



Willkommen
AM LOCHERBODEN



Tiroler Wirtshaus am Locherboden, Familie Auer, 6423 Mötz
Tel.: +43 5263 / 55 99, Fax: +43 5263 / 55 99-20, info@locherboden.at

www.locherboden.at

HERBSTTERMINE 2017

WAS IST LOS AM LOCHERBODEN?



**ÖFFNUNGSZEITEN
LOCHERBODEN**
Täglich von
9.00 bis 22.00 Uhr
(bei Reservierungen
für Veranstaltungen, Feiern
usw. gerne länger)
Mittwoch Ruhetag!

A GAUDI MIT MUSI

22.09.17 | 20.10.17 | 17.11.17
jeweils ab 20.30 Uhr

LINE DANCE ABEND

15.09.2017 | 06.10.17
10.11.17 | 07.12.2017
jeweils ab 19.00 Uhr



www.locherboden.at

2

Wir freuen uns!



SUPPEN

POTAGES | MINESTRE | SOUPS

- **Fritattensuppe** ^{A,C,G,L}
 - ▲ Consommé aux crêpes
 - Brodo con crêpes
 - Beef broth with sliced crêpes**€ 3,90**
- **Gulaschsuppe mit Gebäck** ^{A,L}
 - ▲ Soupe hongroise
 - Minestra ungherese tipo goulasch
 - Hungarian goulash soup**€ 4,60**
- **Backerbsensuppe** ^{A,C,G,L}
 - ▲ Soupe aux petites boules de pâte (utilisées comme garniture de soupe)
 - Consommé con piccole biglia di pasta choux frita
 - Soup with fried batter pearls**€ 3,50**



Locherboden „AUS DEM WASSER“ DE L'EAU | DALL'ACQUA | FROM THE WATER

- **Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Rahmspinat** ^{A,D,G,L,O}
 - ▲ Filet de sandre, pommes de terre persillées, épinards à la crème
 - Filetto di lucioperca con patate al prezzemolo e spinachi alla crema
 - Pike-perch fillet with parsley potatoes and cream spinach**€ 14,20**
- **Garnelen „provincial“ mit Bandnudeln und Champignon-Tomatensauce** ^{A,B,C,G,M,L,O}
 - ▲ Crevettes „provincial“, sauce tomate et champignons, nouilles tagliatelle
 - Gamberetti „provenzale“ con salsa do pomodori e champignon e tagliatelle
 - Shrimps with mushroom tomato sauce and tagliatelle**€ 14,90**





Locherboden „GESUND UND VITAMINREICH“ SAINE ET RICHE EN VITAMINES | SANA E RICCA DI VITAMINE HEALTHY AND RICH IN VITAMINS

- **Kleiner gemischter Salat** ^{G,M}

- ▲ Petite salade mixte
- Insalata mista piccola
- ★ Small mixed salad

€ 4,90

- **Großer gemischter Salat** ^{G,M}

- ▲ Grande salade mixte
- Insalata mista grande
- ★ Large mixed salad

€ 7,50

- **Kleiner grüner Salat** ^{G,M}

- ▲ Petite salade verte
- Piccola insalata verde
- ★ Small green salad

€ 4,10

- **Salat „Locherboden“** ^{A,G,M}
**gemischter Salat mit Früchten
und gegrillter Hühnerbrust**

- ▲ Salade „Locherboden“
salade mêlée, fruits et
poitrine de poulet grillée
- Insalata „Locherboden“
Insalata mista con frutta
e petto di pollo grigliato
- ★ Salad „Locherboden“
Mixed salad with fruit and
grilled chicken breast

€ 9,90

Wussten Sie, ...

... dass Salat eine gute Quelle für
Ballaststoffe und Vitamin E ist?

