



**ALPENRAST  
TYROL**

**TYROLER STUBEN**  
tirolerisch - gastlich - herzlich

*Speise- &  
Getränkekarte*





# Herzlich Willkommen „Griaß enk!“

„HERZLICH - GASTLICH - TIROLERISCH“  
UNTER DIESEM MOTTO VERWÖHNEN WIR SEIT ÜBER 20 JAHREN  
UNSERE BESUCHER IM ALPENRAST-TYROL.

Wir möchten Sie im Alpenrast Tyrol, einer Autobahn-Raststätte der ganz besonderen Art, herzlich willkommen heißen. Die Bezeichnung, „der ganz besonderen Art“ wählen wir bewusst, denn das Alpenrast Tyrol ist ein Erlebnisdorf an der Autobahn zwischen Imst und Landeck, ein kleines Dorf, eingebettet in die Region und die Geschichte des Tiroler Oberlandes. Handwerk, speziell der Umgang mit Holz und Stein, blickt in Tirol auf eine lange Tradition zurück, die Produkte der Tiroler Bauern wie Speck und Käse sind wegen ihrer Qualität weit über die Grenzen hinaus bekannt. Diesen zwei Grundwerten - Tradition und Qualität heimischer Produkte - will das Alpenrast Tyrol eine neue Heimat geben. Bei der Errichtung der Anlage, beim Bau der Häuser, bei der Gestaltung des Marktplatzes und bei der Einrichtung der Stuben wurden

heimisches Altholz und Tiroler Natursteine verwendet und in traditioneller Handwerkskunst verarbeitet. Am Marktplatz unter Glasbergen laden Tische zum Verweilen und Genießen ein. Doch das Alpenrast Tyrol ist mehr als nur Wirtshaus und Erlebnisdorf - es ist der Treffpunkt der Tiroler. Mit modernster Technik ausgestattete „Denk-Stuben“ und der Milser Stadl eignen sich bestens für Tagungen und Veranstaltungen. Für Übernachtungsmöglichkeiten ist im hauseigenen Hotel gesorgt.

Erholung und Entspannung findet man in der Hütte-Hatte Au, einer ökologisch gestalteten Freizeitanlage mit Kinderspielplatz. Dies alles macht das Alpenrast Tyrol zu einem „Schaufenster der Region“, wo Menschen die Besonderheiten Tirols kennen und schätzen lernen können.



# Romantik & Genuss

## TIROLER SPEZIALITÄTEN ZUM SHOPPEN UND GUSTIEREN

Im Alpenrast-Tyrol setzen wir insbesondere auch in der Küche auf Regionalität und Authentizität. Convenience-Produkte kennt man bei uns nur vom Hörensagen: Mehlspeisen, Saucen, Beilagen wie Knödel oder Spätzle - alles wird selbst produziert. Soweit möglich, beziehen wir Rohstoffe direkt von den Bauern aus der Nachbarschaft und leisten somit einen Beitrag zur Wertschöpfung der heimischen Landwirtschaft. Auf der Karte finden sich vor allem heimische Gerichte, ergänzt von internationalen Spezialitäten und saisonal wechselnden Themen oder das „Alpenrast-Reindlessen“, das im uralten Ma-rendkeller aufgetischt wird.

Auch in unserem Dorfladen finden sich echte Tiroler Spezialitäten, darunter der original Handl Tyrol Speck g.g.A., der ebenso wie der Käse, im Schau-Reifekeller zu bestaunen ist. Diese Premiumstücke werden von unseren Gästen sehr geschätzt.

Handgeschöpfte Schokolade, die über offenem Feuer hergestellte „Prügeltorte“, Spezialbrote und Marmeladen aus dem Paznaun oder auch Schnitzereien von hiesigen Handwerkern - der regionale Gedanke zieht sich quer durch das Sortiment und verspricht dem interessierten Gast somit wert- und sinnvolle Mitbringsel.

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose) - H (Schalenfrüchte, Nüsse) - L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden! Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU LM-Informationsverordnung 1169/2011).





