



Willkommen

im Hotel Gasthof Purner



*Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen einen guten Appetit!
Ihre Familie Hofmann & Team*

Unser Haus ist ganzjährig geöffnet. Durchgehend warme Küche von 11.00 – 21.30 Uhr.



*Der Mensch kann noch so tüchtig sein,
wenn er nichts isst, dann geht er ein!
Der Mensch braucht auch seit alter Zeit
gewisse Mengen Flüssigkeit!*



*Man sollte niemals auch vergessen,
Gemütlichkeit würzt jedes Essen!
Es wird mit Liebe Euch serviert
im Dorfgasthaus zum „Purnerwirt“*



Unsere Geschenksidee !

Genuss Region Österreich



Genuss Region Österreich ist eine geschützte Marke des Lebensministeriums und der Agrarmarkt Austria GesmbH.

Sie macht die regionalen landwirtschaftlichen Produkte und Spezialitäten bekannt.

Wir haben uns dieser Philosophie verschrieben und achten beim Einkauf der Grundprodukte auf deren Herkunft und Qualität. So gelangt vorwiegend Gemüse von den umliegenden Bauern auf den Teller!

Die Kartoffeln kommen ausschließlich aus eigenem Anbau und werden vom Seniorchef persönlich geerntet.

Milch und Milchprodukte werden ebenfalls lokal bezogen.

Bei den Schnäpsen bieten wir prämierte Tropfen von Tiroler Edelbrennern.

Wohl bekomm't's!





Zum Einstimmen: Unsere herzhaften Vorspeisen

BEEF TATAR A, C, E, D, G, M	€22,00
nach Wunsch mild oder scharf angemacht, dazu Toast und Butter	
MOZZARELLA MIT TOMATEN A, G, M, O	€ 11,00
mariniert mit Aceto Balsamico & Olivenöl	
CARPACCIO VOM RINDSFILET A, C, G, M, O	€ 15,30
mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl & Parmesan, serviert mit Toast	
1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN „PROVENÇALE“ A, G, M, R	€ 14,80
in Knoblauchbutter mit frischen Kräutern und Weißbrot	

Salatspezialitäten

BUNTE BLATTSALATE MIT NUSSÖL E, H, M, O	€ 16,40
und gegrillten Hühnerbruststreifen	
SALATPLATTE G, H, L, M, O	€ 14,80
verschiedene Salate mit Ei	
THAURER BAUERN Salat G, M, O	€ 15,90
verschiedene Blattsalate der Saison mit warmen Kartoffeln, Speck & Bergkäsewürfel	
GEMISCHTER Salat L, M, O	€ 6,00
Dazu empfehlen wir unser ofenfrisches Gebäck A, H, N	€ 0,80



Aus dem Suppentopf

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE A, C, G, L	€ 6,60
KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit BROTCROUTONS A, G, L, N	€ 5,50
HAUSGEMACHTE FRITTATENSUPPE A, C, G, L	€ 4,40
TAGESSUPPE	€ 4,40

Hauptspeisen

NATURSCHNITZEL von der Pute E, G, L mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	€20,30
PICCATA MILANESE A, C, G, L auf Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Parmesan	€20,80
PARISER SCHNITZEL A, C, G, L mit Reis und Karotten	€20,30
RAHMSCHNITZEL A, C, G, L mit Butterspätzle und Karotten	€20,80
WIENER SCHNITZEL vom Kalb A, C, E mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (auf Wunsch)	€20,80
WIENER SCHNITZEL vom Schwein A, C, E mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren (auf Wunsch)	€ 14,90
CORDON BLEU vom Schwein A, C, E, G mit Käse und Schinken gefüllt, Pommes Frites und Preiselbeeren (auf Wunsch)	€ 18,70
RINDSGULASCH MIT REIS E, L	€ 16,00



...für Unentschlossene:

LASAGNE A, C, G
mit frischem Parmesan

€ 12,10

Grillspezialitäten

Purner's beliebter Klassiker:

PFEFFERSTEAK NACH ART DES HAUSES A, G, L
mit grünen Pfefferkörnern, Kräuterbutter, Pommes Frites und feinem Gemüse

