



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](mailto:info@locherboden.at)

[www.locherboden.at](http://www.locherboden.at)

# LIEBE FREUNDE DER MUSIK, LIEBE MUSIKANTEN!



Auch 2018 gibt es wieder das beliebte Musikantentreffen A Gaudi mit Musi! Wir freuen uns schon auf zünftige und stimmungsvolle Abende und beste musikalische Unterhaltung!



## WIRTSCHAUS LOCHERBODEN:

**A GAUDI MIT MUSI** 23.03.2018 | 28.04.2018 | 18.05.2018  
jeweils ab 20:00 Uhr

**LINE DANCE ABEND** 06.04.2018 | 08.06.2018 | 10.08.2018  
jeweils ab 19:00 Uhr

**ZÜNFTIGER FRÜHSCHOPPEN** 10.06.2018 ab 11.00 Uhr

MUSIKANTEN  
können sich gerne  
bei Frau Ria Wieser  
unter +43 680 / 122 29 22  
oder per E-Mail:  
ria.wieser@gmail.com

**ANMELDEN**



**NICHT ZU VERGESSEN...**  
...das 2. Musikantentreffen auf  
der **HÖLLENTALANGERHÜTTE  
IN GRAINAU**  
30.06.2018 ab 14.00 Uhr

*Wir freuen uns!*



## SUPPEN

### POTAGES | MINESTRE | SOUPS

- **Fritattensuppe** <sup>A, C, G, L</sup>
  - ▲ Consommé aux crêpes
  - Brodo con crêpes
  - \* Beef broth with sliced crêpes**€ 4,50**
- **Gulaschsuppe mit Gebäck** <sup>A, L</sup>
  - ▲ Soupe hongroise
  - Minestra ungherese tipo goulasch
  - \* Hungarian goulash soup**€ 5,00**
- **Backerbsensuppe** <sup>A, C, G, L</sup>
  - ▲ Soupe aux petites boules de pâte (utilisées comme garniture de soupe)
  - Consommé con piccole biglia di pasta choux frita
  - \* Soup with fried batter pearls**€ 4,00**
- **Milzschnittensuppe** <sup>C</sup>
  - ▲ Soupe aux tartines de pâte faite de la rate de bœuf
  - Minestra con pezzi del' inpasto della milza del manzo
  - \* Clear soup with pieces of dough made of beef milt**€ 5,00**



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

- **Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Rahmspinat** <sup>A, D, G, L, O</sup>
  - ▲ 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**€ 16,50**





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

- **Kleiner gemischter Salat** <sup>G, M</sup>

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

€ 4,90

- **Großer gemischter Salat** <sup>G, M</sup>

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

€ 7,50

- **Kleiner grüner Salat** <sup>G, M</sup>

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

€ 4,10

- **Salat „Locherboden“  
gemischter Salat mit Früchten  
und gegrillter Hühnerbrust** <sup>A, G, M</sup>

- ▲ 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

€ 11,50

- **Wienersalatteller  
Grüner Salat mit Früchten  
und Wiener Schnitzel** <sup>A, C, G, M</sup>

- ▲ 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

€ 12,50

### Wussten Sie, ...

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







## Locherboden TOASTS

TOAST | TOAST | TOASTS

### Schinken-Käse-Toast mit Salat <sup>A, G, M</sup>

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

€ 7,50

### Steaktoast mit Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, Salatgarnitur und Cocktailsauce <sup>A, C, G, M, O</sup>

- ▲ 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

€ 14,50

**GETRÄNKETIPP**  
Radler Alkoholfrei –  
optimaler Begleiter  
und Durstlöcher



## Locherboden „TRADITIONELL“

PLATS TYROLIENS | PIATTI TIROLESÌ | TYROLEAN DISHES



- **Spinatknödel mit Butter und Parmesan** <sup>A, F, M, O</sup>

- Quenelles d'épinards, beurre versé et parmesan frais
- Canederli di spinaci con burro e parmigiano
- Spinach dumpling with butter and parmesan

€ 10,50

- **Spinatschlutzkrapfen mit brauner Butter und frischem Parmesan** <sup>A, C, G, L, M, F, O</sup>

- Raviolos 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

€ 10,50

- **Käsespätzle** <sup>A, C, G, L</sup>

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

€ 12,50

## Locherboden Tris

- **Kaspressknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen mit brauner Butter und frischem Parmesan** <sup>A, C, G, L, M</sup>

- 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

€ 13,50



## EMPFEHLUNG

Genießen Sie ein alkoholfreies Edelweiß Hefe hell zum Zwiebelrostbraten.