## *Aperitif*

<b>APEROL SPRITZ</b> °	0,25 l	€ 5,70
<b>PROSECCO APEROL</b> °	0,25 l	€ 6,20
<b>HUGO</b> °	0,25 l	€ 6,20
<b>PROSECCO ODER PROSECCO HOLUNDER</b> °	0,1 l	€ 5,10
<b>CAMPARI SODA</b>	4 cl	€ 6,70
<b>CAMPARI ORANGE</b>	4 cl	€ 7,20

## *Weinempfehlung*

### *WEISSWEINE GLASWEISE*

<b>RIESLING</b> ° Weingut Malat, Niederösterreich	1/8 l	€ 5,20
<b>GRÜNER VELTLINER STEIN</b> ° Weingut Jurtschitsch Sonnhof, Kamptal, Niederösterreich	1/8 l	€ 5,70
<b>DIALOG</b> ° Weingut Johannes Reinisch, Thermenregion Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon Blanc	1/8 l	€ 5,70
<b>ILLMITZER SPÄTLESE</b> ° Weingut Tschida Angerhof, Illmitz	1/8 l	€ 6,20

### *ROTWEINE GLASWEISE*

<b>ZWEIGOLD</b> ° Weingut Goldenits, Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,20
<b>MERLOT</b> ° Weingut Reeh, Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,70
<b>PINOT NOIR</b> ° Stift Klosterneuburg, Thermenregion	1/8 l	€ 6,20

### *ROSÉWEIN GLASWEISE*

<b>TETUNA ROSÉ</b> ° halbtrocken, Weingut Goldenitz, Neusiedlersee	1/8 l	€ 5,20
--	-------	--------





## Leichte Sommergerichte

<b>BÜFFELMOZZARELLA mit Tomaten und Rucola</b> <small>A-C-L-M-O</small>	€ 15,80
<b>CARPACCIO vom Rind</b> <small>G-L-O</small> Mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen	€ 18,00
<b>BACKHENDLSALAT</b> <small>A-C-L-M-O</small> Mit gebackener Hühnerbrust und Kartoffelsalat	€ 19,90
<b>CAESAR'S SALAT</b> <small>A-C-D-L-M-O</small> Gegrillte Hühnerbrust auf Eisbergsalat, Original Caesar's Dressing, Parmesan, Speck, Eier	€ 21,50
<b>SALAT ALPENRAST TYROL</b> <small>A-C-D-G-L-M-O</small> Gemischte Blattsalate mit Röstkartoffeln und Speckscheiben	€ 15,50
<b>FITNESS SALAT</b> <small>A-C-H-M-O</small> Mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Croutons und Pinienkernen	€ 19,90
<b>SALAT NIZZA</b> <small>C-D-G-O</small> Bunter Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Thunfisch, Ei und Sardellenfilets	€ 17,50
<b>BUNTER BLATTSALAT</b> <small>C-G-O</small> Mit sautierten Eierschwammerln und Speck	€ 17,80
<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> <small>A-C-G-O</small> Mit Salatgarnitur und Preiselbeeren	€ 16,50
<b>TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN</b> <small>A-G-O</small> In Rahmsauce mit Rucola und Parmesan	€ 18,90
<b>PFIFFERLING GULASCH</b> <small>A-C-G-O</small>  Mit Semmelknödel und Sauerrahm	€ 19,90



## *Aus unserem Suppentopf*

	1 Knödel	2 Knödel	3 Knödel
<b>HERZHAFTE RINDSSUPPE</b> <sup>L</sup>	€ 8,00	€ 10,90	€ 13,90
<b>mit Speckknödel</b> <sup>A-C-G-L</sup>			
<b>mit Leberknödel</b> <sup>A-C-G-L</sup>			
<b>mit Kaspressknödel</b> <sup>A-C-G-L</sup>			
<b>FRITTATENSUPPE</b> <sup>A-C-G-L</sup>			€ 6,30
<b>GRIESSNOCKERLSUPPE</b> <sup>A-C-L</sup>			€ 6,30
<b>TYROLER SUPPENTOPF</b> <sup>A-C-L</sup>			€ 8,90
Herzhafte Rindssuppe, saftiges Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln			





## Vorspeisen

### **BEEF TARTAR handgehackt** A-C-D-F-G-M

Dazu Toastbrot mit Butter, wahlweise mit Cognac, Whisky oder Calvados

<b>als Vorspeise</b>	100g	€ 24,00
<b>als Hauptspeise</b>	180g	€ 30,00

### **TYROLER ALPEN TAPAS** A-C-G-L

€ 20,50

Eine Auswahl kalter und warmer Tiroler Schmankerln, mundgerecht zubereitet. Speckknödelsuppe, Kasspatzln, Zillertaler Kaskrapfn, Schlutzkrapferl, Tiroler Gröstl, "An Koschter" Speck

### **GARNELENPFANDL** A-B ✓

€ 19,00

Mit Knoblauch, Zwiebel, Frischem Chili und Baguette

### **KARTOFFELRÖSTI mit geräuchertem Lachs** A-B-G ✓

€ 18,50

Sauerrahm und Salatbouquet

### **KNOBLAUCHBROT** A-D-G-O ✓

€ 4,50

## Salate

### **BUNTER GEMISCHTER SALATTELLER** C-G-L-M-O ✓

€ 7,50

### **BLATTSALATE** C-G-L-M-O ✓

€ 6,00





## Knödel, Krapfen, Spätzln & Co

ZUM KOMBINIEREN

### 2 KNÖDEL NACH WAHL INKL. BEILAGEN

€13,90

Knödel: **Speckknödel** <sup>A-C-G</sup>  
**Kaspressknödel** <sup>A-C-G</sup> ✓  
**Leberknödel** <sup>A-C-G</sup>

