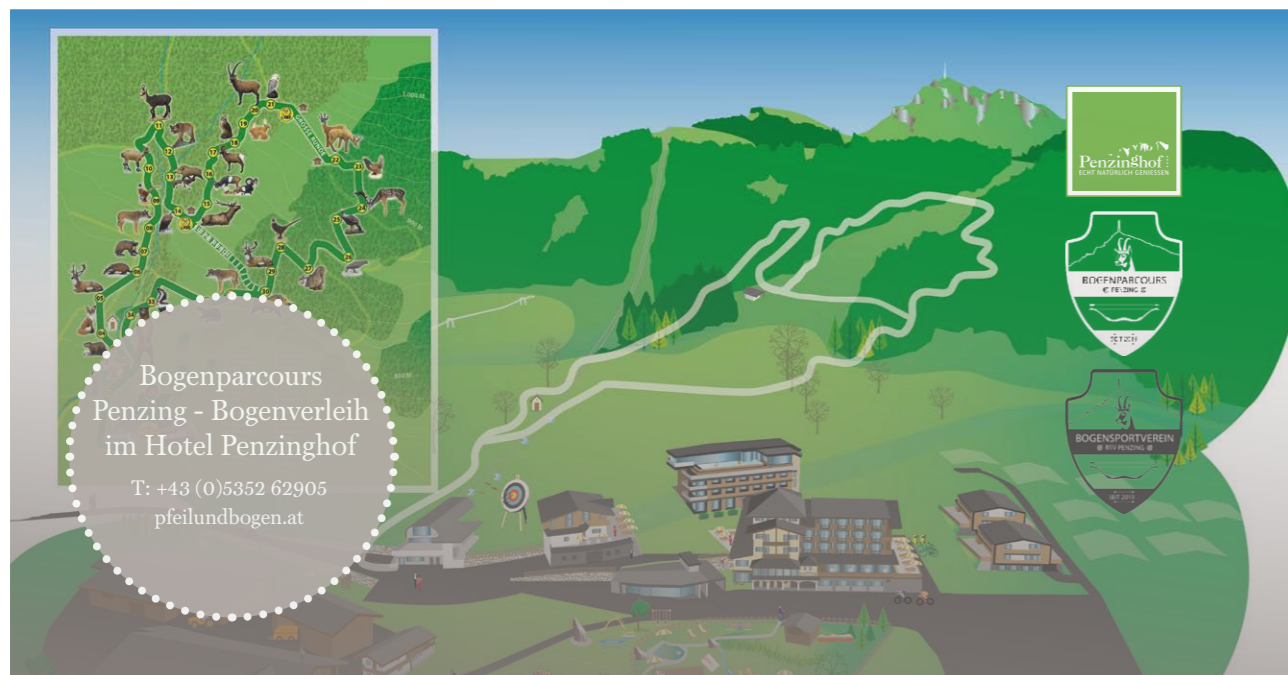


* Was ist die
"kleine Muh"?
Frischkäse nach
Mozzarella-Art von der
Hofkäserei Schörgerer.





Hofkäserei
Schörgerer
„Kuh“Ischrank -
Selbstbedienungsladl
24 h / 365 Tage
schoergerer.at



Bogenparcours
Penzing - Bogenverleih
im Hotel Penzinghof
T: +43 (0)5352 62905
pfeilundbogen.at



ein herrliches
„Vergelt's gott“
an unsere Partner

- 

... **Km 0** - SCHÖRGERER
BAUERNHOF &
HOFKÄSEREI VON
MEINEN BRÜDERN
STEFAN & ANDREAS
Rind & Kalbfleisch, Lamm,
Molkeschwein, Hauswürstel,
Eier, Milch, Schnaps & Edelbrände, schmackhafte
Käsesorten und Milchprodukte, ... zahlreiche
Prämierungen beim Kasermandl & der Käsiade
- FAMILIE



... **Km 0** - SCHÖRGERER
GOGGEIMOBIL
Freiland Eier
- FAMILIE



ÖRTLERHOF,
DORF TIROL
Apfelsaft, Äpfel, Weinessig
- FAMILIE



WOLFGANG MAITZ,
SÜDSTEIERMARK
Wein, Schnaps
- FAMILIE




SCHWARZL,
PISTORF
Honig, Kernöl
- 


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


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


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


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


- 


... **Km 0** - PREM,
FIEBERBRUNN
Tiroler Almrind, 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** - MISSSI-EIS,
ST. JOHANN
Eisspezialitäten
- 


NORDTIROLER
GEMÜSEBAUERN
Gemüse, Salat, Kartoffeln
- 

TIROL MILCH
ST. JOHANN / WÖRGL
Die weiße Milchpalette
- 

SINNESBERGER,
KIRCHDORF
Lebensmittel mit Qualität
- 

VAN STAA BENEDIKT,
MIEMING
Kartoffeln
- 

LINDLHOF,
ST. ANDRÄ
Lavanttaler Frühlings-Enten
- 

CONFISERIE BERGER,
LOFER
Schokolade
- 

FIRMENICH,
JAGERHOFER
The Stin - Styrian Dry Gin



DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



Glutenhaltiges Getreide **A**
 Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
 ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Schalenfrüchte **H**
 Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
 ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



Krebstiere **B**
 alle Arten von Krebstieren
 z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
 ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebstopfer, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Sellerie **L**
 alle Selleriearten
 ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



Eier **C**
 alle Arten von Nutzgefügleiern
 z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
 ... und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrieri, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)



Senf **M**
 alle Senfsorten
 ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfblüten, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Fisch **D**
 alle Fischarten
 ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce



Sesamsamen **N**
 alle Sesamsorten
 ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Erdnüsse **E**
 alle Erdnussarten
 ... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Schwefeldioxid und Sulfite **O**
 E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
 ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Soja **F**
 alle Sorten von Sojabohnen
 ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Lupinen **P**
 alle Lupinenarten
 ... und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Milch **G**
 alle Arten von Nutztiermilch
 z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
 ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchsüßholz (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



Weichtiere (Mollusken) **R**
 alle Arten von Weichtieren
 z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
 ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.