
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, Fruchtsenfauce und Toastbrot

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Carpaccio

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

Beefsteak Tartar

würzig mariniertes Rinderhackfleisch, Wachtelei, Butter und Toastbrot

Burrata Caprese

italienischer Frischkäse mit cremiger Fülle an Tomatenscheiben, Pesto und Balsamicovinaigrette



Löffelweise ...

Tagessuppe

Klare Rindssuppe

mit Frittaten
mit Fadennudeln
mit Backerbsen

Omas Suppentopf

Klare Rindssuppe mit Fadennudeln,
gekochtem Rindfleisch und Gemüse

Öztaler Knoblauchcremesuppe

mit Brotcroûtons

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Steirische Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl aus der GenussRegion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



„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

Tiroler Speck-Krautsalat

Blattsalat

Ofenfrisches Knoblauchbaguette



Klassisch, traditionell, aktuell ...

Spaghetti

mit Fleischsugo oder Tomatensugo

Öztaler Käsespätzle

Eierspätzle mit Jungzwiebeln und würzigem Käse
dazu Röstzwiebel

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

Kalbsleber

Geschnetzelte Leber vom Kalb aus der Region mit Zwiebel geröstet
in Rahmjus dazu gibt's Reis und Grillkirschtomaten



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Petri heil ...

Lachsnudelteller

*Tagliatelle in leichter Weißwein-Sahnesauce
mit Räucherlachsstreifen*

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Naturgebratenes Saiblingsfilet

*(fangfrisch aus Längenfeld)
auf Pfifferlingrisotto und sautierten Cherrytomaten*

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*

Gegrillt, gebraten, gut und reichlich ...

Wiener Schnitzel

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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Bauern Cordon Bleu

*paniertes, im Butterschmalz gebackenes Schweineschnitzel mit
Tiroler Speck und Almkäse gefüllt, an Zitronen-Preiselbeergarnitur,
mit Röstkartoffeln aus der GenussRegion Oberinntaler Erdäpfel*

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Holzfällersteak

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

Schlemmerreindl Grauer Bär

*geschnetztes Schweinefilet in Champignonrahmsauce
auf Eierspätzle mit Käse gratiniert*

Feurige Pfefferpfanne

*gegrillte Medaillons vom Schweinefilet mit scharfer
Pfeffersauce, Kartoffelrösti und Gemüse*



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Mixed Grill

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

Steaktoast

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

Paprikahendl

Freilandhühnerbrüstchen in Paprikarahmsauce
dazu gibt's Butterspätzle und sautierten Brokkoli

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

Filetsteak (ca. 220 g)

medium gegrilltes, österreichisches Rinderfilet
dazu gibt's Pommes frites, Speckbohnen und Kräuterbutter



Pfeffersteak (ca. 220 g)

medium gegrilltes, österreichisches Rinderfilet mit
Pfeffersauce, Pommes frites und Speckbohnen

Ladysteak (ca. 160 g)

medium gegrilltes, österreichisches Rinderfilet dazu
ofenfrisches Knoblauchbaguette und einem gemischten Salat

Gusto Spieß

Rinder- und Schweinefiletstücke am Spieß
dazu Pommes frites und Letschogemüse

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

Chateaubriand Maitre d'hotel

Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten, dazu Sauce Hollandaise,
Pommes frites, Gemüsevariation und Kartoffelkroketten



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

Auf Vorreservierung für zwei ...

Fondue á la Bourguignonne

Rinderfilet in Würfel geschnitten, dazu servieren wir verschiedene Saucen, Weißbrot, Pommes frites und eine Salatschüssel

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



Wild auf Wild ...

Wildererpfand'l

Gulasch vom Tiroler Hirsch dazu gibt's einen Semmelknödel und Blaukraut

Gamsbraten

geschmorte Bratenstücke von der heimischen Gams in kräftiger Rotweinsauce dazu gibt's hausgemachte Schupfnudeln und Blaukraut

Jägerteller

gegrilltes Hirschschnitzel mit Pfifferlingsauce, Eierspätzle und Blaukraut

Wildschweinrücken

Gegrilltes Wildschweinrückensteak auf Pfifferlingsauce dazu gibt's Kartoffelkroketten und Blaukraut



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!

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!



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

facebook

Süß, süßer, am süßesten ...

Hausgemachter Apfelstrudel

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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Eispalatschinken

2 Stück Palatschinken mit Vanilleeis, Schokosauce,
Mandelsplitter und Schlagrahm

Marillenpalatschinken

2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt

Mousse au chocolat

Mousse von der Zartbitterschokolade fruchtig garniert

Dunkles Schokoladensoufflé

mit flüssigem, weißen Schokoladenkern mit Schlagobers

Kaiserschmarren

mit Apfelmus und Preiselbeerkompott

Schoko-Mangowürfel

Dazu empfehlen wir: 1/16 Beerenauslese



„Natürlich“
schmeckt's
einfach besser!