

... *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

S LIFTRADL

Im Sommer der ideale Rahmen
für Seminare oder Ihre Feier

STAILERAI - SPORTSHOP, RENT

MO bis FR von 09.00 bis 12.00 Uhr & 15.00 bis 17.00 Uhr

HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

Freitag 15:00 bis 18:30 Uhr
„Kuh“Ischrank - 24 h / 365 Tage

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



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

KochArt
Köstliches aus den Kitzbühler Alpen

„Wir sind stolz darauf,
dass das Zusammenspiel zwischen Alt &
Jung so gut harmoniert. Dadurch haben
wir die Möglichkeit unseren Gästen eine
besonders herzliche, liebevolle und
individuelle Betreuung zu vermitteln!“

Ihre Gastgeberin - Christine,
Familie Lindner und viele
fröhliche Mitarbeiter



unser Saftladen

großes Saft-Kino

TRILOGIE VOM FRUCHTSAFT

Apfelsaft naturtrüb, Weingartenpfirsich,
roter Traubensaft 3 x 0,1l € 4,70

APFELSAFT naturtrüb

der Fruchtige ¼l € 2,90
Franz Josef Rauch ½l gespritzt € 3,10

KIRSCHWEICHSEL Nektar

der Verführerische ¼l € 3,50
Obsthof Kaufmann, Raabau
Süd-Oststeiermark

WEINGARTENPFIRSICH Nektar

der Vollmundige ¼l € 3,50
Obsthof Kaufmann, Raabau
Süd-Oststeiermark

ROTER TRAUBENSAFT

unendlich traubig ¼l € 3,50
von der Rösler & Blaufränkisch Traube
Weingut Gager, Burgenland ½l gespritzt € 3,70

ZITRONEN-THYMIAN-EISTEE

auf Apfelsaftbasis - der Erfrischende ¼l € 3,30
Obsthof Kaufmann, Raabau
Süd-Oststeiermark

LIMETTE-MELISSE oder HOLLERSAFT

duftig & belebend ½l € 2,40
... mit Granderwasser ½l € 2,80
... mit Sodawasser

Craft Bier - bä'ee'rig

ROSAMUNDE

Berliner Style - Himbeer-Weiße
spritzig, hinreißend-rot, das
Sommerbier frisch vom Faß 0,25l € 3,30



PARACELTUS - ZWICKL

frisch vom Fass, naturbelassene
Bierspezialität mit samtiger Anmutung 0,2l € 2,40
ungefiltert, natürliche Trübung 0,3l € 3,10
von der Stieglbrauerei zu Salzburg 0,5l € 4,00



WILDSHUTER SORTENSPIEL

„alles aus einer Hand - vom Feld ins Glas“
aus Wildshuter Urgetreide & Mühlviertler
Aromahopfen gebraut 0,25l Flasche € 4,20
Magnum Flasche € 32,90
Doppel-Magnum Flasche € 64,50



prickelnd & anregend

edle Perlen mit Botschaft 

SECCO ROSÉ 1dl € 4,10
Weingut Leo Hillinger 0,75l € 26,80
Jois, Leithaberg Viothek € 14,60

einer der „ganz Großen in Österreich“

BUCHEGGERS SEKT extra Brut 1dl € 7,20
Große Reserve 0,75l € 46,90
Buchegger, Dross, Kremstal Viothek € 35,10

fruchtig, herzhaft
intensive Fruchtaromen

PROSECCO FILI D.O.C. Spumante 1dl € 3,90
Cantine Sacchetto 0,75l € 25,30
Trebeseleghe, Veneto Viothek € 13,50

süß-fruchtig, cremig

BELLINI
mit Weingarten-Pfirsichsaft aus
der Steiermark & Prosecco Fili 1dl € 4,90

nach altem Hausrezept angesetzt - mit Zitronen und
Wermutkraut - die neueste Kreation vom Senior

ROSA WERMUT

Wolfgang Maitz sen., Ratsch 6cl € 4,90
Süd-Steiermark Viothek 0,5l € 18,90

herrlich-fruchtiger

ALMROS(É)N HUGO
Rosé vom Jamek
mit Limetten-Melissensirup,
Soda, Minze, Limette ¼l € 4,90

ganz NEU!

