

*z'Essn &
z'Trinkn*

HOTEL RESTAURANT FELDWEBEL

Guat z'wissen

ALWAYS GOOD TO KNOW

„Weil Speis und Trank in dieser Welt doch Leib und Seel' zusammenhält“. Das wusste der Librettist Heinrich Hinsch um 1690. Und bereits seit sage und schreibe über 500 Jahren gibt's unseren **Feldwebel** schon. Seit jeher wissen wir um die Wichtigkeit guten Essens. Schmecken soll's, g'sund soll's sein und natürlich mit viel Liebe zubereitet und angerichtet.

Drum schau'n wir genau drauf, woher unser Fleisch, der Fisch und das Gemüse kommen. Denn egal ob regional oder international – auf die Qualität kommt es an! Da kommt uns nicht alles ins Haus!

Bei unseren Gästen ist des schon anders, da ist jeder bei uns herzlich willkommen. Egal ob regional oder international, jung oder alt, mit Kind oder Hund. Denn bei uns im **Feldwebel** gibt's für jeden was! Du vertrogst was ned? Einfach sagn, wir finden auch für die Allergiker was Leckeres und Bekömmliches. An Guatn, lasst's es enk schmeckn! Fein, dass da seids!

"Because food and drink hold body and soul together in this world." The librettist Heinrich Hinsch knew this around 1690. And already for more than 500 years our **Feldwebel** has been there. We have always known about the importance of good food. It should taste, it should be good and of course prepared with much love.

That's why we look at exactly where our meat, fish and vegetables comes from. Because no matter whether regional or international - quality matters!

With our guests it's a bit different - whether regional or international, young or old, with children or dog - everyone is welcome. Here at the **Feldwebel** there's something for every taste!

You have an intolerance? Simply say, we also find something tasty and wholesome for allergy sufferers.

"An Guatn" - enjoy your meal! Nice that you are here!

Bist allergisch ...?

ALLERGENS

- A** Glutenhaltige Getreide | *gluten*
- B** Krebstiere | *crustaceans*
- C** Eier | *eggs*
- D** Fisch | *fish*
- E** Erdnüsse | *peanuts*
- F** Soja | *soy*
- G** Milch/Milchzucker (Laktose) | *milk/lactose*
- H** Schalenfrüchte (Nüsse) | *nuts*
- L** Sellerie | *celery*
- M** Senf | *mustard*
- N** Sesam | *sesame*
- O** Sulfite | *sulfites*
- P** Lupinen | *lupins*
- R** Weichtiere | *molluscs*

Mit da Käscht zoin ...?

Ab einem Mindestkonsum von € 25,00 akzeptieren wir: Maestro, Visa und Mastercard.

We accept Maestro, Visa and Mastercard after a minimum consumption of € 25.00



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!
Take away: enjoy our meals at home!

Griab Enk

WELCOME

↳ Darfs a bissl prickeln? ↳

PROSECCO	€ 5,50
GLAS WINZERSEKT Weingut Steininger, Langenlois	€ 7,50
GLAS CHAMPAGNER Gosset, Epernay	€ 13,50
HUGO	€ 6,90
APEROL-SPRITZ	€ 6,90
APEROL-PROSECCO	€ 7,80



Zum Aperitif empfehlen wir unser Brotkörberl mit HAUSGEMACHTEN Aufstrichen!

Try our breadbasket with delicious HOMEMADE spreads!



€ 7,20

VERJUS - LOVELY TO DRINK
der alkoholfreie Aperitif
Weingut Steininger, Langenlois



€ 5,50

Mia fangan u

VORSPEISEN | STARTERS

BEEF TARTARE
VOM HEIMISCHEN RINDERFILET
mit Trüffelcreme und französischem Baguette
BEEF TARTARE with truffled cream
and french baguette

€ 19,80

A | C | G | M

VITELLO TONNATO
Roastbeef vom heimischen Kalb,
Thunfischsauce und Kapern
VITELLO TONNATO - roasted veal
with tuna sauce and caper

€ 16,80

C | D | F | G | M | N

GEBRATENER ZIEGENKÄSE
IM SPECKMANTEL
mit fruchtig-würzigen Tomaten, Kräutersalat und Brot
FRIED GOAT CHEESE IN A BACON-WRAP
with fruity-spicy tomatoes, herbs-salad and bread ..

