



Herzlich Willkommen im Holunderhof wo Gastfreundschaft Tradition hat!

Seit 2012 wird unser Hotel von der Familie Oberegger mit viel Herz und Leidenschaft geführt. Carin Oberegger, ursprünglich aus den Niederlanden, hat gemeinsam mit ihrem Hansl aus Gaimberg dieses besondere Haus neu eröffnet. Auch ihre Söhne unterstützen das Hotel mit Leidenschaft.

Seit diesem Jahr bereichert Küchenchef Peter Oberzaucher mit kreativer Raffinesse unser Küchenteam, während seine Frau Oberkellnerin Klarisa Oberzaucher und ihr gemeinsamer Sohn Dominik mit Herzlichkeit und Professionalität für einen reibungslosen Service sorgen.

Genießen Sie bei uns nicht nur die atemberaubende Umgebung, sondern auch die familiäre Atmosphäre und kulinarischen Genüsse, die Ihren Aufenthalt unvergesslich machen.



VORSPEISEN

Gebackener Ziegenkäse im knusprigen Kartoffelmantel [C G H O] € 14,00

Zupfsalate / karamellisierte Weintrauben /
Himbeer-Walnussvinaigrette

Zweierlei geräucherte Fischspezialitäten [C D G O] € 15,00

Rösti / junger Spinat / Räucherlachs und Forelle /
Mascarpone / mariniertes Fenchel

Thailändisches Hähnchen-Tortilla [A E F G N O] € 14,50

Salat Chiffonade / Maishähnchenkeule / Tomate /
Gurke / pikante Erdnuss Sauce / Creme Fraîche

Salat „Holunderhof“ mit Holunderblütendressing [A C G H M O] € 13,00

Blattsalate / Gurke / Tomate / Avocado / Birne /
schwarze Nüsse / Parmesan / Croutons

Kleiner gemischter Salat [C M O] € 7,00

Blattsalate, Tomate, Gurke, Hausdressing

SUPPEN

Kräftige Tafelspitzsuppe [A C G L] € 8,00

Pilz-Grießnockerl / Schnittlauch

Basilikumschaumsuppe mit Safran [A G O] € 8,50

Schwarzbrotchip / Zimt

Tom Kha Gai Suppe [F L N O] € 9,00

Huhn / Shii Take Pilze / Babyspinat / Kokosmilch / Curry



FISCH

Gebratene Garnelen [A B C G L N O] € 29,00

schwarze Linguine in Hummersauce / Frühlingszwiebel / Sesamhippe

Im Ganzen gebratene Seezunge [A D G O] € 32,00

Brokkoli / Schmortomaten / Eierschwammerl-Risotto /
Kräuter-Limettenbutter

Pochiertes Welsfilet [A D G L O] € 26,00

Bulgur / roter Spitzpaprika / Apfel / Curryschaum

FLEISCH

Wiener Schnitzel vom Milchkalb [A C O] € 26,00

oder **Wiener Schnitzel vom Schwein** € 20,00

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

Filetsteak vom Jungstier / [C G L M O] € 42,00

T-Bone Steak vom Kalb [C G L M O] € 42,00

Pfefferrahm Sauce oder Café de Paris Butter

Knusprige Kartoffel-Wedges / Grillgemüse

Rosa gebratene Flugentenbrust [A C G L O] € 26,50

Preiselbeer-Apfelrotkraut / Schupfnudeln / Früchtetee-Sauce

Gebratene Scheiben von der Kalbsleber „Tiroler Art“ [G L O] € 26,00

Zwiebel-Speck Sauce / Kartoffelmousseline /
karamellierte Apfelspalten / Brokkoli