SPRIZZ BITTER
Prosecco Fili, Sanbitter weiß,
Limette & Minze ¼l € 4,90

PORT TONIC

dry white Port von Niepoort
& Fentimans Tonic ¼l € 5,50

the Alpine Vodka

EDELWEISS Freihof 4cl € 6,80
... mit Thomas Henry Bitter Lemon € 9,90



organic and handcrafted - der neue Geheimtipp
Styrian Dry Gin - Wacholder, Holler, Koriandernote

THE STIN

Firmenich & Jagerhofer
Wielitsch, Steiermark 4cl € 6,80
... dazu Fentimans Tonic 0,125l € 3,10
... dazu Thomas Henry Tonic 0,200l € 3,10
... dazu Tribute Tonic 0,200l € 4,10



Teilen Sie ein Bild mit Ihrem Lieblingsessen vom Penzinghof auf Facebook oder Instagram mit dem Hashtag

#penzinghof und gewinnen Sie ein Überraschungsmenü für 2 Personen!

Verhang auf für die Penzinghof-Küche

im Voraus

gratinierter
ZIEGEN-FRISCHKÄSE
mit gegrillten Zucchini,
Artischocken, Äpfel & Apfelmariade
VEGETARISCH



€ 12,10

im Speckmantel gebratene
„KLEINE MUH“
mit gegrillter Wassermelone,
Kräutersalat & Pfefferstangerl
VEGAN OHNE „KLEINE MUH“



€ 11,90
€ 7,90

2 x vom **THUNFISCH**
Tatar & Sashimi
mit Süßkartoffeln, Limetten-Marinade &
hausgemachtem Focaccia

€ 13,90

... einmal anders -
TAFELSPITZSULZE
dazu gebratene Eierschwammerl
& Distelmarinade



€ 11,90

knackiger, sommerlicher
SALATTELLER
VEGAN

€ 4,90



Was ist die "KLEINE MUH"?
Frischkäse nach Mozzarella-Art
von der Hofkäserei Schörgerer.

aus dem Suppentopf

kräftige **RINDSUPPE**
mit Frittaten

Tasse € 4,10
Teller € 4,80

KAROTTEN-CAPPUCCINO
mit Estragonschaum &
Mohnstangerl
VEGETARISCH

Glas € 5,60

tomatisierte **GEMÜSE-SUPPE**
mit Knoblauch-Weißbrot
VEGAN

Topf € 4,90

würzige
ERDÄPFEL-STEINPILZ-SUPPE
mit frischem Majoran
VEGETARISCH

Tasse € 4,60
Teller € 5,90

**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!





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 € 7,60



Christine Lindner
Küchenchefin



Barbara Buter-Lindner
Sommelière

Eine tolle Idee für einen besonderen Menschen!
Geburtstag, Hochzeitsjubiläum, ...

! Einfach Freude schenken!
Mit persönlich gestalteten Gutscheinen vom
Penzinghof & Liftradl!

Hotel, Wirtshaus & Lavendel Spa!
penzinghof-shop.at

aus der ideenküche

heimisches
LACHSFORELLEN-FILET
mit Kohlrabi-Ragout, frische Erbsen
& Rosmarin-Kartoffeln 
klein € 14,40
groß € 21,60

frisches
WOLFSBARSCH-FILET
dazu lange Ravioli mit süß-saurem
Weißkraut gefüllt & gebratene
Eierschwammerl € 23,70

vegetarische **VARIATION** 
• weizerne Kasnocken
• Asmonte-Risotto mit Eierschwammerl
• hausgemachte Ravioli & Kräutersalat
VEGETARISCH € 14,30

geschmorte
KALBSWANGERL 
mit Krenpolenta
und grünen Bohnen
klein € 12,90
groß € 19,40

frische
TAGLIATELLE
dazu gebratene Eierschwammerl
mit sommerlichen Gartenkräuter
VEGETARISCH
klein € 8,10
groß € 12,20





mmmh ...
das schmeckt!

Wirt & Landwirt

bitten zu Tisch

CORDON BLEU vom Kalb
mit „kleiner Muh“ und Molkespeck
gefüllt, dazu gemischter Salatteller

KochArt
Kochkunst auf dem Kitzbüheler Alpen

€ 19,90



Was ist die „KLEINE MUH“?
Frischkäse nach Mozzarella-Art
von der Hofkäserei Schörgerer.