Beilagen: **Sauerkraut** <sup>L-M</sup>  
**Gemischter Salat** <sup>C-G-L-M-O</sup> ✓  
**Blattsalat** <sup>C-G-L-M</sup> ✓  
**Krautsalat** <sup>0</sup> ✓

Jeder weitere Knödel

€ 3,00

### TYROLER SCHLUTZKRAPPEN <sup>A-C-G-L</sup> ✓

€19,00

Mit Rucola, Tomatenwürfel, Parmesanspänen und Nussbutter

*Ähnlich den italienischen Ravioli, werden diese ca. 2 cm großen Teigtaschen aus Roggen- und Weizenmehl hergestellt und mit einer Spinat-Topfen-Kombination gefüllt.*

### DIE 3 GUAT'N AUS TYROL <sup>A-C-G-L</sup> ✓

€19,00

Kaspressknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit Parmesan und Nussbutter

Eine vegetarische Auswahl unserer Knödel und Krapfen.

### TYROLER KASSPATZLN <sup>A-C-G-L</sup> ✓

€ 18,00

Mit gerösteten Zwiebeln, frischem Schnittlauch und kleinem Blattsalat

*Wir verwenden für diese regionale Spezialität 3 verschiedene Tiroler Käsesorten.*





## Rezept Semmelknödel

### ZUTATEN:

6 TROCKENE SEMMELN ODER 360 G KNÖDELBROT  
1/4 L MILCH  
2-3 EIER  
30 G BUTTER  
1/2 ZWIEBEL  
SALZ, PFEFFER, GEHACKTE PETERSILIE

### ZUBEREITUNG:

DIE SEMMELN KLEINWÜRFELIG SCHNEIDEN, MILCH MIT EIERN VERSPRUDELN, ÜBER DIE GESCHNITTENEN SEMMELWÜRFEL GIESSEN UND ETWAS ZIEHEN LASSEN. ZWIEBEL WÜRFELIG SCHNEIDEN UND IN BUTTER ANRÖSTEN. ZUSAMMEN MIT DER GEHACKTEN PETERSILIE ZUR SEMMELMISCHUNG GEBEN. MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. ANSCHLIESSEND DIE HÄNDE NASS MACHEN UND AUS DER MASSE 8-12 RUNDE, FESTE KNÖDEL FORMEN. IN LEICHT GESALZENEM WASSER ETWA 12 MINUTEN KÖCHELN LASSEN.

TIPP: IMMER ZUERST EINEN PROBEKNÖDEL KOCHEN, DAMIT SICHERGESTELLT IST, DASS DIE KNÖDELMASSE BEIM KOCHEN NICHT ZERFÄLLT.

### ABWANDLUNGEN:

#### SPECKKNÖDEL:

200G FEIN WÜRFELIG GESCHNITTENEN, ANGEBRATENEN HANDL TYROL BAUCHSPECK IN DIE KNÖDELMASSE EINARBEITEN.

#### TIROLERKNÖDEL:

ZUR SPECKKNÖDELMASSE NOCH ETWAS FEIN GESCHNITTENE ANGEBRATENE RÄUCHERWURST GEBEN. DADURCH WIRD DER KNÖDEL SAFTIGER.

#### SPINATKNÖDEL:

150G BLATTSPINAT FEIN HACKEN, ETWAS KNOBLAUCH BEIMENGEN, SALZEN UND PFEFFERN, KURZ MIT DEM ZWIEBEL ANDÜNSTEN UND IN DIE SEMMELKNÖDELMASSE EINARBEITEN.

#### LEBERKNÖDEL:

200G FASCHIERTE RINDSLEBER DER SEMMELKNÖDELMASSE BEIGEBEN.

#### KASPRESSKNÖDEL:

100G RASS- UND BIERKÄSE (ODER ANDEREN SCHNITTKÄSE, JE NACH GESCHMACK) IN DIE SEMMELKNÖDELMASSE EINARBEITEN, KNÖDEL FORMEN, KNÖDEL MIT DER HAND FLACHDRÜCKEN, IN DER PFANNE MIT BUTTERSCHMALZ ODER BRATÖL BEI GERINGER HITZE GOLDGELB BACKEN. DARAUF ACHTEN, DASS DER KNÖDEL VOR DEM SERVIEREN DURCHGEBRATEN IST.