Zwiebelrostbraten vom Grill [A C G L O] € 28,00

Eierspätzle / Speckbohnen / Röstzwiebel

VEGETARISCH

Osttiroler Schlipfkrapfen (9 Stück) [A C G M O] € 20,00

Nussbraune Butter / Parmesan / Schnittlauch / kleiner Salat

Gemüse Thai Curry [F O P] € 22,00

Grillgemüse / Kichererbsen / Reis / Wiesenkräuter-Salat



SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachter Milchrahmstrudel [A C G O] Vanillesauce	€ 9,00
Pistazien Creme Brulé [C G H] Waldbeeren	€ 10,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn [A C G O] Zwetschkenröster	€ 15,00
Hausgemachter Karottenkuchen [A C G H]	€ 5,50
Sorbet Variation „Holunderhof“ (Maracuja, Holunder, Holunderblüten) dazu Waldbeeren	€ 9,50
Selektion von österreichischen Käsespezialitäten [A G H O] Trauben / Nüsse / Feigen Chutney / Dinkelcracker	€ 12,00
Affogato [C G] Espresso / Vanille Eis	€ 5,50

KINDERMENÜ

Frittaten Suppe [A C G L]	€ 5,50
Wiener Schnitzel vom Schwein [A C O] mit Pommes	€ 11,80
Cevapcici (3 Stück) [A G L O] Reis / braune Sauce	€ 10,00
Spaghetti Bolognese [A C G L O]	€ 10,50
Fischstäbchen (5 Stück) [A C O] mit Pommes	€ 9,90
4 Schlipfkrapfen [A G]	€ 7,80



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Alpenquellwasser Urleiten (still, prickelnd)	0,25l	€ 3,00
Alpenquellwasser Urleiten (still, prickelnd)	0,75l	€ 5,20
Alpenquellwasser Zitrone (prickelnd)	0,25l	€ 3,30
Soda Zitrone	0,2l	€ 2,80
Soda Zitrone	0,4l	€ 3,80
Skiwasser / Holunderwasser	0,2l	€ 1,80
Skiwasser / Holunderwasser	0,4l	€ 2,80
Himbeer / Holunder Soda	0,2l	€ 2,90
Himbeer / Holunder Soda	0,4l	€ 3,70
Apfelsaft	0,2l	€ 3,20
Orangensaft	0,2l	€ 3,20
Apfelsaft	0,4l	€ 4,80
Orangensaft	0,4l	€ 4,80
Rauch – Marille / Mango / Ananas / Johannisbeere	0,2l	€ 3,80
Eistee	0,33l	€ 3,80
Rauch gespritzt	0,4l	€ 4,80
Cola / Spezi / Fanta / Sprite	0,33l	€ 3,80
Cola Zero	0,33l	€ 3,80
Almdudler	0,33l	€ 3,80
Bitter Lemon / Ginger Ale / Wild Berry		€ 4,00
Red Bull		€ 4,50
Fever Tree Elderflower / Mediterranean Tonic & Ginger Beer		
Thomas Henry Tonic		€ 4,50



WARME GETRÄNKE

Espresso	€ 3,00
Macchiato / kleiner Brauner [G]	€ 3,10
Espresso Doppio	€ 4,50
Cappuccino [G]	€ 3,60
Melange [G]	€ 3,40
Verlängerter	€ 3,50
Latte Macchiato [G]	€ 4,50
Caffè mocha (Mochaccino) [G]	€ 5,30
Irish Coffee [G]	€ 8,90

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch koffeinfrei!

Tee	€ 2,90
Tee mit Rum	€ 5,00
Heißer Kakao ohne Schlag [G]	€ 4,30
Heißer Kakao mit Schlag [G]	€ 4,60
Heiße Orange	€ 3,50
Heiße Zitrone	€ 3,50
Glas heiße Milch [G]	€ 2,80

LIKÖRE

Averna 4cl	€ 6,20
Ramazotti 4cl	€ 6,20
Fernet Branca 2cl	€ 3,40
Baileys 4cl	€ 5,20
Amaretto 2cl	€ 3,80
Grand Marnier 2cl	€ 3,90
Cointreau 2cl	€ 3,90
Limoncello 2cl	€ 3,20
Sambuca 2cl	€ 3,20
Jägermeister 2cl	€ 3,50