## Hauptgerichte

PLATES PRINCIPALS | PIATTI PRINCIPALI | MAIN DISHES

- **Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel** <sup>A, C, G, L, M</sup>

- ▲ Escalope viennoise de porc, aïelles et pommes de terres sautées
  - Costoletta di maiale alla viennese con mirtilli rossi e patate al prezzemolo
  - ★ Pork cutlet vienna style with cranberries and parsley potatoes
- € 13,50**

- **Naturschnitzel mit Spätzle** <sup>A, C, G, L, M</sup>

- ▲ Escalope de porc avec spätzle
  - Costoletta di maiale con gnocchetti
  - ★ Pork escalope with spaetzle
- € 12,50**

- **Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeeren** <sup>A, C, G, L</sup>

- ▲ Cordon bleu, pommes de terre, aïelles
  - Cordon bleu con patatine fritte e mirtilli rossi
  - ★ Cordon bleu with French fries and cranberry jam
- € 15,50**

- **Locherboden „Grillteller“ Dreierlei Fleischsorten mit Pommes Frites und pikanter Sauce** <sup>G, L, M</sup>

- ▲ 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 Trilogie of meat with French fries and spicy sauce
- € 15,50**

- **Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Röstzwiebeln** <sup>A, C, G, M</sup>

- ▲ Entrecôte aux oignons, pommes de terre sautées et oignons rôtis
  - Arrosto fatto ai ferri con cipolle, con patate arrosto e cipolle arrosto
  - ★ Fried beef and onions in gravy with fried potatoes
- € 17,90**



# Locherboden

SPEISEN | NOURRITURE | CIBO | FOOD



## Locherboden „ZUR MAREND“ CASSECROÛTES | MERENDE | SNACKS

- **Käsebro**t**** <sup>A, C, G</sup>

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

€ 8,50

- **Wurstbro**t**** <sup>A, C, G</sup>

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

€ 8,50

- **Speckbro**t**** <sup>A, C, G</sup>

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

€ 9,90

- **Saure Wurst** <sup>A, C, G</sup>

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

€ 8,50

- **Wurst- und Käsesalat  
mit Gebä**ck**** <sup>A, C, G</sup>

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

€ 9,50

- **Würstl mit Senf** <sup>A, C, G, M</sup>

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

€ 5,50

## Extras

- **1 Portion Preiselbeeren**

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

€ 1,20

- **Gebä**ck**** <sup>A, G, N, H</sup>

- ▲ Pain
- Pasticceria
- \* Bread

€ 1,50

- **Knoblauchbro**t**** <sup>A, G, M, N, H</sup>

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

€ 4,50



[www.locherboden.at](http://www.locherboden.at)





## Locherboden „FÜR KINDER“ POUR NOS ENFANTS | PER NOSTRI BAMBINI | FOR OUR CHILDREN

- „Max und Moritz“  
**Grillwürstl mit Pommes frites** <sup>A, C, L</sup>
  - Griller des saucisses frites
  - Salsicce alla griglia con patatine fritte
  - Grill sausages with French fries
- € 7,50**

### Der Liebling

- „Pumuckl“  
**Kleines Wiener Schnitzel  
vom Schwein,  
Pommes Frites** <sup>A, C, G</sup>
  - Petit escalope de porc panée,  
pommes frites
  - Piccola costoletta di maiale  
alla viennese, patatine fritte
  - Small breadcrumbed pork  
escalope, French fries
- € 8,50**



## Locherboden „FÜR SÜSSE“ DESSERTS | DOLCI | SWEETS



- **Apfelstrudel in Blätterteig** <sup>A, C, G, H</sup>

- ▲ Strudel de pâte feuilletée aux pommes
  - Strudel di pasta sfoglia alle mele
  - ★ Puff pastry apple strudel
- € 5,20**

- **Topfenstrudel** <sup>A, C, G</sup>

- ▲ Strudel au fromage blanc
  - Strudel di ricotta
  - ★ Curd cheese strudel
- € 5,20**

- **Eispalatschinken mit Schlagsahne** <sup>A, C, G, H</sup>

- ▲ Crêpes avec glace et crème fouettée
  - Frittatine con gelato e panna montata
  - ★ Pancakes with ice cream and whipped cream
- € 9,50**