#### TIPP: "KNÖDELGRÖSTL":

ÜBRIG GEBLIEBENE KNÖDEL IN SCHEIBEN SCHNEIDEN, IN DER PFANNE MIT ZWIEBELN ANRÖSTEN, EIER UNTERRÜHREN UND MIT SCHNITTLAUCH UND SALAT SERVIEREN.





## Rezept Zwiebelrostbraten

### ZUTATEN:

4 STK. ROSTBRATEN ODER BEIRIED  
3 EL BUTTERSCHMALZ FÜR DIE PFANNE  
1 EL MEHL FÜR DAS FLEISCH  
2 STK. ZWIEBEL  
1 SCHUSS OLIVENÖL  
SALZ, PFEFFER

### ZUBEREITUNG:

DAS FLEISCH MIT DEM FLEISCHKLOPPER KLOPFEN UND MIT OLIVENÖL EINSTREICHEN SOWIE MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. DIE GEKLOPFTEN ROSTBRATEN-STÜCKE AUF BEIDEN SEITEN IM MEHL WENDEN UND IN EINER PFANNE MIT BUTTERSCHMALZ AUF BEIDEN SEITEN SCHARF ANBRATEN. DAS FLEISCH AUS DER PFANNE NEHMEN UND IN ALUFOLIE WICKELN.

DANACH DIE ZWIEBEL SCHÄLEN, IN RINGE SCHNEIDEN UND GOLDBRAUN ANDÜNSTEN.

FÜR DIE SAUCE DAS BRATENFETT MIT EIN WENIG SUPPE ABLÖSCHEN UND EINEN SCHUSS ESSIG HINZUFÜGEN. ANSCHLIESSEND SENF EINRÜHREN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. ZUSÄTZLICH KANN MAN DIE SAUCE NOCH MIT EIN WENIG MEHL BINDEN.

ZUM SCHLUSS WIRD DAS GERICHT SCHÖN ANGERICHTET UND DANN IST ES ZUM GENIESSEN BEREIT!





## Unsere Klassiker

<b>TYROLER ZWIEBELROSTBRATEN</b> <small>A-G-L-O</small> Mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Zwiebeljus und Röstzwiebeln	€ 31,50
<b>TAFELSPITZ</b> <small>A-G-L-O</small> Rösterdäpfel, Blattspinat, Apfelkren, Schnittlauchsauce	€ 27,50
<b>TYROLER KALBSLEBER</b> <small>A-G-L-O</small> Rosa gebraten, mit Speckscheiben, Erdäpfelpüree und Grilltomate	€ 27,00
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <small>A-C-G</small> Wahlweise mit Petersilienkartoffel oder Pommes Frites, dazu Preiselbeeren und Zitrone	
<b>vom Kalb:</b>	€ 29,90
<b>vom Schwein:</b>	€ 22,90
<b>vom Huhn:</b>	€ 23,90
<b>CORDON BLEU</b> <small>A-C-G</small> Gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	€ 24,90
<b>ROTES CURRY</b> <small>A-G-L-O</small> Feine Hendlbruststreifen, Wok-Gemüse, rote Currysauce, Erdnüsse und Basmatireis	€ 18,90



## Unser Klassiker

### **HAUSPFANDL "TYROLER STUBEN"** A-C-G-L-O

€27,00

Schweinefilet im Speckmantel, Butterspätzle und Champignonrahmsauce mit Käse gratiniert

### **ALPENRAST GRILLTELLER** A-C-G-L-O

€24,90

Mit Schwein, Rind, Huhn, Speck, Würstl, Grillgemüse, Pommes Frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce

### **TYROLER GRÖSTL** A-C-G-L-O

€19,90

Röstkartoffel mit Rindfleisch, Spiegelei und kleinem Krautsalat

## Fisch

### **GEGRILLTES LACHSSTEAK** D-G

€24,50

Mit Kartoffelstampf, Riesling-Sauce und Brokkolirose





## Rezept Tyroler Gröstl *für 4 Personen*

### ZUTATEN:

0,5 KG KARTOFFEL  
1 ZWIEBEL  
40 DAG RINDSBRATEN ODER RINDS-  
GESCHNETZELTES  
1 MESSERSPITZE FRISCH GERIEBENE MUS-  
KATNUSS  
PETERSILIE  
MAJORAN  
KÜMMEL  
SCHNITTLAUCH  
KNOBLAUCH  
2 EL BUTTERSCHMALZ ODER PFLANZENÖL  
4 EIER  
PFEFFER & SALZ

### ZUBEREITUNG:

DIE GEKOCHTEN KARTOFFEL SCHÄLEN UND IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN („BLATT’LN). IN EINER EISENPFANNE DAS BUTTERSCHMALZ (ODER ÖL) ERHITZEN, UND DIE KLEINGEHACKTE ZWIEBEL GLASIG ANBRATEN.