- **Wienersalatteller** ^{A,C,G,M}

- **Grüner Salat mit Früchten
und Wiener Schnitzel**

- ▲ Salade viennoise
Salade verte, fruits et Wiener
Schnitzel (escalope viennoise)
- Insalata alla viennese
Insalata verde con frutta
e scaloppina alla viennese
- ★ Vienna style salad bowl
Green salad with fruit and
pork cutlet vienna style

€ 9,90

- **Salat „Bella“** ^{B,G,M}
**gemischter Salat mit Früchten
und Garnelen**

- ▲ Salade „bella“
Salade mêlée, fruits, crevettes
- Insalata „Bella“
Insalata mista con frutta
e gamberetti
- ★ Salad „Bella“
Mixed salad with fruit
and shrimps

€ 12,50





Locherboden TOASTS

TOAST | TOAST | TOASTS

Schinken-Käse-Toast ^{A,G,M}

- ▲ Croque monsieur avec jambon et fromage
 - Prosciutto e formaggio pane tostato
 - ★ Ham and cheese toast
- € 6,90

• Toast Hawaii ^{A,C,G,M,O}

Schinken-Käsetoast mit Ananas, Salatgarnitur und Cocktailsauce

- ▲ Toast avec jambon et fromage, ananas, salades, cocktail sauce
 - Toast con prosciutto e formaggio, ananas, insalate, salsa di cocktail
 - ★ Toast with ham and cheese, pineapple, salads, cocktail sauce
- € 8,50

• Steaktoast ^{A,C,G,M,O}

mit Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, Salatgarnitur und Cocktailsauce

- ▲ Toast avec bœuf, porc e poulet, salades, sauce cocktail
 - Bistecca toast con carne di manzo, maiale e pollo, insalata, salsa cocktail
 - ★ Steak toast with beef, pork and chicken, salad and cocktail sauce
- € 12,90

GETRÄNKETIPP
Radler Alkoholfrei –
optimaler Begleiter
und Durstlöscher



Locherboden „TRADITIONELL“

PLATS TYROLIENS | PIATTI TIROLESÌ | TYROLEAN DISHES



• **Spinatknödel mit Käsesauce** ^{A,F,M,O}

- Quenelles d'épinards, sauce au fromage
 - Canederli di spinaci con salsa di formaggio
 - Spinach dumpling with cheese sauce
- € 8,50

• **Spinatschlutzkrapfen mit brauner Butter und frischem Parmesan** ^{A,C,G,L,M,F,O}

- Ravioles autrichiennes aux épinards, beurre versé et parmesan frais
 - Mezzelune ripiene di spinaci con burro nocciola e parmigiano fresco
 - Spinach ravioli with brown butter and fresh parmesan
- € 8,50

• **Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat** ^{A,L,O,F}

- Tiroler Gröstl – Pommes de terre sautées à la Tyrolienne, avec viande et un oeuf sur le plat, salade de chou-blanc
 - Tiroler Gröstl – Un saltato di patate e carne con uova al tegame, insalata di cavolo capuccio
 - Tiroler Gröstl – Sauteed meat and potatoes, garnished with a pan fried egg, with cabbage salad
- € 10,70

• **Käsespätzle** ^{A,C,G,L}

- „Käsespätzle“ pâtes fraîches typiques de la Souabe avec fromage
 - „Käsespätzle“ Gnocchetti con formaggio
 - „Käsespätzle“ Small spaetzle dough dumplings with creamy cheese
- € 9,90

Locherboden Tris

• **Kaspressknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit brauner Butter und frischem Parmesan** ^{A,C,G,L,M}

- Boulette au fromage, boulettes d'épinards et raviolis avec de la laitue beurre noisette et parmesan frais
 - Gnocchi di formaggio, gnocchi di spinaci e ravioli con marrone burro e parmigiano fresco
 - Cheese dumpling, spinach dumpling and ravioli with brown butter and fresh parmesan
- € 10,90