€ 38,50

FILETSTEAK „MADAGASKAR“ A, C, E, G, L
in würziger Pfeffersauce, mit Kartoffelkroketten und feinem Gemüse

€ 38,50

FITNESS-STEAK E, G, L, M
kleines gegrilltes Rindsfiletsteak an großem gemischtem Salat

€ 34,00

SCHUBKARREN „VOLL GEGRILLTEM“ E, G, L, M
mit Pommes Frites und Kräuterbutter

€ 23,90

GEGRILLTES Schweinefilet E, G, L, M
mit Kräuterbutter, Reis und feinem Gemüse

€ 24,50

HAUSSPIEß „SPEZIAL“ E, G, L, M
mit Pommes Frites und Zwiebelragout

€ 20,50

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN A, C, E, G, L, M
mit Pommes Frites, Kroketten, feinem Gemüse, pikanter Pfeffersauce, Kräuterbutter und gemischtem Fruchtsalat

€ 82,00

PURNER-MIXGRILLPLATTE FÜR 2 PERSONEN C, E, G, L, M
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute, Grillwürstel, kleine Wiener Schnitzel mit Pommes Frites, feinem Gemüse & Kräuterbutter

€ 56,00



Aus unserer bodenständigen Tiroler Bauernküche

TIROLER BERGLAMMFILET (rosa gebraten) E, L, M an Knoblauchsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	€ 28,50
TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN vom Weiderind A, C, E, G, L, M Reis, Kartoffel und Gemüse	€ 23,00
KÄSESPÄTZLE MIT RÖSTZWIEBEL A, C, G	€ 12,10

Fischspezialitäten

SEEZUNGENFILET GEBRATEN A, B, D, E, G an Shrimpssauce mit Schnittlauchkartoffeln und Grillgemüse	€ 22,50
TIROLER GEBIRGSFORELLE „MÜLLERIN ART“ A, E, D, G, H mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter	€ 22,50
ZANDERFILET A, C, E, D, G an Veltlinsauce, dazu Dillkartoffel und Broccoli	€ 24,20

Für unsere vegetarischen Gäste

GEMÜSETELLER C, E, G, L bunt und reichhaltig – mit Spiegelei	€ 15,90
GEBACKENER EMMENTALER A, C, E, G, M, O mit Kartoffelsalat	€ 10,50



Unsere Toastspezialitäten

FRANZOSENTOAST E, C	€ 17,50
gegrilltes Schweineschnitzel, Pommes Frites, Champignons und Cocktailsauce	
HERRENTOST A, E, C	€ 14,80
Schweinemedallions auf Toast mit Früchten und Cocktailsauce	
JÄGERTOST A, E	€ 16,30
Schweinemedallions auf Toast mit Champignons und gebratenem Speck	
STEAKTOST A, E, L, G, M, O	€ 17,00
Rindsfilet auf Toast und Zwiebelragout, mit Käse überbacken	
SCHINKEN- KÄSETOST mit Salatgarnitur A, G, L, M, O	€ 9,80

Für unsere kleinen Gäste

„SCHWEINCHEN DICK“ A, C, E	€ 9,50
kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	
„LANGER HANSL“ A, E	€ 8,50
Grillwürstl mit Pommes Frites	
„FROCHKÖNIG“ E	€ 11,00
kleiner Spieß mit Pommes Frites	
„ROTKÄPPCHEN“ A, C, L, G	€ 7,50
Spaghetti mit Tomatensauce	

Käse schließt den Magen

KÄSEPLATTE G	€ 16,50
sortenreich mit Obst und Butter, serviert mit Brotkörbchen A, H, N	
KLEINE KÄSEPLATTE G	€ 11,50
fein garniert, serviert mit Brotkörbchen A, H, N	



Zur Jausenzeit

PORTION BAUERN SPECK C, O	€ 12,60
SCHWEIZER WURST SALAT A, O	€ 11,50
SAURE WURST A, O	€ 8,80
FRANKFURTER WÜRSTL MIT SENF UND BROT A, M	€ 5,10
FRANKFURTER WÜRSTL MIT GULASCHSAFT A, E, L	€ 9,30
KLEINES GULASCH A, E, L	€ 10,40
EIN STÜCK GEBÄCK A, H, N	€ 0,80

