
grauerbär

„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Wirtshauskultur mit dem Geschmack aus unserer Region!

Mit ausgewählten Zutaten und dem Besten von heimischen Erzeugern, möchten wir Ihnen das kulinarische Tirol nahebringen. Die Basis unserer Natur, die kurzen Transport- und Produktionswege und die vielen regionalen Produkte garantieren Ihnen eine hervorragende Qualität – und diese schmeckt man!

Fleisch, verschiedenste Milchprodukte und Gemüse kommen bei uns nicht aus Großkonzernen, sondern von den Betrieben unserer Region. Ganz und gar öztalerisch kann sich unser Lamm- und Kalbfleisch nennen sowie die frische Kuhmilch, welche wir direkt von den Bauern aus Sölden beziehen. Besonderen Geschmack servieren wir Ihnen auch mit köstlich, würzigem Speck, der aus dem benachbarten Passeiertal, vom Südtiroler Bauern, geliefert wird.

All diese Zutaten, gepaart mit einer ordentlichen Portion Liebe, geben unseren Gerichten die Natürlichkeit und den Geschmack Tirols. Zu den typischen Spezialitäten gesellt sich natürlich auch das kulinarische Multikulti mit ausgesuchten Besonderheiten. Denn in unserer Küche wird Althergebrachtes nicht vergessen, sondern mit neuen Ideen und Kreativität weitergeführt.

*Lassen Sie es sich schmecken,
es erwartet Sie ein Stück Tirol auf Ihrem Teller!
Herzlichst Ihre Familie Gstrein.*



Genuss Wirt

Wir sind GenussWirt!

GenussWirt sind die gastronomischen Aushängeschilder der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH. Sie stehen wie keine anderen Gastronomiebetriebe für Herkunfts- und Qualitätssicherheit der angebotenen Produkte. Sie leben Regionalität, Saisonalität und die österreichische Gastfreundschaft – und das täglich.

Liebe Gäste,

wir erlauben uns an dieser Stelle Sie darauf hinzuweisen, dass wir seit Dezember 2014 laut Verordnung über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren müssen. Gerne geben wir Ihnen hierzu mündlich Auskunft, weisen aber im Vorfeld schon darauf hin, dass sämtliche von uns angebotenen Speisen und Getränke allergene Inhaltsstoffe aufweisen können und Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen sein.

Davor oder dazwischen ...

Weinbergsschnecken

mit Knoblauch-Cognacbutter gratiniert und Toastbrot

Gebackener Almkas

Gebackene Almkäseecken aus der GenussRegion Paznauner Almkäse an Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing, Fruchtsenfsauce und Toastbrot

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Carpaccio

hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Balsamicoessig-Olivenölvinaigrette, Pesto und Parmesanspähnen dazu gibt's Toastbrot

Beefsteak Tartar

würzig mariniertes Rinderhackfleisch, Wachtelei, Butter und Toastbrot



Löffelweise ...

Tagessuppe

Klare Rindssuppe

mit Frittaten
mit Fadennudeln
mit Backerbsen

Omas Suppentopf

Klare Rindssuppe mit Fadennudeln,
gekochtem Rindfleisch und Gemüse

Öztaler Knoblauchcremesuppe

mit Brotcroûtons



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Frisch, knackig, kunterbunt ...

Bauernsalat

geröstete Kartoffelscheiben aus der GenussRegion
Oberinntaler Erdäpfel mit Speck und Zwiebel auf
Mischblattsalaten und Eierspalten

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Backhendlsalat

Gebackene Landhendlstreifen in Kürbiskernpanier auf Kartoffelsalat
aus der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel mit steirischem Kernöl
aus der GenussRegion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Fitness Salat

gegrillte Lachsforellentranchen an
mariniertem gemischtem Salat

Gemischter Salat

Blattsalat

Ofenfrisches Knoblauchbaguette



Klassisch, traditionell, aktuell ...

Spaghetti

mit Fleischsugo
oder Tomatensugo

Öztaler Käsespätzle

Eierspätzle mit Jungzwiebeln und würzigem Käse geröstet

Gemüseteller

gekochtes, sautiertes Gemüse mit Kartoffeln aus der
GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel und einem Spiegelei

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Tiroler Gröst'l

blättrig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch und Kartoffeln aus
der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel, geröstet mit Zwiebel
dazu gibt's ein Spiegelei

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Trio Tirol

2 Spinatknödel, 2 Käsepressknödel und Steinpilzschlutzer
mit brauner Butter und Parmesan – ca. 15 Minuten Wartezeit,
die sich lohnen!

Mediterrane Gemüselasagne

an Tomatensauce



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Petri heil ...