Hauptgerichte

PLATES PRINCIPALS | PIATTI PRINCIPALI | MAIN DISHES

- **Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel** ^{A,C,G,L,M}
 - ▲ Escalope viennoise de porc, aïelles et pommes de terre persillées
 - Costoletta di maiale alla viennese con mirtilli rossi e patate al prezzemolo
 - ★ Pork cutlet vienna style with cranberries and parsley potatoes
€ 11,50
- **Champignonschnitzel mit Spätzle** ^{A,C,G,L,M}
 - ▲ Escalope de porc aux champignons avec spätzle
 - Costoletta di maiale con champignon e gnochetti
 - ★ Pork escalope with mushrooms and spaetzle
€ 12,20
- **Tafelspitz mit Rahmspinat und Kartoffeln** ^{A,G,L}
 - ▲ Veau braisé, épinards à la crème, pommes de terre
 - Punta di sottofesa di manzo bollito con spinaci alla crema e patate
 - ★ Prime boiled beef with cream spinach and potatoes
€ 14,90
- **Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeeren** ^{A,C,G,L}
 - ▲ Cordon bleu, pommes de terre, aïelles
 - Cordon bleu con patatine fritte e mirtilli rossi
 - ★ Cordon bleu with French fries and cranberry jam
€ 13,90
- **Locherboden „Grillteller“ Dreierlei Fleischsorten mit Pommes Frites und pikanter Sauce** ^{G,L,M}
 - ▲ Grillades Locherboden: trois types différents de viande avec pommes frites et sauce épicée.
 - Misto griglia: Tris di carne con patatine fritte e salsa piccante
 - ★ Locherboden grill platter Trilogy of meat with French fries and spicy sauce
€ 13,20
- **Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln und Röstzwiebeln** ^{A,C,G,M}
 - ▲ Entrecôte aux oignons, nouilles tagliatelle et oignons rôtis
 - Arrosto fatto ai ferri con cipolle, con tagliatelle e cipolle arrosto
 - ★ Fried beef and onions in gravy with tagliatelle
€ 14,90





Locherboden „ZUR MAREND“ CASSECROÛTES | MERENDE | SNACKS

- **Käsebrot** ^{A,C,G}

- ▲ Pain de fromage
- Pane con formaggio
- * Bread with cheese

€ 7,70

- **Wurstbrot** ^{A,C,G}

- ▲ Saucisse pain
- Pane con salsiccia
- * Bread with sausage

€ 7,70

- **Speckbrot** ^{A,C,G}

- ▲ Pain avec du lard
- Pane con lo speck
- * Bread with bacon

€ 8,90

- **Saure Wurst** ^{A,C,G}

- ▲ Salade de saucisse
- Salsiccia in insalata
- * Salad of sausages

€ 7,70

- **Wurst- und Käsesalat mit Gebäck** ^{A,C,G}

- ▲ Salade de saucisse et fromage, pain
- Salsiccia e formaggio in insalata, pane
- * Salad of sausage and cheese, bread

€ 8,90

- **Würstl mit Senf** ^{A,C,G,M}

- ▲ Saucisse de Francfort avec moutarde
- Salsicetta con senape
- * Frankfurter sausage with mustard

€ 4,50

Extras

- **1 Portion Preiselbeeren**

- ▲ 1 canneberges desservant
- 1 porzione di mirtilli rossi
- * 1 portion of cranberries

€ 0,90

- **Gebäck** ^{A,G,N,H}

- ▲ Pain
- Pasticceria
- * Bread

€ 1,20

- **Knoblauchbrot** ^{A,G,M,N,H}

- ▲ Pain à l'ail
- Pane all'aglio
- * Garlic bread

€ 3,20

- **Laugenbrezlerl** ^{A,G}

- ▲ Bretzels
- Brezel
- * Lye pretzel

€ 1,80





Locherboden „FÜR KINDER“

POUR NOS ENFANTS | PER NOSTRI BAMBINI | FOR OUR CHILDREN

- **„Max und Moritz“**
Grillwürstl mit Pommes frites ^{A,C,L}
 - Griller des saucisses frites
 - Salsicce alla griglia
con patatine fritte
 - Grill sausages with French fries
- € 6,90**

- **„Giovanni“** ^{A,C,G,L}
Spaghetti Bolognese
 - Spaghetti Bolognese
 - Spaghetti Bolognese
 - Spaghetti Bolognese
- € 7,90**

Der Liebling

• **„Pumuckl“**
**Kleines Wiener Schnitzel
vom Schwein,
Pommes Frites** ^{A,C,G}

- Petit escalope de porc panée,
pommes frites
- Piccola costoletta di maiale
alla viennese, patatine fritte
- Small breadcrumbed pork
escalope, French fries