SÜßSPEISEN UND DESSERTS

KAISERSCHMARREN A, C, E, G mit Zwetschgengeröstet	€ 11,50
EISPALATSCHINKE A, C, E, G gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne	€ 9,00
2 STÜCK PALATSCHINKEN A, C, E, G gefüllt mit Aprikosenmarmelade	€ 8,00
MOHR IM HEMD A, C, G, F, H mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 8,50
PARFAITVARIATION A, G, F, H mit frischen Früchten garniert	€ 8,90
HAUSGEMACHTE KUCHEN NACH WAHL A, C, E, G, H	€ 3,90
WARMER, HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL A, C, E, G, H	€ 3,90
PORTION SCHLAGSAHNE G	€ 0,80

Weiters empfehlen wir Ihnen unsere Eisspezialitäten!

Kulinarische Höhepunkte

Aschermittwoch

Fischers Fritz fischt frische Fische ...

14. Feber

Valentinstag – Candlelight Dinner für alle Verliebten

Ostern

Die frühlingshafte Küche nimmt Einzug

April bis Mai

Spargelwochen – die Spargelsaison ist eröffnet, täglich stechfrischer Marchfelder Spargel

Muttertag

Das Herz jeder Familie – heute ist Muttis Ehrentag

Juni bis Juli

Erdbeerzeit – Erdbeeren, die Verführerin der Früchte, Pfifferlingsaison – Pfifferlinggulasch, Pfifferlingrostbraten, Pfifferlingrisotto ... und vieles mehr

Oktober bis November

Wildbretwochen mit den Klassikern Jagdherrenplatte, Wildragout, Hirschbraten ...
Törggelen – ab 6 Personen richten wir für Sie einen gemütlichen Törggeleabend aus

11. November

Martinigansl –traditionell mit Karoffelknödel, Blaukraut, glacierte Kastanien

25. und 26. Dezember

Festtagstisch im Kreise der Familie

31. Dezember

6-gängiges Silvestergala-Menü mit Live-Musik, Sekt und Feuerwerk



Feste feiern !

„Ein Leben ohne Fest ist wie eine lange Wanderung ohne Einkehr“



In den Jahren sind Feierlichkeiten aller Art zu unserer Passion geworden.
Jede davon sehen wir als besondere Herausforderung, um den besten Eindruck zu hinterlassen.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Firmenfeier –
wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie gerne!

„Catering“ – wir liefern das Fest zu Ihnen!



Fordern Sie unseren
Hochzeitsprospekt an!



GETRÄNKEKARTE

Aperitifs (0)

UNSER HIT

HAUSGEMACHTES ERDBEERMARK mit crushed ice & Sekt (ab 2 Personen möglich)	0,3 l	€ 6,60
KIR (Johannislikör mit Weißwein)	0,2 l	€ 4,40
HUGO	0,25 l	€ 5,90
APEROL SPRITZER (mit Weißwein)	0,25 l	€ 5,50
CAMPARI	4 cl	€ 3,80
MIT SODA	1/8 l	€ 0,80
MIT ORANGENSAFT	0,2 l	€ 3,30
MARTINI BIANCO	1/16 l	€ 3,90
CYNAR	4 cl	€ 3,90
SHERRY DRY	1/16 l	€ 4,00

Sekt, Champagner & Prosecco (0)

SCHLUMBERGER „SPARKLING“	0,7 l	€ 39,00
HOCHRIEGEL, HALBTROCKEN	0,7 l	€ 37,00
HENKEL, TROCKEN	0,7 l	€ 37,00
PURNER HAUSSEKT, TROCKEN	0,7 l	€ 37,00
PRIMOSECCO Weingut Hagen	0,7 l	€ 31,90
SCHLUMBERGER PICCOLO	0,2 l	€ 11,00
GLAS PRIMOSECCO	0,2 l	€ 3,80
CHAMPAGNE „POMMERY“	0,7 l	€ 108,00
VEUVE CLIQUOT BRUT	0,7 l	€ 108,00
DOM PERIGNON	0,7 l	€ 230,00