€ 15,90

A | G | O



GEBACKENE CHAMPIGNONS
mit Sauce Tartare
FRIED MUSHROOMS
with sauce tartare

€ 14,00

A | C | G

Wenns draust koid is

SUPPEN | SOUPS

KLARE TAFELSPITZSUPPE

mit Frittaten
BEEF BROTH with thin pancake strips € 6,50
A | C | G | L

TIROLER KNÖDELSUPPE

mit Speckknödel **oder** Kaspressknödel
DUMPLING SOUP beef broth with bacon dumpling
or cheese press dumpling € 8,50
A | C | G | L



STEINPILZ-CRÈME-SUPPE

mit gebratene Kalbsfleischpflanzerl
PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP
with fried veal meatballs € 8,50
A | C | G | L



Dazu empfehlen wir:



With these dishes
we recommend:

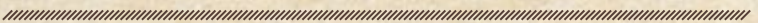


KNOBLAUCHBROT

GARLIC BREAD € 5,80
A | G

EIN BROTKÖRBERL

mit hausgemachten Aufstrichen
BREADBASKET with homemade spreads € 7,20
A | C | G | M | N



Knackig, frisch & gesund

SALATE | SALAD



GEMISCHTER SALAT DER SAISON
MIXED SALAD of the season € 6,90

RUCOLASALAT

mit Parmesansplittern und Cherrytomaten
RUCCOLA SALAD with parmesan cheese
and cherry tomaties € 8,50
A | G | H | L | O



SALAT MIT HÜHNERFILET

saftiges Hühnerfilet in Knusper-Panade
auf knackigen Salaten
FITNESS-SALAD
mixed salad topped with crispy chicken breast € 18,50
A | G | O | L | M

WIR LIEBEN BOWLS !
FRAGEN SIE NACH UNSERER
AKTUELLEN BOWL DER WOCHE!

WE LOVE BOWLS !
JUST ASK FOR OUR BOWL OF THE WEEK!



Des is oiwei wäs quats

EINFACH & GUT | SIMPLE & TASTY

GEFÜLLTER OFENKARTOFFEL

mit Zwiebel, Sauerrahm und Pilzen
*STUFFED OVEN POTATO with onions, sour cream
and mushrooms* € 16,50
G

GEMÜSE-CURRY

mit Cous-Cous und Kräutern garniert
VEGETABLE-CURRY with couscous and herbs € 16,90
A | E | F | G | H | L | M | N



So schmeckt Tirol

TRADITIONAL TYROLIAN SPECIALTIES

TIROLER KASSPATZ`L

mit heimischen Bio-Käse der Sennerei Plangger
mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat
*HOME MADE "TYROLEAN STYLE" NOODLES
with cheese and lettuce salad* € 16,50
A | C | G | L

BLUNZENGRÖSTL

Kartoffelgröstl mit Blutwurst und Spiegelei, Kren,
dazu Krautsalat
*BLACK PUDDING GRÖSTL
roasted potatoes mixed with black pudding,
served with coleslaw* € 16,50
C | G | L



TIROLER LEBER „Oma Rosas Art“

mit Speck, Zwiebel, Apfelscheiben & Röstkartoffeln
*ROASTED LIVER "GRANDMA STYLE"
with bacon and fried potatoes* € 18,50
G | L | M