DIE KARTOFFEL DAZUGEBEN. DEN RINDSBRATEN IN DÜNNE, KLEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND MITRÖSTEN.

MIT GERIEBENER MUSKATNUSS, PFEFFER UND SALZ NACH GESCHMACK WÜRZEN UND MIT FRISCH GEHACKTER PETERSILIE BESTREUEN.

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT ZUM ALPENRAST TIROLERGRÖSTL EINEN KRAUTSALAT.

### KRAUTSALAT:

DAS WEISSKRAUT IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN ODER HOBELN. LEICHT SALZEN, MIT DER HEISSEN SUPPE BEGIESSEN UND MIT DEM KÜMMEL BESTREUEN. DAS GANZE MIT BEIDEN HÄNDEN KRÄFTIG DURCHKNETEN. IN EINER PFANNE ZWIEBEL UND SPECKWÜRFEL GLASIG ANRÖSTEN, MIT ESSIG UND ÖL ABLÖSCHEN UND ÜBER DAS KRAUT GIESSEN. NACH GESCHMACK PFEFFERN.





## Vom Grill & Steaks

Für unsere Grillspezialitäten verwenden wir ausschliesslich österreichisches Qualitätsfleisch

### **STEAKTOAST** A-C-D-F-G-L-M-O

€ 26,90

Ein Klassiker für den etwas kleineren Hunger mit 2 kleinen rosa gebratenen Rinderfilets auf getoastetem Brot, hausgemachter Cocktailsauce und Salatgarnitur.

### **RINDERFILETSTEAK** A-G **200G**

€ 38,00

Mit Süßkartoffel Fritters, Portweinjus und Babykarotten.

### **LADY STEAK** A-G **150G**

€ 29,00

Mit Süßkartoffel Fritters, Portweinjus und Babykarotten.

### **SCHWEINEFILET** A-G **180G**

€ 22,00

In Handl Tyrol's Bauchspeckmantel, Pommes Frites, Grillgemüse und Pfeffersauce.

Durch das Grillen im Bauchspeckmantel bleibt dieses zarte Filet vom steirischen Jungschwein besonders saftig.

### **PFEFFERSTEAK** A-G **200G**

€ 39,90

Zartrosa gebraten mit Süßkartoffel Fritters, Rahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Speckbohnen





## *Für den kleinen Hunger*

### **HANDL TYROL'S SPECKMAREND** A-G-M-L-O

Karree-, Schinken-, und Bauchspeck mit Essiggemüse, frischem Kren, Brot und Butter



€16,00

#### *VON HAND GEMACHT:*

Nur die besten Fleischstücke höchster Güte werden von Hand mit Meersalz, Wacholder, Pfeffer und etwas Knoblauch eingerieben und anschließend trocken gepökelt.

#### *GERÄUCHERT:*

Anschließend mild über Buchenholz geräuchert - so erhält der Tiroler Speck g.g.A. seinen typischen Charakter.

#### *BERGLUFTGETROCKNET:*

Danach reift und trocknet der Tiroler Speck g.g.A. über Monate bei gleich bleibender Temperatur in reiner Tiroler Bergluft.

### **SCHWEIZER WURSTSALAT** G-L-O-A-N

Mit Gebäck

€14,00

### **SCHINKEN-KÄSE-TOAST** A-C-F-G-L-M-O

Mit kleinem Salat

€13,00



## Zur Nachspeis

- GEBACKENE APFELRADLN** <sup>A-C-G</sup>  € 8,50  
Wahlweise mit einer Kugel Vanilleeis <sup>G</sup> oder Vanillesauce
- SCHOKO-NUSS-GUGELHUPF** <sup>A-C-G-H</sup> € 8,50  
Mit einer Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne
- 2 STÜCK EISPALATSCHINKEN MIT VANILLEEIS** <sup>A-G-E</sup> € 9,90  
Schokosauce, Mandelsplitter und Sahne
- 2 STÜCK PALATSCHINKEN MIT MARILLENMARMELADE** <sup>A-G</sup> € 7,10
- KAISERSCHMARRN** <sup>A-C-G-O</sup> €15,50  
Mit Apfelmus (wird frisch zubereitet - dauert 20 Min.)