Alkoholfreie Getränke

ALMDUDLER	0,33 l	€ 3,60
ZITRONENLIMO - Tiroler Zitro	0,25 l	€ 3,30
ORANGENLIMO - Tiroler Orange	0,25 l	€ 3,30
COLA - Tiroler Cola	0,25 l	€ 3,30
COCA-COLA LIGHT Phenylalaninquelle	0,33 l	€ 3,60
SPEZI - Tiroler Spezi	0,25 l	€ 3,30
RAUCH JOHANNISBEERSAFT	0,20 l	€ 3,30
RAUCH ORANGENSAFT	0,20 l	€ 3,30
RAUCH MULTIVITAMINSAFT	0,20 l	€ 3,30
APFELSAFT PUR	0,25 l	€ 3,30
APFELSAFT GESPRITZT	0,25 l	€ 2,80
APFELSAFT GESPRITZT	0,50 l	€ 4,90
GROSSE LIMO	0,50 l	€ 4,90
BITTER LEMON	0,20 l	€ 3,50
TONIC WATER	0,20 l	€ 3,50
MONTES MINERAL perlend/still	0,33 l	€ 3,30
MONTES MINERAL perlend	0,75 l	€ 5,90
RED BULL	0,25 l	€ 4,40
EISTEE	0,33 l	€ 3,60
SODA	1/8 l	€ 0,80

Biere (A)

FLASCHENBIERE:

Zillertal Märzen - Edel gereift	0,5 l	€ 4,30
Zillertal Weißbier, hell naturtrüb	0,5 l	€ 4,50
Weihenstephaner Weizenbier, dunkel	0,5 l	€ 4,50
Weihenstephaner Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
Schlossgold/Clausthaler alkoholfreies Hopfen- & Malzgetränk	0,5 l	€ 4,50

OFFENE BIERE:

Zillertal Märzen - Edel gereift	0,5 l	€ 4,30
Zillertal Märzen - Edel gereift	0,3 l	€ 3,40
Zillertal Märzen - Edel gereift "Pfiff"	0,2 l	€ 2,70
Zillertal Radler, naturtrüb	0,5 l	€ 4,50
Zillertal Radler, naturtrüb	0,3 l	€ 3,40



Sehr geehrter Weinliebhaber!

Alle unsere angebotenen offenen Weine sind hochwertige Qualitätsweine, welche wir Glasweise ausschenken. Wir stehen zur österreichischen Weinkultur und deren erstklassige Tropfen. Unsere umfangreiche Weinkarte mit internationalem Angebot rundet unser Weinsortiment ab. Wir beraten Sie gerne!

Weißweine offen (0)

GRÜNER VELTLINER Weingut Tschank Leithaprodersdorf, Österreich	1/8 l	€ 3,30
WELSCHRIESLING Weingut Hagn Mailberg, Österreich	1/8 l	€ 4,10
CHARDONNAY Winzerhof Hagn Mailberg, Österreich	1/8 l	€ 4,50
WEISS GESPRITZT süß	1/4 l	€ 3,70
WEISS GESPRITZT sauer	1/4 l	€ 3,60

Rotweine offen (0)

ZWEIGELT Winzer Krems Sandgrube 13, Österreich	1/8 l	€ 3,30
BLAUFRÄNKISCH Weingut Hagn Mailberg, Österreich	1/8 l	€ 4,10
CUVEE Weingut Hagn Mailberg, Österreich	1/8 l	€ 4,50
ROT GESPRITZT süß	1/4 l	€ 3,70
ROT GESPRITZT sauer	1/4 l	€ 3,60



Schnäpse

DIE KLASSIKER:

Unsere Empfehlung aus der Traditionsbrennerei Erber – Brixen im Thale:

BAUERNOBSTLER	40% Vol.	2 cl	€ 3,30
TIROLER KIRSCH	40% Vol.	2 cl	€ 3,30
WILLIAMS BIRNE	40% Vol.	2 cl	€ 3,30
MARILLE	40% Vol.	2 cl	€ 3,30

VOM FEINSTEN:

All diese Destillate beziehen wir von Tiroler Edelbrennern, welche alle mit Auszeichnungen – Gold, Silber, Bronze – sowie Auszeichnungen wie „Schnaps des Jahres“ in den letzten Jahren – prämiert worden sind!