ROSA VÖTTER

„Feldwebl
Rosa“

Wirtin & Köchin &
Mutter von
13 Kindern

Aus'm Bäch, See und Meer

FISCH | FISH

FILET VOM SAIBLING

auf brauner Mandelbutter, dazu
Petersilienkartoffeln und Salatschüsserl

FILLET OF CHAR with brown butter
and parsley potatoes and small salad € 27,90

A | D | G | H



RIESENGARNELEN PFANNE

½ kg Garnelen in Olivenöl gebraten, mit Rosmarin,
Knoblauch und Cherrytomate, dazu Knoblauchbaguette
KING PRAWNS PAN ½ Kg prawns fried in olive oil,
with rosemary, garlic and cherry tomato, served with garlic
baguette € 46,00

A | D | G



TIPP:

Perfekt auch als Vorspeise
für 2 Personen

Also perfect as an appetizer
for 2 people

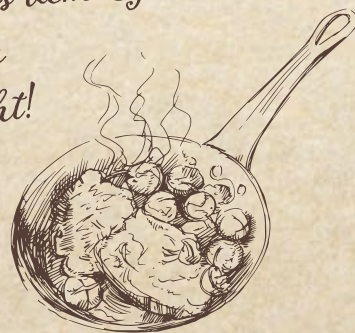


WÖCHENTLICH WECHSELNDE

KLASSIKER FIND'S AUF
UNSERER ZUSATZKARTE

Immer frisch aus dem Ofen
und nur solange
der Vorrat reicht!

Always fresh from
the oven, while
stocks last!



Echt österreichisch

AUSTRIAN CLASSICS

WIENER SCHNITZEL

aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

ESCALOPE "VIENNA STYLE"

served with french fries or parsley potatoes and cranberries

vom Schwein / pork € 19,50

vom Kalb / veal € 29,50

A | C | G



Laut FALSTAFF immer unter den TOP-5 der beliebtesten Schnitzelrestaurants in Tirol.

A Schnitzl aus da Pfännl!

Man kann es drehen und wenden wie man will. Aber nicht zu oft. Denn die Panade ist das Geheimnis eines jeden Schnitzels. Das Fleisch? Natürlich aus Österreich. Der Geschmack? Außen knusprig, innen saftig. Zitrone drauf. Fertig ist das Lieblingsgericht der Österreicher. Mahlzeit!

CORDON BLEU

vom Schwein, aus der Pfanne, gefüllt mit Bauernschinken und Bio-Käse mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

„CORDON BLEU“ pork escalope filled with ham and cheese, breaded and fried with french fries or parsley potatoes and cranberries

..... € 20,80

A | C | G

ORIGINAL KALBS-KAISERGULASCH

mit Butterspätzle

AUSTRIAN VEAL GOULASH

with home made noodles € 22,40

A | C | G | L | M



ZWIEBELROSTBRATEN

von der heimischen Beiried mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

STRIPLOIN STEAK TYROLEAN STYLE

with onion gravy, fried potatoes and green beans with bacon

..... € 28,00

A | L | M



A guats Tröpfel dazua...



GRÜNER VELTLINER LAMM

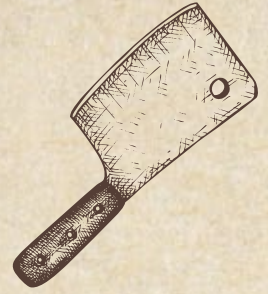
KAMPTAL DAC RESERVE - ERSTE LAGE

Weingut Steininger, Langenlois € 59,00

Ein mineralisch kraftvoller Veltliner aus dem Herzen des Kamptals mit vollem Abgang. Der perfekte Speisenbegleiter zur österreichischen Küche.