APERITIFE

Prosecco 0,1	€ 4,90
Holunderprosecco	€ 5,00
Rosé Sekt 0,1	€ 5,20
Lillet Blanc mit Schweppes Ginger Ale	€ 6,30
Lillet Rose mit Schweppes Wild Berry	€ 6,30
Hugo	€ 6,00
Aperol / Zirberol / Limoncello Spritz mit Prosecco	€ 6,30
Campari Soda	€ 5,20
Campari Orange	€ 5,80
Martini Dry/Martini Bianco/Martini Rosso	€ 5,80
Sherry Fino	€ 5,50
Sherry Oloroso	€ 5,50
Gingerino / Crodino Biondo mit Soda [A F G]	€ 4,80
Gingerino / Crodino Biondo mit Orange [A F G]	€ 5,10

Alle Weine, sowie Aperol/Zirberol/Limoncello Spritz und Prosecco enthalten Sulfit!

Spritzer weiß	€ 3,90
Spritzer rot	€ 3,90

1/8l WEINE

Grüner Veltliner Kremser Sandgrube	€ 5,20
Gelber Muskateller Weingut Hagn	€ 5,20
Sauvignon blanc Iro, Gols	€ 5,00
Chardonnay Weingut Allacher, Gols	€ 5,20
Rosé Zweigelt Hagn, Mailberg	€ 5,20
Zweigelt Heideboden, Leitner	€ 5,50
Tempranillo Codice , Spanien	€ 5,50
Merlot Ungerberg, Weingut Leitner, Gols	€ 6,20
Cuvée (ZW, PN, CS) Scheiblhofer, Andau	€ 6,20
Spätlese Seewinkel (Riesling, Muskat, Ottonel)	€ 5,20

PORTWEIN 6cl

Porto Valdouro Tawny Port	€ 5,50
Noval Fine Ruby Port	€ 8,50



HOLUNDERHOF
Hotel Apartments

BIERSPEZIALITÄTEN

alle Biere enthalten Glutenthaltiges Getreide

Falkensteiner Märzen

helles Vollbier, strohgelb,	0,2l	€ 3,20
angenehm hopfig,	0,3l	€ 3,60
feine Malztöne, vom Fass	0,5l	€ 4,50

Gösser Natur Radler

mit natürlichem Zitronensaft,	0,2l	€ 3,20
naturtrüb, erfrischend leicht,	0,3l	€ 3,60
vom Fass	0,5l	€ 4,50

Gösser Zwickl

naturtrüb, braufrisch,	0,2l	€ 3,20
weicher harmonischer	0,3l	€ 3,60
Geschmack, vom Fass	0,5l	€ 4,50

Gösser Naturgold Alkoholfrei

Natürlich trüb und vollmundig	0,33l	€ 3,70
-------------------------------	-------	--------

Weihenstephaner Hefetrüb

trüb, hefeblumig,	0,2l	€ 3,30
erfrischend, vom Fass	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 4,80

Weihenstephaner Dunkel / Weihenstephaner alkoholfrei

Feinhefig, ausgewogenes Malzaroma, weich, Flasche	0,5l	€ 4,80
--	------	--------



LONG DRINKS 4cl

Bacardi Cola / Orange	€ 8,50
Vodka Orange	€ 8,50
Vodka mit Bitter Lemon	€ 8,50
Jim Beam Cola	€ 8,50
Jack Daniels Cola	€ 8,50
Malibu Orange	€ 8,50

GIN DRINKS 4cl MIT TONIC

Tschin Ohne Namen (Schwarzer Brennerei)	€ 9,50
Roter Turm, Alpine dry Gin (Kuenz Naturbrennerei)	€ 9,50
Gordon's	€ 8,50
Beefeater	€ 8,50
Gin Citadelle	€ 8,50
Finlandia Cucumber Mint Botanical	€ 9,50
Hendrick's	€ 10,50
Gin Mare	€ 11,50
Blue Gin	€ 9,50
Malfy Gin con Arancia	€ 9,50

VODKA 2cl

Belvedere	€ 6,90
Grey Goose	€ 6,20
Absolut	€ 3,50
Titos	€ 3,70
Eristoff Red	€ 3,00
Eristoff	€ 3,00