*Das wohl berühmteste kaiserliche Gericht, der Kaiserschmarren, steht im Zentrum zahlreicher Gerüchte. Eines davon erzählt von einem Leibkoch des Kaiserpaars. Als er einmal mit einer neuen Komposition aus zerrissenem Omelettenteig und Zwetschkenröster in der kulinarischen Gunst der Kaiserin gar nicht zu landen vermochte, sprang seine Majestät in die Bresche und aß die Portion der Kaiserin mit den Worten "Na, geb' Er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammkocht hat" auf. Ein anderes Gerücht berichtet von einer kaiserlichen Jagd, die in einer Hütte endete, wo der Senner - auch "Kaser" genannt - dem Kaiser einen "Kaserschmarren" vorsetzte. Der Kaiser war angeblich so begeistert, dass er das Gericht kurzerhand in "Kaiserschmarren" umtaufte. Historisch verbürgt ist übrigens weder die eine noch die andere Anekdote, sehr wohl jedoch die Tatsache, dass der Kaiser den Kaiserschmarren vor allem auf seinen Jagdgesellschaften durchaus zu schätzen wußte. Zumindest berichtet das Joseph Cachée, einer der letzten Hofbediensteten, in seinem Buch über die "Hofküche des Kaisers".*





## Rezept Kaiserschmarrn für 6 Personen

### ZUTATEN:

8 EIKLAR UND 8 EIDOTTER  
5 EL KRISTALLZUCKER  
240 G MEHL, GLATT  
1/2 L MILCH  
60 G ROSINEN  
1 EL VANILLEZUCKER  
1 EL RUM  
PRISE SALZ  
100 G BUTTER ZUM BACKEN  
STAUBZUCKER ZUM BESTREUEN

### GARNIERUNG: APFELMUS

### ZUBEREITUNG:

ROSINEN IN RUM EINIGE STUNDEN MARINIEREN. MILCH, EIDOTTER, VANILLEZUCKER UND MEHL GLATT RÜHREN. EIKLAR, KRISTALLZUCKER UND SALZ ZU FESTEM SCHNEE SCHLAGEN, UNTER DEN TEIG MENGEN. BUTTER IN FLACHER PFANNE ERHITZEN, MASSE EINLAUFEN LASSEN, MIT ROSINEN BESTREUEN, ANBACKEN, WENDEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKROHR FERTIGBACKEN. MIT ZWEI GABELN IN KLEINE STÜCKE REISSEN, MIT ETWAS KRISTALLZUCKER BESTREUEN UND NOCHMALS BRÄUNEN. ANRICHTEN, MIT STAUBZUCKER BESTREUEN.

UNSER TIPP:  
RÜHREN SIE IN DEN TEIG 8-10CL COINTREAU



## *Aus unserer Backstube*

<b>ALPENRAST HAUSTORTE</b> (Nusstorte) <sup>A-C-F-G</sup>	€ 5,50
<b>SACHERTORTE</b> <sup>A-C-F-G</sup>	€ 5,50
<b>KÄSE-SAHNE-TORTE</b> <sup>A-C-G</sup>	€ 5,50
<b>SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTE</b> <sup>A-C-G</sup>	€ 5,50
<b>FRUCHTSCHNITTE</b> <sup>A-C-G</sup>	€ 5,00
<b>APFELSTRUDEL ODER TOPFENSTRUDEL</b> <sup>A-C-G-H-O</sup>	€ 5,20
<b>mit Sahne</b> <sup>G</sup>	€ 6,20
<b>mit Vanillesauce</b> <sup>G</sup>	€ 6,70
<b>mit 1 Kugel Eis</b> <sup>A-C-F-G</sup>	€ 7,00

Für weitere Kuchenempfehlungen wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

<b>PORTION SCHLAG</b> <sup>G</sup>	€ 1,00
------------------------------------	--------





## Rezept Sachertorte

### ZUTATEN:

#### SACHER-MASSE:

120 G BUTTER  
120 G FLÜSSIGE KUVERTÜRE  
60 G PUDERZUCKER  
110 G EIDOTTER  
170 G EIKLAR  
14 G KRISTALLZUCKER  
120 G MEHL, GLATT  
CA. 200 G MARILLENKONFITÜRE  
ZUM FÜLLEN UND EINSTREICHEN

#### SACHER-GLASUR

(SCHOKOLADENGLASUR):