Gschmackig Guats vom Grill

GRILL MENU



GRILLTELLER

vom Schwein, Rind, Huhn
mit Pommes Frites, Speckbohnen und Kräuterbutter
MIXED-GRILL of beef, pork, chicken with French fries,
green beans with bacon and herb butter € 26,00

G | L | M



RUMPSTEAK

mit Kroketten, Gemüse und Pfefferrahmsauce
RUMPSTEAK
with croquettes, vegetables and pepper sauce € 34,90

A | C | G | L | M



FELDWEBEL'S „PFANDL“

gegrillte Schweinefilets mit Pilzrahmsauce
dazu Butterspätzle und Gemüse der Saison
FELDWEBEL'S „PAN“ Fillet of pork, grilled,
in mushroom sauce, with home made
noodles and vegetables € 21,80

A | C | G | L | M

Ketchup, Mayo, Senf
Ketchup, mayo, mustard € 0,50



A guats Tröpfel dazua...



MERLOT STE GRAND RESERVE

Weingut Steindorfer, Apetlon € 59,00

Dichter Fruchtbogen, elegante Tannine,
muskulöses-rauchiges Toasting, sehr nobler und
gehaltvoller Sortenvertreter

Zum Nächtisch

DESSERT

HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL HOMEMADE WARM APPLESTRUDEL

- mit Sahne / with whipped cream € 6,50
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream € 7,80
mit Vanillesauce / with vanilla sauce € 7,80
A | C | G | H

KAISERSCHMARR`N

im Pfandl serviert, mit Apfelmus
(dauert ca. 20 Minuten)

„KAISERSCHMARR`N“

sweet chopped omelette with apple sauce
(20 min. to wait) € 15,20

A | C | G | O



PALATSCHINKEN

mit Nuss-Nougat-Fülle, dazu Vanilleeis und Sahne
PANCAKE

with nuts-nougat, served with vanilla ice cream
and whipped cream € 8,50

A | C | G (H-Nussnougat)

CREME BRULÉE

mit Beerenragout und Geeistem vom Bauernjoghurt
CREME BRULÉE with berry-ragout

and frozen yogurt € 8,90

C | G



EIS · ICE CREAM · EIS · ICE CREAM · EIS · ICE CREAM

- GEMISCHTES EIS - 3 KUGELN € 5,40
mit Sahne € 5,80

STRACCIATELLA-BECHER

köstliches Stracciatella-Eis mit Sahne,
Bananen und Eierlikör € 8,00

COUPE DÄNEMARK

Vanilleeis trifft Schokosauce € 7,50

„AFFOGATO“

Espresso mit Vanilleeis € 4,80

An guatn Kaas ...



HEISSE LIEBE

Vanilleeis, Himbeereis, Himbeersauce € 8,00

SCHOKOLADE BECHER

Schokoeis mit Schokosauce € 7,80

„SGROPPINO“

Passionsfruchtsorbet trifft Prosecco € 5,40



FEINE AUSWAHL AN HEIMISCHEN KÄSE

mit Bauernbrot, Nüssen und Chutneys

FINE SELECTION OF TYROLEAN CHEESE

with bread, nuts and chutneys..... € 14,50

A | G | H

Und zum Verdauen a Schnapsl ?

Zum Wohlsein

GETRÄNKE | BEVERAGES

ALKOHOLFREI | NON-ALCOHOLIC

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,60
Mineralwasser prickelnd oder still	0,7 l	€ 6,80
Orangenlimonade	0,25 l	€ 3,80
Zitronenlimonade	0,25 l	€ 3,80
Cola / Spezi	0,25 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 4,90
Coca Cola light	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Almdudler / Eistee	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Tonic Water/ Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,80
Red Bull	0,2 l	€ 5,00
Soda Zitrone	0,25 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 4,00
Söller Quellwasser	0,5 l	€ 2,50
Midi's Ingwer Limonade	Fl. 0,33 l	€ 4,50

Fruchtsäfte Juice



Apfelsaft	0,2 l	€ 4,00
Mango	0,2 l	€ 4,00
Orange	0,2 l	€ 4,00
Johannisbeer	0,2 l	€ 4,00
Säfte gespritzt	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 4,80
Säfte gespritzt LW	0,3 l	€ 4,20
	0,5 l	€ 4,60
Holundersaft gespritzt	0,3 l	€ 4,40
	0,5 l	€ 4,80