€ 7,90



Locherboden „FÜR SÜSSE“ DESSERTS | DOLCI | SWEETS



- **Apfelstrudel in Blätterteig** ^{A,C,G,H}

- ▲ Strudel de pâte feuilletée aux pommes
- Strudel di pasta sfoglia alle mele
- ★ Puff pastry apple strudel

€ 3,70

- **Topfenstrudel** ^{A,C,G}

- ▲ Strudel au fromage blanc
- Strudel di ricotta
- ★ Curd cheese strudel

€ 3,90

- **Eispalatschinken mit Schlagsahne** ^{A,C,G,H}

- ▲ Crêpes avec glace et crème fouettée
- Frittatine con gelato e panna montata
- ★ Pancakes with ice cream and whipped cream

€ 7,50

- **Schlagrahm**

- ▲ Crème fouettée
- Panna montata
- ★ Whipped cream

€ 1,00

- **Portion Vanillesauce** ^G

- ▲ Sauce à la vanille
- Salsa di vaniglia
- ★ Vanilla sauce

€ 1,20

- **Eis aus der Eiskarte**

- ▲ Demandez notre carte de glace, s.v.p.
- Chiedete la nostra carta di gelati per favore
- ★ Please ask for our ice cream menu

*Über unsere tägliche
Auswahl an Kuchen
informieren Sie unsere
Servicemitarbeiter.*



Locherboden

GETRÄNKE | BOISSONS | BEVANDE | DRINKS



Locherboden GETRÄNKE BOISSONS | BEVANDE | DRINKS

Alkoholfreies

Cola, Zitro, Fanta, Spezi	0,2l	€2,90
	0,4l	€3,80
Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,2l	€3,30
	0,4l	€4,10
Johannisbeersaft, Apfelsaft mit Soda gespritzt	0,2l	€3,10
	0,4l	€3,60
Johannisbeersaft, Apfelsaft mit Wasser gespritzt	0,2l	€2,70
	0,4l	€3,20
Mineralwasser	0,3l	€3,10

Alkoholfreie Flaschengetränke

Bitter Lemon	€3,30
Multi Vitaminsaft	€3,30
Red Bull	€3,60
Orangensaft	€3,30
Eistee	€3,50
Cola light, Almdudler	€3,50

Jugendgetränk

Schwarzer Holunder gespritzt	0,5l	€3,00
Himbeersoda	0,5l	€3,00



Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€2,90
Portion Kaffee	€4,00
Cappuccino	€3,30
Latte Macchiato	€3,90
Kleiner Espresso	€2,80
Großer Espresso	€3,80
Tasse koffeinfreier Kaffee Hag	€2,90
„Haferl“ Tee	€2,80
„Haferl“ Tee mit Rum	€4,70
„Haferl“ Tee mit Zitrone	€2,80
Glühwein	€4,30
Heiße Schokolade	€3,40
Heiße Zitrone	€2,60

Der „Gespritzte“
hat immer Saison
Rot, Weiß sauer € 2,90
Rot, Weiß süß € 3,10

Offene Biere

Edelweiß Hefe hell	0,3l	€3,50
Edelweiß Hefe hell	0,5l	€4,30
Großes Bier	0,5l	€3,90
Kleines Bier	0,3l	€3,20
Pfiff	0,2l	€2,90
Großes Radler	0,5l	€4,00
Kleines Radler	0,3l	€3,30
Radlerpfiff	0,2l	€3,00

Flaschenbiere 0,5 l

Radler alkoholfrei	€4,00
Zipfer Bier	€3,90
Hefe dunkel	€4,30
Alkoholfreies	€3,90
Dunkles Bier	€3,90
Alkoholfreies Hefe	€4,30

Offene Weine 1/8 l Rot

Blauer Zweigelt fruchtig, kräftig	€2,70
Kalterer See	
Torgglsseggen D.O.C leicht, blumig	€2,70

Offene Weine 1/8 l Weiß

Grüner Veltliner trocken, rassig	€2,70
Welschriesling fruchtig, lieblich vom Neusiedlersee	€2,70



www.locherboden.at

Locherboden

GETRÄNKE | BOISSONS | BEVANDE | DRINKS



Locherboden GETRÄNKE BOISSONS | BEVANDE | DRINKS

Liköre / Bitters 2 cl

Amaretto	€ 4,20
Baileys	€ 4,20
Fernet Branca	€ 4,20
Jägermeister	€ 4,20
Ramazotti	€ 4,20