PENZINGHOF GRILLTELLER

Schweinefilet, Rinderfilet, Hendlfilet,
Kalbsbrat-Würstel, Bauernpommes,
Frühlingsgemüse, Kräuterbutter &
Mango-Paprikamarmelade



€ 17,70

FILET vom heimischen Rind
mit Speckbohnen,
Rosmarin-Kartoffel &
Pfefferrahmsauce

KochArt
Kochkunst auf dem Kitzbüheler Alpen

160 g € 21,50
220 g € 27,90

PENZINGHOF LAMMKRONE

mit Ratatouille-Gemüse,
hausgemachte Eierschwammerl-Gnocchi
und Thymiansauce

€ 26,30

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein in der Pfanne
gebacken mit Pommes frites &
Preiselbeermarmelade

€ 13,10

WIENER SCHNITZEL

vom Kalb in der Pfanne
gebacken mit Röstkartoffeln &
Preiselbeermarmelade

€ 18,90



rosa gebratener

Rücken vom heimischen **KALB**
dazu Asmonte-Risotto, frische
Schwammerl & Portweinsauce

KochArt
Kochkunst auf dem Kitzbüheler Alpen

€ 25,80

im Speckmantel gebratene

MAISHENDL-BRUST
mit Grillgemüse & Knoblauchbrot

€ 18,60

rosa gebratener

ESTERHAZY-ROSTBRATEN
vom Schörgerer Rind
mit Kartoffel-Lauchstrudel

KochArt
Kochkunst auf dem Kitzbüheler Alpen

€ 19,60





ÜBERNACHTUNG MIT
VERWÖHN-HALBPENSION
... AB 92 € PRO PERSON



TAGESURLAUB IM LAVENDEL SPA
MIT INFINITY POOL & SAUNAWELT
AB 38 € PRO TAG



PENZINGHOF VERWÖHN-FRÜHSTÜCK
DER GENUSSREICHE START IN DEN TAG
FÜR 18,50 € - VON 07:30 BIS 10:30 UHR

a quote Jaus'n

alle herrlichen
SUPPENSCHMANKERL
(siehe weiter vorne in der Karte)



BUNTE BLATTSALATE
mit „KLEINER MUH“
im Molkespeck gebraten



€ 11,20



Was ist die "KLEINE MUH"?
Frischkäse nach Mozzarella-Art
von der Hofkäserei Schörgerer.

knackiger, bunte
FRÜHLINGS-SALATELLER
VEGAN

€ 4,90

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



€ 8,90

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

€ 4,60

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

€ 4,20

€ 4,40

GRILLWÜRSTL
mit Pommes frites

€ 6,90

PASTA
mit Fleischsauce

€ 9,20

KNACKER-WURSTSALAT

€ 7,50

WIENER SCHNITZEL

vom Schwein in der Pfanne gebacken
mit Pommes frites &
Preiselbeermarmelade

€ 13,10

PENZINGHOF KAISERSCHMARREN

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

€ 10,90

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



LIFTRADL

Im Sommer der ideale Rahmen
für Seminare oder Ihre Feier!

liftratl.at



STAILERAI - SPORTSHOP

Ihr Lauf-, Berg- & Radsportspezialist

MO - FR von 09:00 bis 12:00 Uhr & 15:00 bis 17:00 Uhr

stailera.at



HOFKÄSEREI SCHÖRGERER

FREITAG 15:00 BIS 18:30 UHR

„KUH“LSCHRANK
24 H / 365 TAGE

schoergerer.at



ein herrliches

„Vergelt's Gott“

an unsere Partner



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

Rind & Kalbfleisch, Molke-
schwein, Hauswurst, Eier,
Milch, Obst, Schnaps & Edelbrände,
schmackhafte Käsesorten und Milchprodukte – Zie-
genfrischkäse produziert mit Milch vom Schneiderer;
Zahlreiche Prämierungen beim
Kasermantl & der Käsiade

... **Km 0** - GOGGEIMOBIL GANZ NEU
Andreas Lindner

ÖRTLERHOF, DORF TIROL
Apfelsaft, Äpfel, Weinessig

WOLFGANG MAITZ,
SÜDSTEIERMARK
Wein, Schnaps

SCHWARZL, PISTORF
Honig, Kernöl

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

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

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

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

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

... **Km 0** = wir kaufen vor Ort ein!

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



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

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

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

... **Km 0** - MISSI-EIS, ST. JOHANN
Mein liebstes Eis vom Lafferhof, Familie Mayr

NORDTIROLER GEMÜSEBAUERN
Gemüse, Salat, Kartoffeln

TIROL MILCH
Die weiße Milchpalette

EUROGAST 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

FRAUWALLNER, STRADEN
Kernöl, Kürbiskerne, Käferbohnen, Wein

Wir kochen ohne Geschmacksverstärker
und mit Ursalz.

Was ist Ursalz? Ursalz ist nicht jodiert und
hat volle Würzkraft mit intensivem Aroma.
Genießen Sie gratis unser Granderwasser!
Sehr gesund!



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 Krebspulver, 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, Gefrierei, 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, Senfbl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



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



Sesamsamen **N**
 alle Sesamsorten
 ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (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, Sojaflöckchen, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Lupinen **P**
 alle Lupinensorten
 ... und Lupinenerzeugnisse 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, Milchsücker (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.