360 G KRISTALLZUCKER  
150 G WASSER  
300 G FLÜSSIGE KUVERTÜRE

### ZUBEREITUNG SACHERTORTE:

(MÖGLICHST AM VORTAG HERSTELLEN UND NACH DEM ABKÜHLEN IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN) BUTTER, KUVERTÜRE UND PUDERZUCKER SCHAUMIG RÜHREN. EIDOTTER NACH UND NACH ZUGEBEN. EIKLAR MIT KRISTALLZUCKER ZU SCHNEE SCHLAGEN. BEIDE MASSEN MISCHEN UND DAS MEHL EINMELIEREN. IN DEN TORTENRING FÜLLEN UND BEI 180 °C CA. 60 MINUTEN BACKEN. 10 MINUTEN VOR ENDE DER BACKZEIT DIE TEMPERATUR AUF 200 °C ERHÖHEN. DIE OBERE KANTE DES TORTENBODENS LEICHT ABRUNDEN. BODEN EINMAL DURCHSCHNEIDEN UND MIT MARILLENKONFITÜRE FÜLLEN. EINEN TORTENKARTON UNTERLEGEN, TORTE MIT KOCHEND HEISSER MARILLENKONFITÜRE EINSTREICHEN. AUF GLASIERGITTER STELLEN UND EINE STEIFE UNTERLAGE (Z.B. EIN BRETT) ZUM WEGSETZEN DER GLASIERTE TORTE VORBEREITEN.

### ZUBEREITUNG SACHERGLASUR:

KRISTALLZUCKER MIT WASSER AUFKOCHEN. KUVERTÜRE ZUGEBEN, DURCHRÜHREN UND BIS 110 °C KOCHEN. IN EIN MÖGLICHST KLEINES GEFÄSS DURCHSEIHEN. TABLIERT WIRD AM BESTEN AUF EINE STEINBLATTE: ETWA EIN FÜNFTTEL DER GLASUR AUSGIESSEN UND MIT DER PALETTE FEST BEARBEITEN. GLEICHZEITIG (MIT DER ZWEITEN HAND) MIT EINEM KOCHLÖFFEL DIE GLASUR LANGSAM RÜHREN, DAMIT SICH KEINE HAUT BILDEN KANN. DIE TABLIERTE GLASUR WIEDER IN DAS GEFÄSS ZURÜCKGEBEN UND DURCHRÜHREN. DIESEN VORGANG WIEDERHOLEN, BIS DIE GLASUR DIE RICHTIGE KONSISTENZ ERREICHT HAT. DIE TORTE RASCH UND MIT WENIGEN STRICHEN ÜBERZEIHEN. DA DIE GLASUR SEHR SCHNELL ANZIEHT, BLEIBT KAUM ZEIT ZUM KORRIGIEREN. DESHALB SOLLTE MAN VORNHEREIN GENÜGENDE GLASUR AUFGIESSEN. DIE GLASIERTE TORTE SOFORT AUF DIE VORBEREITETE UNTERLAGE SETZEN UND DIE GLASUR ERSTARREN LASSEN. EVTL. ABGELAUFENEN ÜBERZUG MIT EINEM KLEINEN MESSER WEGSCHNEIDEN UND DIE TORTE AUF EINE SAUBERE UNTERLAGE WEGSETZEN. GLASURRÜCKSTÄNDE MIT WENIG WASSER VERRÜHREN UND BEIM KOCHEN DER NÄCHSTEN GLASUR MITVERARBEITEN.





## Getränke Auswahl

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>RÖMERQUELLE</b> prickelnd   still	0,33 l	€ 3,90	0,75 l € 6,20
<b>ALMDUDLER</b>	0,35 l	€ 4,50	
<b>COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO</b>	0,33 l	€ 4,50	
<b>APFELSAFT, COCA COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI</b>	0,30 l	€ 4,30	0,50 l € 5,60
<b>APFELSAFT   JOHANNISBEERE GESPRITZT</b>	0,30 l	€ 3,60	0,50 l € 4,70
<b>TONIC, BITTER LEMON, GINGER ALE</b>	0,20 l	€ 4,70	
<b>PAGO FRUCHTSÄFTE</b>	0,20 l	€ 4,20	
<b>EISTEE (Zitrone/Pfirsich)</b>	0,25 l	€ 3,90	
<b>CARPE DIEM KOMBUCHA KLASSIC, RED BULL</b>	0,25 l	€ 5,40	

### JUGENDGETRÄNKE

<b>HIMBEERWASSER/ HOLLERWASSER</b>			0,50 l € 3,80
------------------------------------	--	--	---------------

### HEISSE GETRÄNKE

<b>ESPRESSO</b>			€ 3,80
<b>GROSSER BRAUNER</b>			€ 5,30
<b>VERLÄNGERTER</b>			€ 4,30
<b>CAPPUCCINO<sup>G</sup></b>			€ 4,80
<b>MACCHIATO<sup>G</sup></b>			€ 3,90
<b>LATTE MACCHIATO<sup>G</sup></b>			€ 5,20
<b>VERLÄNGERTER koffeinfrei</b>			€ 4,30
<b>HEISSE SCHOKOLADE<sup>G</sup></b>			€ 4,30
<b>HEISSE SCHOKOLADE mit Schlag<sup>F-G</sup></b>			€ 5,30
<b>AFFOGATO</b> - Vanilleeis mit Espresso <sup>G</sup>			€ 5,30
<b>PORTION TEE nach Wahl</b>			€ 3,90
Darjeeling   Earl Grey   Grüntee   Kräuter   Kamille   Früchte   Pfefferminz   Hagebutte			