Cognacs / Weinbrände 2 cl

Remy Martin	€ 4,50
Hennessy	€ 4,50
Asbach	€ 3,80
Scharlachberg	€ 3,80

Schnäpse / Spirituosen 2 cl

Rum	€ 2,30
Obstler	€ 2,40
Marille	€ 3,60
Williamsbirne	€ 3,60
Enzian, Himbeergeist	€ 3,60
Wodka	€ 3,60
Vogelbeer	€ 3,60

Aperitifs 4 cl

Campari Soda	€ 3,50
Campari Orange	€ 4,10
Martini Bianco	€ 3,50
Martini extra dry	€ 3,50
Martini rosso	€ 3,50
Hugo	€ 4,20
Aperol	€ 4,20

Longdrinks 2 cl

Bacardi Cola	€ 3,50
Whisky Cola	€ 3,60

Whiskies 4 cl

Whisky	€ 4,50
Four Roses	€ 4,20
Jim Beam	€ 4,50
Jack Daniels	€ 4,50
Johnny Walker Red Label	€ 4,50

A = Glutenhaltiges Getreide	A = Céréales contenant du gluten	A = Piatti contenenti glutine	A = Cereals containing gluten
B = Krebstiere	B = Crustacés	B = Crostacei	B = Crustaceans
C = Ei	C = Œuf	C = Uovo	C = Egg
D = Fisch	D = Poisson	D = Pesce	D = Fish
E = Erdnuss	E = Arachides	E = Noccioline americane	E = Peanut
F = Soja	F = Soja	F = Soia	F = Soy
G = Milch oder Laktose	G = Lait ou lactose	G = Latte o lattosio	G = Milk o lactose
H = Schalenfrüchte	H = Fruits à coque	H = Frutta secca	H = Edible nuts
L = Sellerie	L = Céleri	L = Sedano	L = Celery
M = Senf	M = Moutarde	M = Senape	M = Mustard
N = Sesam	N = Sésame	N = Sesamo	N = Sesame
O = Sulfite	O = Sulfites	O = Solfito	O = Sulphites
P = Lupinen	P = Lupins	P = Lupini	P = Lupines
R = Weichtiere	R = Mollusques	R = Molluschi	R = Molluscs

In unserer Küche wird mit allen 14 Allergenen gearbeitet. Aus diesem Grund sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen.

Information allergènes: Nous travaillons avec tous les 14 allergènes. Pour cette raison il faut prendre en compte la possibilité de la contamination croisée.

Nella nostra cucina vengono utilizzati tutti gli 14 allergeni. Per questo motivo non si può garantire l'assenza di contaminazione incrociata.

We work with all 14 allergens in our kitchen. Therefore, we can not exclude cross-contaminations.

Locherboden

WEINE | VIN | VINI | WINES



Locherboden QUALITÄTSWEINE AUS DER 0,7 L FLASCHE

WEISSWEINE

Grüner Veltliner

€ 24,-

Weingut Josef Dockner
Höbenbach, Kremstal

Der bekannteste Wein des Hauses, ein klassischer Grüner Veltliner aus unserer wichtigsten Veltliner-Lage Frauengrund, fungierte gleichzeitig auch als Taufwein bei unserer letzten Weintaufe. Taufpate des Jahrganges 2010 war niemand geringerer als Wolfgang Ambros, einer der besten Musiker, den unser Land je hervorgebracht hat, und bereits erkannt hat: „In Vino Veritas“ (Im Wein liegt die Wahrheit).

Riesling „Nimmervoll“

€ 25,-

Weingut Gregor Nimmervoll
Engelmannsbrunn

Sattes Grüngelb, in der Nase florale Noten, typischer Weingartenpfirsich, ein Hauch Blütenhonig, mineralisch unterlegt, am Gaumen saftig, fülliger Körper, finessenreiche Struktur, herzhafteste Steinobstfrucht, dezente Restsüße, zarte Zitrusnoten im Nachhall.