WHISKEY 4cl

Springbank	10 years	€ 12,00
Longrow	10 years	€ 11,50
Glenfiddich	18 years	€ 12,00
Chivas Regal	12 years	€ 9,50
Johnnie Walker Black Label	12 years	€ 9,50
Tullamore Dew		€ 8,40
Lagavullin		€ 11,00
Jack Daniels		€ 7,00
Rauchkofel single malt, Kuenz		€ 10,00
Tscharnock single malt, Webhofer		€ 9,50

COGNAC und WEINBRAND 4cl

Metaxa *****	€ 4,50
Cognac Esprit des Dieux Pierre Ferrand	€ 11,00
Remy Martin XO	€ 20,00

RUM 2cl

Plantation Barbados	€ 5,50
Plantation Trinidad	€ 5,50
Diplomatico Reserva	€ 7,50
Havana Club Seleccion de Maestro	€ 11,00

TEQUILA 2cl

Tequila Gold / Blanco	€ 3,20
Padre Azul Anejo Tequila	€ 9,80



GRAPPA 2cl

Grappa Berta "Elisi"	€ 6,50
Grappa Berta "Villa Prato Giovane"	€ 5,50
Grappa Poli "Moscato"	€ 6,00
Grappa Poli "Sarpa Barrique"	€ 6,50

EDELBRÄNDE 2cl

Kuenz Brennerei

Osttiroler Pregler, Zwetschke Edelbrand	€ 4,30
Apfel-Himbeer Edelbrand	€ 5,60
Zirben, Haselnuss [H]	€ 4,20
Marille, Mirabellen Edelbrand	€ 4,50
Unholde Spirit Drink (Apfel -Birne)	€ 4,50
Unholde Spirit Ginger Cocktail	€ 9,50

Schwarzer Brennerei

Vogelbeere Edelbrand	€ 7,00
Bio-Blutorangen	€ 6,50
Marille Vinschgau	€ 4,80
Himbeer	€ 5,80

Webhofer

Williams, Apfel Topaz, Pregler	€ 4,50
Apfel Eichenfass, Kirsch	€ 4,80
Holunderblütenlikör, Zirben	€ 4,50

Görelle

Apfel / Marille / Williams / Holunder	€ 4,50
---------------------------------------	--------

Falkner Paul

Maschanska	€ 4,80
------------	--------

Josef Berger

Meisterwurz	€ 5,30
-------------	--------

Hämmerle

Himbeer	€ 7,80
Marille	€ 6,30
Williams	€ 6,30

Prinz

Holunder Schnaps	€ 4,00
------------------	--------

Amsee

Muskat	€ 6,30
--------	--------



COCKTAILS

Rock Shandy € 8,00
Angostura Bitters, Zitronenlimonade, Sodawasser, Zitrone

Moscow Mule € 9,50
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke

Martini Dry € 8,50
Gin, Martini dry, Olive

Vodkatini € 8,50
Vodka, Martini dry, Zitronenscheibe

Negroni € 9,80
Gin, Campari, Martini rosso, Orangenscheibe

Holunderhof Spritz € 9,50
Cucumber / Mint Gin, Holunderblütensirup, Tonic,
Soda, Limette, Minze

Mojito € 9,00
Weißer Rum, Soda, Rohrzucker, Limette, Minze

Caipirinha € 9,00
Cachaca 51, Rohrzucker, Limette

Cosmopolitan € 9,00
Vodka, Cranberry, Limettensaft

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Tropika Sunrise € 8,00
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Holunderhof Virgin Spritz € 8,00
Holunderblütensirup, Tonic, Soda, Limette, Minze



ALLERGENE

ALFI® Legende EU-Allergengruppen - Allergencode			
Gluten	A	Nüsse	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch und Laktose	G	Weichtiere	R

Wir weisen Sie darauf hin, dass einige Getränke Allergene enthalten!

Die Knabbereien an der Bar können ebenso Allergene enthalten.

Erdnüsse **E**

Salzstangen **A N G**

Käsegebäck **A G C H N**