BOGNER ZIRBELER	40% Vol.	2 cl	€ 5,00
Absam			
BOGNER HOLUNDERBLÜTEN	40% Vol.	2 cl	€ 5,00
Absam			
BOGNER ZWETSCHKE	40% Vol.	2 cl	€ 5,00
Absam			
ERBER QUITTE	40% Vol.	2 cl	€ 9,00
Brixen im Thale			
ERBER GRAVENSTEINER	40% Vol.	2 cl	€ 7,00
Brixen im Thale			
ERBER VOGELBEERE	40% Vol.	2 cl	€ 5,00
Brixen im Thale			
KÖSSLER WALDHIMBEERE	40% Vol.	2 cl	€ 7,00
Christoph Kössler aus Stanz			
KERSCHBUACHER HAUSBIRNE	40% Vol.	2 cl	€ 7,00
Ing. Edi Leismüller aus Arzl			

SPIRITUOSEN: ... starke Getränke machen schwache Beine!

FERNET	2 cl	€ 3,30
JÄGERMEISTER H	2 cl	€ 3,30
RUM	2 cl	€ 1,70
RAMAZOTTI	2 cl	€ 3,30
TEQUILA (OLMECA)	2 cl	€ 3,30
AMARETTO	2 cl	€ 3,30
BAILEYS G	2 cl	€ 3,50
REMY MARTIN	2 cl	€ 4,20
GRAPPA O	2 cl	€ 3,50
BOURBON FOUR ROSES O	4 cl	€ 6,00
JACK DANIEL 'S O	4 cl	€ 6,00
SCOTCH – CHIVAS REGAL O	4 cl	€ 6,00



Warme Getränke

GROSSER ESPRESSO G	€ 3,30
KLEINER ESPRESSO G	€ 2,40
KAFFEE VERLÄNGERT G	€ 3,00
CAFFE LATTE – im Glas serviert G	€ 3,40
CAPPUCCINO – wahlweise mit Milchschaum / Sahne G	€ 3,40
KOFFEINFREIER KAFFEE G	€ 3,00
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAG G, F, H	€ 3,40
GLÜHWEIN 0,25l O	€ 6,00
JAGERTEE 0,25l O	€ 4,00
GROSSE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN TEESORTEN (HAGEBUTTE/KAMILLE/PFEFFERMINZE/FRÜCHTE/ KRÄUTER/WALDBEEREN/SCHWARZTEE/GRÜNER TEE)	€ 2,60

*In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang
der EU-Lebensmittelinformationsverordnung angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.*

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fische
E – Erdnüsse
F – Sojabohnen
G – Milch (einschließlich Lactose)

H – Schalenfrüchte (Nüsse)
L – Sellerie
M – Senf
N – Sesamsamen
O – Schwefeldioxid und Sulfite
P – Lupinen
R – Weichtiere

Unsere Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben.
Durchgehend warme Küche von 11 bis 21:30 Uhr, ganzjährig geöffnet und kein Ruhetag.

Höflich weisen wir darauf hin, dass Kredit- und Bankomatkarten
ab einer Konsumation von € 50,00 akzeptiert werden.

Hotel Purner

Nicht Daheim und doch Zuhause !



Schon bei der Ankunft im „Purner“ sollen sich unsere Gäste wie zuhause fühlen.

Deshalb legen wir größten Wert auf eine gemütliche und angenehme Atmosphäre.
Ankommen und durchatmen - die Sorgen einfach draußen lassen.

Damit unseren Gästen dies leichter fällt, haben wir unser Haus mit viel Liebe zum Detail eingerichtet.
Es gibt kaum eine Ecke, in der Sie nicht schöne Blumen oder stilvolle Dekorationselemente entdecken.

Alle unsere Hotelzimmer sind mit hochwertiger und moderner Einrichtung liebevoll ausgestattet.

Die Zimmer bieten Bad/Dusche, WC, Telefon, Kabel-TV, Schreibtisch mit Internetzugang,
Zimmersafe, Fön, Radio, Infomappe und größtenteils Balkon.

Unsere Saunalandschaft steht unseren Hausgästen kostenlos von Montag bis Donnerstag in der Zeit
von 17.00 bis 21.00 Uhr zur Verfügung. In den Wintermonaten ist die Sauna auch am Wochenende geöffnet.