- **Schlagrahm**

- ▲ Crème fouettée
  - Panna montata
  - ★ Whipped cream
- € 1,20**

- **Portion Vanillesauce** <sup>G</sup>

- ▲ Sauce à la vanille
  - Salsa di vaniglia
  - ★ Vanilla sauce
- € 1,40**

- **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

- **Affogato**

**€ 4,30**

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

# Locherboden

GETRÄNKE | BOISSONS | BEVANDE | DRINKS



## Locherboden GETRÄNKE BOISSONS | BEVANDE | DRINKS

Der „Gespritzte“  
hat immer Saison  
Weiß sauer  
Weiß süß

### 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

### 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

Zweigelt	€3,50
Dunkles Rubingranat, dichter Kern mit violetter Rand, kräftig ausgebaut, augeprägt fruchtiges Bukett, saubere Nase, dezenter Kirsch- und Fruchtaromen	
Blaufränkisch	€3,50
Glänzendes Rubinrot, fein-fruchtiger Duft, samtig-herb, harmonisch im Abgang	

### Offene Weine 1/8 l Weiß

Grüner Veltliner	€3,50
leuchtend helle, grünelgelbe Farbe, eine ausgesprochene frische, pfeffrige Nase, angenehm würzige Aromen	
Welschriesling	€3,50
klares, helles Strohgelb mit goldenen Reflexen, saubere mineralische Struktur, zarte vegetale Note wie grüner Apfel, feingliedriges Aroma	



### 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



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



## QUALITÄTSWEINE AUS DER 0,75 L FLASCHE

### WEISSWEINE

#### Weinviertel DAC

€ 26,-

*Grüner Veltliner, trocken  
Weinviertel*

Pfeffrige Würze und feine Säure. Vielsichtiger Verlauf und fruchtiger Abgang

#### Pinot Blanc

€ 28,-

*Weißburgunder, trocken  
Steiermark*

Dichtes Spiel von Frucht und mineralischer Struktur. Pikante Säure am Gaumen.

### ROTWEINE

#### Zweigelt Heideboden

€ 26,-

*Zweigelt, trocken  
Burgenland*

Fruchtig, gehaltvoller Körper mit harmonischer Säure und würzigem Abgang.

#### Grand Cuvée

€ 28,-

*Cuvée, trocken  
Zweigelt 50 % / Blaufränkisch 30 % / St. Laurent 20 %  
Burgenland*

Extraktreich, intensive Aromen von Kirsche, dezenter Holzton, kräftiger Abgang.



[www.locherboden.at](http://www.locherboden.at)

13



# Wandern in Garmisch-Partenkirchen



Pächter: Familie Thomas Auer  
Postfach 1435  
D-82454 Garmisch-Partenkirchen  
Tel.: +49 163 554 22 74  
Tel. Winter: +43 664 / 401 52 00  
info@hoellentalangerhuette.de  
www.hoellentalangerhuette.de

## Besuchen Sie uns auch auf der Höllentalanger Hütte

Am Fuße der Zugspitze liegt die neu errichtete Höllentalangerhütte. Die erst 2014/2015 erbaute Hütte zählt zu den modernsten Hütten des Deutschen Alpenvereins und ist für bergbegeisterte Familien sowie hungrige Wanderer stets eine gemütliche Einkehrmöglichkeit. Das weitläufige Hüttenumfeld mit Bachbett, Felsblöcken uvm. begeistert zahlreiche Naturfreunde jeden Alters. So ist der Zustieg zur Hütte durch die Höllentalklamm eine abenteuerliche Wanderung für die ganze Familie. Für erfahrene Bergsteiger ist die Höllentalangerhütte ein beliebter Ausgangspunkt um die Zugspitze von ihrer anspruchsvollen Seite über die berühmte Höllentalroute zu besteigen. Mit 140 Betten, modernen Dusch- und Waschräumen, gemütlichen Gasträumen und einer schönen Terrasse lädt die Hütte zum traumhaften Bergsommerlebnis ein.



# Wandern in Garmisch-Partenkirchen



Gernot Auer (Pächter)  
Längenfelderstraße 2  
D-82491 Grainau  
Tel. Hütte +49 151 / 14 44 34 96  
Tel. Tal/Winter (Okt.–Mai):  
+43 664 / 38 38 639  
info@knorrhuetten.de  
www.knorrhuetten.de

## Besuchen Sie uns auch auf der Knorrhütte

Eingebettet ins Wettersteingebirge ist die Knorrhütte die nächstgelegene Schutzhütte der Zugspitze auf bayrischem Boden. Auf 2.051 m gelegen ist sie die älteste Alpenvereins-Hütte im deutschen Alpenraum. Ungefähr 3 Stunden lang dauert der Zustieg von Garmisch-Partenkirchen aus – oben angekommen macht das felsige Umfeld der Hütte den Aufenthalt zu einem echten alpinen Erlebnis. Das Sahnehäubchen: die Hütte ist der ideale Ausgangspunkt für den leichtesten Zustieg auf die Zugspitze.





# 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!*