*BIER VOM FASS & FLASCHENBIERE*

<b>ZIPFER MÄRZEN V. FASS <sup>A</sup></b>	0,30 l	€4,30	0,50 l	€ 5,30
<b>RADLER <sup>A</sup></b>	0,30 l	€4,30	0,50 l	€ 5,30
<b>EDELWEISS HEFETRÜB <sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 5,90
<b>EDELWEISS DUNKEL <sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 5,90
<b>WEIZEN ALKOHOLFREI <sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 5,90
<b>ZIPFER ALKOHOLFREI <sup>A</sup></b>			0,33 l	€ 4,30
<b>COLA-WEIZEN <sup>A</sup></b>			0,50 l	€ 5,90

*GESPRITZTE*

<b>GESPRITZTER Weiß / Rot sauer <sup>0</sup></b>			0,25 l	€ 4,10
<b>GESPRITZTER Weiß / Rot Süß <sup>0</sup></b>			0,25 l	€ 4,10

*SPIRITUOSEN*

<b>RAMAZOTTI</b>			2 cl	€ 4,30
<b>AVERNA</b>			2 cl	€ 4,30
<b>AMARETTO</b>			2 cl	€ 4,30
<b>OBSTLER</b>			2 cl	€ 4,10
<b>MARILLE</b>			2 cl	€ 4,10
<b>WILLIAMS</b>			2 cl	€ 4,10



## *Veranstaltungen Events Seminare*

Neben den fünf Seminarräumen mitsamt Hotel ist der „Milser Stadl“ eine einzigartige Räumlichkeit für Veranstaltungen jeder Art: ob Musik- und Brauchtumsveranstaltung, Hochzeits- oder Geburtstagsfeier, Kabarett oder Bauerntheater, Tagung oder Firmenpräsentation - dieser heimelig-urige, aber technisch top ausgerüstete Saal begeistert seine Gäste immer wieder aufs Neue. An die 180 Events finden hier jährlich statt.

## *Entspannt schlafen*

Entspannt und vollkommen ruhig lässt es sich in unserem kleinen, feinen Hotelbereich schlafen. Alle Zimmer liegen im südlichen Trakt Richtung Milser Au und der herrlichen Tiroler Bergwelt. Technisch top ausgestattet mit WLAN und Flat-TV vermittelt die heimelige Vollholzeinrichtung ein Gefühl von Geborgenheit.

Durch die optimale Verkehrsanbindung eignen sich unsere Zimmer hervorragend für alle Reisenden als erholsamer Zwischenstopp und dies mit all den vielen Annehmlichkeiten, die die Alpenrast Tyrol-Welt bietet.





## Auszeichnungen

Darauf sind wir ganz besonders stolz ...

**Asfinag Raststätten Award**

**Tiroler Integrationspreis**

**TRIGOS Tirol und TRIGOS Österreich**

**Österreichs familien- und frauenfreundlichstes Unternehmen**  
betriebseigenen Kindergarten und  
Kinderkrippe

**Wir - Wirtschaft in der Region**  
für die Steigerung der Attraktivität regionaler Wirtschaftsstandorte

## Alpenrast-Tyrol in Zahlen

**40.000 m<sup>2</sup>** gesamtes Areal

**8.000 m<sup>2</sup>** Betriebsfläche

**23.500 m<sup>3</sup>** Kubatur inkl. Glaskuppel

**70 km** Kabel

**10 km** EDV Leitungen

**2.626 m<sup>2</sup>** Lärchenschindeldach

**225 Türen** und **116 Fenster**

**192 Räume**

**1.440 m<sup>2</sup>** Naturstein

**2.000** Beleuchtungskörper

**3,5 km** Sanitärleitung

**7 km** Fußbodenheizung



# ALPENRAST TYROL

**Alpenrast Tyrol GmbH**  
Tyroler Stuben  
An der Au 1  
A-6493 Mils bei Imst  
T +43 (0)5418-601  
[infopoint@alpenrast-tyrol.at](mailto:infopoint@alpenrast-tyrol.at)  
[www.alpenrast-tyrol.at](http://www.alpenrast-tyrol.at)

**Bitte bewerten Sie uns:**

