



herzlich willkommen

In unserer Küche setzen wir vor allem auf **QUALITÄT**.
Macht es euch bequem und genießt in unserem harmonievollen
Wirtshaus heimische Spezialitäten wie ein Beef Tartare,
einen leckeren Zwiebelrostbraten oder ein klassisches Wiener Schnitzel.
Besonders empfehlen möchten wir unsere **STEAKS**, kombiniert mit
erlesenen Tröpfchen aus dem Weinkeller.
Fondue Chinoise ist sehr gerne auf Vorbestellung möglich!

*In our kitchen, we prioritize QUALITY above all else.
Make yourselves comfortable and savor local specialties in our harmonious inn,
such as beef tartare, a delicious onion roast, or a classic wiener schnitzel.
We highly recommend our STEAKS, paired with exquisite vintages from
our wine cellar. FONDUE Chinoise is available by advance order!*



Live-Musik

mit Tanz - jeden Mittwoch
LIVE MUSIC and dance every Wednesday

Alle Veranstaltungen online:
All events online:



alpine
momente



AINKEHR

ALPINE MOMENTS



#vorspeise appetizers

BEEF TARTARE „CLASSIQUE“

aus feinstem Rinderfilet dazu Salzige-Saures, roten Zwiebeln, Butter & Toast 21,90

BEEF TARTARE made from the finest beef filet with salty-sour, red onions, butter & toast

BÜFFEL MOZZARELLA auf Tomatenbeet, Kräuterpesto und frischem Basilikum  16,70

BUFFALO MOZZARELLA on tomato bed, herb pesto and fresh basil

HAUSGEBEITZTER WILDLACHS mit Sauerrahm, Bio-Gurke & Blue Gin vom Reisetbauer 17,80

HOUSE-CURED WILD SALMON with sour cream, organic cucumber, and gin from the Reisetbauer

 **ROTE BEETE TARTARE** mit Kichererbsen, Meerrettich & Rucola  15,90

TARTARE OF BEETROOT with chickpeas, horseradish & rocket-salad

CAESAR SALAD „Ainkehr Style“ mit pochiertem Ei, Croûtons & Parmigiano Reggiano 14,20

mit Hühnerstreifen 21,70

CAESAR SALAD „Ainkehr Style“ with poached egg, croutons & Parmigiano Reggiano topping with chicken strips

#suppen soups

KRÄFTIGE HAUSGEMACHTE RINDSSUPPE

mit selbstgemachten Frittaten 5,80

mit gebackenen Leberknödel 7,40

mit hausgemachtem Kaspressknödel von Oma Hilde 7,40

HEARTY HOMEMADE BEEF CONSOMMÉ

with pancake strips, baked liver dumpling or homemade cheese dumplings

WÜRZIGE THAI KOKOS - CURRYSUPPE  7,60

mit gegrillter Garnele 11,50

SPICY THAI COCONUT CURRY SOUP

with grilled prawn

SÜSSKARTOFFELCREMESUPPE mit Trauben-Topping und gerösteten Croûtons  7,10

SWEET POTATO CREAM SOUP with grape topping and roasted croutons



AINKEHR

ALPINE MOMENTS



#klassiker classics

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL

with parsley potatoes and cranberries

vom Schwein *pork* 18,90

vom Kalb *veal* 26,80

ZWIEBELROSTBRATEN gedünstet, nach Wiener Art, mit Kartoffel und Speckbohnen


ONION ROAST "Vienna-style", with potatoes and beans with bacon

22,90

BRANZINO kross gebratenes Mittelstück auf Tomatenrisotto mit Rucola und Olivenöl

PIKEPERCH crispy pan-seared on tomato risotto with rocket-salad and olive oil

26,70

KICHERERBSEN CURRY mit Kokosmilch, Jasminreis und Wurzelgemüse, vegan 

CHICKPEA CURRY with coconut milk, jasmine rice, and root vegetables, vegan

15,50

mit gegrilltem Zanderfilet *with grilled pikeperch filet*

25,60

mit Black Tiger Garnelen *with Black Tiger prawns*

24,30

RINDERFILET SPITZEN mit Linguine, Trüffel, Jungzwiebel und Parmigiano Reggiano

BEEF TENDERLOIN TIPS with linguine, truffle, spring onions, and Parmigiano Reggiano

23,70

TAGLIATELLE IN KÜRBIS CARBONARA mit rauchigem Tofuspeck, vegan 

TAGLIATELLE IN PUMPKIN CARBONARA with smoky tofu bacon, vegan

19,40



AINKEHR

ALPINE MOMENTS



#steaks steaks

DAS FILET ist das wertvollste Stück. Es ist zart, hat wenig Fett und den perfekten Geschmack.

FILET is the most valuable cut. It's tender, lean, and has the perfect taste.

Lady Cut 160 g	35,00
Gentle Cut 230 g	47,00
Big Cut 360 g	69,00

DAS RIB-EYE-STEAK ist bei den wahren Steakliebhabern groß im Rennen. 350 g 45,50

Durch seinen Fettkern ist das Steak besonders saftig und bissfest - ultimativer Geschmack.