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Naturgebratenes Saiblingsfilet

*(fangfrisch aus Längenfeld)
auf Tomatenrisotto mit gegrillten Zucchini*

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Lachsforellenfilet

*gegrilltes Lachsforellenfilet mit Butterkartoffeln
aus der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel und
Apfel-Remouladensauce*

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Kross gebratenes Zanderfilet

*auf Rahm-Blattspinat dazu Butterkartoffeln
aus der Genussregion Oberinntaler Erdäpfel*

Fitness Salat

*gegrillte Lachsforellentranchen an
mariniertem gemischtem Salat*



Gegrillt, gebraten, gut und reichlich ...

Wiener Schnitzel

*im Butterschmalz gebackenes, paniertes Schweineschnitzel
an Zitronen-Preiselbeergarnitur dazu gibt's Pommes frites*

Cordon Bleu

*im Butterschmalz gebackenes, paniertes,
mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel an
Zitronen-Preiselbeergarnitur dazu gibt's Pommes frites*

Holzfüllersteak

*gegrilltes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter,
Röstkartoffeln aus der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel
und Grillkirschtomaten*

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Schlemmerreindl Grauer Bär

*geschnetztes Schweinefilet in Champignonrahmsauce
auf Eierspätzle mit Käse gratiniert*

Mixed Grill

*gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl
mit Kräuterbutter und Paprikaragout
dazu gibt's Pommes frites und Gemüse*



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Steaktoast

gegrilltes Rinder- und Schweinerückensteak auf
ofenfrischem Baguette, dazu gibt's eine Salatgarnitur,
Cocktailsauce und Kräuterbutter

Zwiebelrostbraten

gegrillter, durchzogener Hochrippenrostbraten mit
Zwiebelsauce, Röstkartoffeln aus der GenussRegion
Oberinntaler Erdäpfel und Speckbohnen

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Rumpl di Pumpi

medium gegrilltes Rumpsteak
dazu eine Folienkartoffel aus der GenussRegion Oberinntaler
Erdäpfel mit Sauerrahmdip und Maiskolben

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Gerichte für zwei ...

Bärenplatte

Gegrillte Gustostücke vom Rind, Schwein und Landhendl,
kleine Wiener Schnitzel, Würstchen, Langkornreis, Pommes frites
und Gemüsevariation auf der Platte angerichtet mit
Pfefferrahmsauce dazu eine gemischte Salatschüssel



Auf Vorreservierung für zwei ...

Fondue á la Bourguignonne

Rinderfilet in Würfel geschnitten, dazu servieren wir
verschiedene Saucen, Weißbrot, Pommes frites
und einen gemischten Salat

Öztaler Käsefondue

serviert mit Kartoffeln aus der GenussRegion
Oberinntaler Erdäpfel, Röschengemüse, Weißbrot
Obst und Kirschwasser

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Im Ofen gebratene Schweinshaxe

dazu einen Semmelknödel und Sauerkraut,
Senf und frisch geriebenen Kren aus der
GenussRegion Steirischer Kren g.g.A.

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Kalbshaxenplatte

im Ofen gebratene Kalbshaxe mit Reis,
Kartoffelrösti und Gemüse

Wir bitten Sie, uns Ihre Vorbestellung
mindestens einen Tag vorher mitzuteilen!

Reservierungen: +43 (0) 5254 2564



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Süß, süßer, am süßesten ...

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Äpfeln aus der GenussRegion Oberländer Äpfel
mit Schlagrahm
mit einer Kugel Vanilleeis
mit Vanillesauce

Dunkles Schokoladensoufflé

mit flüssigem, weißen Schokoladenkern und Schlagobers

Mousse au chocolat

Mousse von der Zartbitterschokolade fruchtig garniert

Kaiserschmarren

mit Apfelmus und Preiselbeerkompott

Eispalatschinken

2 Stück Palatschinken mit Vanilleeis, Schokosauce,
Mandelsplitter und Schlagrahm

Marillenpalatschinken

2 Stück Palatschinken gefüllt mit Marillenmarmelade
und Schlagobers

Dazu empfehlen wir: 1/16 Beerenauslese



Lust auf Sommerurlaub?

Wer mit Wanderstöcken, bequemen E-Bikes oder ganz sportiv auf den Kletter- und Mountainbike-Trails hoch hinaus will, der darf sich das Besondere gönnen.



Erleben Sie
Sommerferien
im Grauen Bär

Sichern Sie sich Ihre sommerlich-sportiven Traumtage im Sommer-Hotspot der Alpen und nutzen Sie unsere **SPEZIELLEN SOMMERPACKAGES** zum attraktiven Pack-den-Koffer-Preis. Gemütliche Zimmer, Tiroler Kulinarik, den hauseigenen Wellnessbereich und die **ÖTZTAL PREMIUM CARD** mit allen Vorteilen und Highlights gibt's natürlich inklusive. Wir freuen uns auf Sie!



facebook

Viele weitere Informationen zu unseren Sommerpauschalen und zum Grauen Bär finden Sie online unter:

www.grauer-baer.com · facebook.com/GrauerBaerSoelden
Telefon: +43 (0) 5254 2564 · Mail: info@grauer-baer.com