Chardonnay „Selection“

€ 25,-

Weingut Salz
Illmitz, Neusiedlersee

In der Nase sehr vielschichtig, viel Frucht, Walnuss, sehr typische Burgundernote, Kamille, Mandel, Bananen, Brennessel. Er schmeckt würzig und nach Steinobst und eine Note von Kirschen, Feigen, Erdbeeren, Lakritze, Orangenzesten, Grapefruit, Mandarinen, Marille, grüner Apfel, auch Johannisbeeren ist zu erkennen. Am Gaumen ist er sehr cremig und erinnert an reife Bananen, Himbeeren, auch exotische Noten wie Maracuja, Grapefruit. Schöne Mineralik, salzige Noten, schönes Frucht-Säure-Spiel, Zitrus, Walnuss, auch vegetable Noten.

ROTWEINE

Blauer Zweigelt „Exklusiv“

€ 25,-

Weingut Familie Dockner
Höbenbach, Kremstal

Fruchtiger Geschmack nach Zwetschke und Sauerkirsche. Passt hervorragend zu bodenständiger Hausmannskost, Rindfleisch, Schweinefleisch, etc.

Blauer Zweigelt „Selection“

€ 24,-

Weingut Salz
Illmitz, Neusiedlersee

Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase feiner Beerenduft mit dominanten Kirschnoten, feine Zwetschkenklänge, zarte Würze, am Gaumen elegant, schöne Fruchtigkeit, dezentes Tanninspiel, sehr geschmeidig, gute Länge.

Blaufränkisch „Classic“

€ 26,-

Weingut Iby
Kirchengasse, Horitschon

Funkelndes, dunkles Rubingranat mit violetterem Rand. Ausgeprägte Frucht nach vollreifen Weichseln und Brombeeren mit elegantem, würzigem Duft. Typischer Blaufränkisch mit dunkelbeerigem Charakter, saftigen Tanninen und harmonisch, langem Abgang.

Red „Cuvee“^{BF, CF, ZW}

€ 27,-

Weingut Gernot Heinrich
Gols, Neusiedlersee

Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase, süßer Kirschentouch, saftiges Beerenkonfit. Am Gaumen ruft er feine Extraktsüße, etwas Nougat, zart nach eingelegten Weichseln hervor.



www.locherboden.at

13

FESTE FEIERN AM SONNENPLATEAU

Ob Muttertag, Ostern oder der große Tag des Erstkommunion-Sprösslings – im Wirtshaus am Locherboden finden Sie das richtige Ambiente für jede Feierlichkeit vor. Bei der Organisation, Planung, sowie Menü- und Rahmenprogrammorschlägen steht unser Team natürlich jederzeit mit Rat und Tat zur Verfügung.



ERSTKOMMUNION & FIRMUNG

...diese Tage sind nicht nur für die Kinder ganz besonders! Verbringen Sie einen festlichen Tag bei uns am Locherboden. Neben der richtigen kulinarischen Verpflegung inmitten einer einzigartigen Bergkulisse ist für Unterhaltung der Kleinen gesorgt: Beim Toben auf dem Spielplatz mit Schaukel, Rutsche & Wippe vergeht die Zeit wie im Flug!

FAMILIEN- UND FIRMENFEIERN

Ob Geburtstag, Weihnachtsfeiern oder Familienveranstaltungen – wir wissen wie und stehen Ihnen bei der Planung Ihrer Feierlichkeit, der passenden Menü- und Programmauswahl kompetent zur Seite.

HOCHZEITEN

Eine Hochzeit ist ein besonderes Erlebnis für jede Braut und jeden Bräutigam. Machen Sie den Tag Ihrer Trauung unvergesslich und heiraten Sie in der Wallfahrtskirche Locherboden - ein Ort so rein und kraftvoll wie die Liebe selbst! Im Anschluss genießen Sie Gaumenfreuden aus unserer Küche – wir machen den Tag zum schönsten Ihres Lebens!



*Wir freuen uns, Ihre Feierlichkeit im passenden
Rahmen ausrichten zu dürfen!*