RIB-EYE STEAK is a favorite among true steak lovers. 350 g

Its fatty core makes it juicy and flavorful. The intensive taste is unparalleled.

RUMPSTEAK Der Klassiker unter den Steaks. 250 g 37,50

Das Rumpsteak, auch Roastbeef oder Striploin genannt, wird aus dem hinteren Rücken

des Rinds geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich durch ein sehr saftiges Fleisch aus.

RUMP STEAK, the classic among steaks, also known as Roast Beef or Striploin,

is cut from the rear of the cow. It's known for its juicy meat. 250 g

TOMAHAWK STEAK 800 bis 1200 g

Der Steakhammer, aromatisches Rib Eye mit Knochen für mehrere Personen.

1 g 11 Cent

TOMAHAWK STEAK 800 to 1.200 g. The steak powerhouse - a highly flavorful ribeye with bone-in for sharing.

#rubs steaks

Folgende RUBS (Fleischmarinaden)

servieren wir zu Ihrem Steak:

We serve the following RUBS (meat marinades) with your steak:

BARBECUE-RUB für den rauchigen Touch

BARBECUE RUB for a smoky touch

ASIA-CHILI-RUB heizt süß ein

ASIA-CHILI RUB adds a sweet heat

AUSTRIAN STYLE-RUB Kräuter/Knoblauch

AUSTRIAN-STYLE RUB with herbs and garlic

SPEZIAL SALZ Salzflocken

SPECIAL SALT salt flakes

#beilagen side dishes

ZUM STEAK SERVIEREN WIR WAHLWEISE ...

WITH THE STEAK, WE SERVE YOUR CHOICE OF ...

GRÜNE BOHNEN mit Speck 4,90

GREEN BEANS with bacon

OFENKARTOFFEL mit Sour Cream 5,90

OVEN-BAKED POTATOES with sour cream

POMMES FRITES FRENCH FRIES 4,90

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE 5,50

MEDITERRANEAN VEGETABLES

GARNELEN 3 Stück vom Grill 9,00

SERVING OF 3 GRILLED PRAWNS

PFEFFERRAHMSAUCE 3,00

CREAMY PEPPER SAUCE

KRÄUTERBUTTER „AINKEHR STYLE“ 2,20

HERB BUTTER „AINKEHR STYLE“



AINKEHR

ALPINE MOMENTS



#kinder children

PASTA BOLOGNESE PASTA BOLOGNESE	9,90
KLEINES WIENERSCHNITZEL vom Schwein mit Pommes <i>SMALL WIENER SCHNITZEL pork with French fries</i>	11,50
PORTION POMMES FRITES PORTION OF FRENCH FRIES	6,50
CHICKEN NUGGETS mit Pommes <i>CHICKEN NUGGETS with french fries</i>	9,90
JUNIOR KIDS BURGER mit Pommes <i>JUNIOR KIDS BURGER with french fries</i>	11,50
KIDS EIS Schoko & Vanille mit Sahne und Smarties <i>KIDS' ICE CREAM - chocolate & vanilla with whipped cream and Smarties</i>	6,90
1 Portion Ketchup, Senf, Mayonnaise oder Preiselbeeren <i>1 Portion of ketchup, mustard, mayonnaise or lingonberries</i>	0,90

#süss dessert

APFELCRUMBLE nach Geheimrezept von Oma Hilde mit Joghurteis und Zimt <i>APPLE CRUMBLE Grandma Hilde's secret recipe, served with yogurt ice cream and cinnamon</i>	9,30
SCHOKOLADENTRAUM mit flüssigem Kern und Vanilleeis <i>CHOCOLATE DREAM with a liquid center and vanilla ice cream</i>	12,20
CRÈME BRÛLÉE mit Tonkabohne, marinierten Beeren und Sorbet <i>CRÈME BRÛLÉE with tonka bean, marinated berries, and sorbet</i>	8,90
EISMARILLENKNÖDEL mit Butterbrösel und Beeren <i>ICE CREAM APRICOT DUMPLINGS with buttery breadcrumbs and berries</i>	7,90
ERFRISCHENDES SORBET Zitrone Vodka Sprudel  <i>REFRESHING SORBET lemon vodka sparkling water</i>	7,20
DIPLOMATICO Rum 2 cl plus Schokolade (nichts für unsere Kleinen) <i>DIPLOMATICO Rum 2 cl plus chocolate (not for the youngsters)</i>	7,50
EIN GLASERL SÜSSWEIN die perfekte Begleitung zum Dessert <i>ONE GLASS OF SWEET WINE, the perfect companion to dessert</i>	6,50
AFFOGATTO Oro Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <i>AFFOGATO Oro espresso with a scoop of vanilla ice cream</i>	5,50



AINKEHR

ALPINE MOMENTS



#aperitiv aperitiv

Bellini Prosecco Pfirsich	1/4 lt	7,50
Hugo Prosecco Soda Holundersaft Limette Minze	1/4 lt	7,50
Veneto Prosecco Soda Aperol Orange	1/4 lt	7,50
Aperol Spritz Weißwein Soda Aperol Orange	1/4 lt	6,50
Lillet Wild Berry Lillet rose Wildberry Tonic Beeren	1/4 lt	7,50
Trumer Pils Pfiff	0,2 lt	3,50
Martini Bianco	0,5 cl	5,50
Kabi Muskateller Sweet baby sweet - but not too sweet	1/8 lt	6,90
Sauvignon Blanc „Sunki“ Hannes Sabathi	1/8 lt	5,50

#bier beer

Trumer Pils on tap	0,2 lt	3,50
Trumer Pils on tap	0,3 lt	4,60
Trumer Pils on tap	0,5 lt	5,50
Trumer Radler	0,3 lt	4,40
	0,5 lt	5,40
Obertrumer BIO Zwickel im Steinkrug serviert	0,33 lt Fl.	5,00
Trumer Freispiel alkoholfrei	0,33 lt Fl.	5,00
Katschbeer gebraut von unserem Freund Christoph	0,33 lt Fl.	6,00
Weißbier on tap	0,33 lt	4,90
	0,5 lt	5,80



#alkoholfrei non alcoholic

♥ HOMEMADE-LEMONADES	0,5 lt	5,50
Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix		
Eistee Pfirsich Almdudler	0,33 lt	4,40
Fruchtsaft Marille Mango Johannisbeere Apfel Orange	0,3 lt	4,40
Limonade oder Fruchtsaft gespritzt	0,5 lt	5,50
Skiwasser Skisoda	0,25 lt	3,50
	0,5 lt	4,50
Montes Mineralwasser prickelnd/still	0,33 lt Fl.	3,90
	0,75 lt Fl.	6,90
Leitungswasser mit Zitrone	0,5 lt	3,00
Soda mit Zitrone	0,5 lt	3,50



AINKEHR

ALPINE MOMENTS



#empfehlungen recommendations

TAGESEMPFEHLUNG weiß 1/8 lt 6,00
TAGESEMPFEHLUNG rot 1/8 lt 7,00

WEISSBURGUNDER CARNUNTUM | 13,5 % vol.
Weingut Walter Glatzer | Göttlesbrunn | Niederösterreich 0,75lt 37,00

 **SAUVIGNON BLANC „SUNKI“** | 12,5 % vol.
Hannes Sabathi | Gamlitz | Südsteiermark 0,75lt 34,00
1,5 lt 68,00

KABI MUSKATELLER | Sweet baby sweet - but not too sweet | 9 % vol.
Johanna Markowitsch | Göttlesbrunn | Niederösterreich 0,75lt 38,00

GRÜNER VELTLINER DORNENVOGEL | 13 % vol.
Weingut Walter Glatzer | Göttlesbrunn | Niederösterreich 0,75lt 32,00

JOSANNA GRANDE CUVÉE ZW | CS | ME | 14 % vol.
Salzl Seewinkel | Illmitz 0,75lt 39,00
1,5 lt 76,00

THE BUTCHER | Zweigelt | 13 % vol.
Weingut Schwarz | Andau | Burgenland 0,75lt 35,00

HANNES REEH | Unplugged Merlot | 14,5 % vol.
Andau | Burgenland 0,75lt 41,00

BIG JOHN | Cuvée Reserve | 14 % vol.
Scheiblhofer | Burgenland 0,75lt 43,00

VILLA ANTINORI | Chianti Classico | 14 % vol.
Marchesi Antinori | Italien 0,75lt 45,00



AINKEHR

ALPINE MOMENTS



#warme getränke hot drinks

ORO Caffé - Caffé-Spitzenqualität aus Italien

Espresso klein	2,90
Espresso gross	4,20
Melange Cappuccino mit Milchschaum	3,90
Verlängerter	3,50

Ronnefeldt Tee Früchte-, Schwarz-, Pfefferminz-, Grün- oder Kräutertee	3,70
Tee mit Rum oder Obstler	5,50
Jägertee	6,50
Glühwein	5,50
Glühpunsch ohne Alkohol	4,50
Glühpunsch mit 80 % Rum	6,40
Lumbi (Kakao mit Rum) und Sahne	6,30
Heißer Eierlikör mit Sahne	5 cl 5,90
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50

#schnaps digestif

Marille Williams Haselnuss von Onkel Toni aus der Steiermark	2 cl	3,50
Edelbrände vom Hämmerle Marille oder Williams	2 cl	8,90
Diplomatico riserva	2 cl	6,50
Grappa Bianco oder Barrique aus der Big Mama	2 cl	6,20
♥ Zirbenschsnaps #hausgemacht	2 cl	4,00
Padre Tequila Bianco	2 cl	5,10
Padre Tequila Reposado	2 cl	7,10
Padre Tequila Anejo	2 cl	8,90

Natürlich führen wir noch viele weitere Weine und Edelbrände - fragen Sie nach unserer Weinkarte - wir beraten Sie gerne!

Of course, we also have many other wines and spirits - ask for our wine list - we will be happy to advise you!

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. der gesetzlichen MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

All prices are in Euro (€) incl. statutory VAT. Phrasing and printing errors reserved.