BIER | BEER



Zillertaler Zeller Hell vom Fass	0,2 l	€ 3,80
	0,3 l	€ 4,60
	0,5 l	€ 5,40

Zillertaler Radler naturtrüb	Fl. 0,33 l	€ 4,80
---------------------------------	------------	--------



WEIHENSTEPHAN

Helles Weizen vom Fass	0,2 l	€ 3,90
	0,3 l	€ 4,80
	0,5 l	€ 5,60

Dunkles Weizen	Fl. 0,5 l	€ 5,60
----------------	-----------	--------

Alkoholfreies Weizen	Fl. 0,5 l	€ 5,60
----------------------	-----------	--------

Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	€ 4,60
--------------------	------------	--------

Radler süß/sauer	0,3 l	€ 4,60
	0,5 l	€ 5,40



WARME GETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Tee (Kräuter, Schwarz, Früchte, Grüner, Kamille)		€ 4,50
Tasse Kaffee		€ 3,80
Haferl / Kännchen Kaffee		€ 6,50
Espresso		€ 3,00
Großer Brauner		€ 4,90
Cappuccino ^(G)		€ 4,40
Latte Macchiato ^(G)		€ 4,80
Kaffee Hag (koffeinfrei)		€ 3,80
Heiße Milkschokolade ^(G)		€ 4,50
Heiße Milkschokolade ^(G) mit Sahne		€ 5,00
Glühwein ^(O)	0,25 l	€ 6,40
Irish Coffee mit 4cl Irish Whiskey		€ 9,50



A Glasl in Ehren

EDELBRÄNDE | SPIRITS



EDELBRÄNDE 2CL



Grappa Sarpa Oro di Poli	€ 5,40
Muskateller Trebernbrand	
Weingut Krispel, Straden	€ 5,20
Marillenbrand	
Roland Vogl, Langenlois	€ 5,20

AGGSTEIN - EDEL BRÄNDE ST. JOHANN IN TIROL

Gefasste Birn' Zigarrenbrand	€ 6,80
Waldhimbeere Edelbrand	€ 9,00
Apfel-Quitte Edelbrand	€ 6,80
Hollunderbeerbrand	€ 8,50
Williams	€ 5,90

STOANABACHER - PRÄMIERTE BRÄNDE FAMILIE WEISS - SÖLL

Vogelbeer	€ 10,50
Meisterwurz	€ 5,90

HANS REISETBAUER - PREMIUM BRÄNDE AXBERG

Rote Williams	€ 10,00
---------------	---------

SCHNÄPSE 2CL

Obstler, Aggstein	€ 4,00
Johannisbeere, Aggstein	€ 4,80
Haselnuss, Aggstein	€ 4,80
Zirbe, Aggstein	€ 4,80



4CL

Johnny Walker Black Label	
Scotch Blend	€ 6,50
Jameson, Irish	€ 5,60
Jack Daniels, Tennessee	€ 6,50
Cragganmore, Speyside, 12 Jahre	€ 9,00
Talisker, Isle of Skye, 10 Jahre	€ 9,00



MAGENBITTER 2CL

Averna	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Ramazotti	€ 4,00

LIKÖRE 2CL

Heidelbeer, Aggstein	€ 4,80
Schoko-Chili, Aggstein	€ 4,80
Koasa Nuss, Aggstein	€ 4,80
Amaretto	€ 4,00
Baileys	€ 4,00

Longdrinks



Bacardi Weiß	€ 6,20
mit Cola	€ 7,40
Vodka Axberg Reisetbauer	€ 8,00
mit Red Bull	+ € 5,00
mit Lemon	+ € 3,80
Blue Gin Reisetbauer	€ 8,00
Hendricks Gin	€ 8,50
Gin Mare	€ 9,50
Wildstück Gin	€ 10,00
Tonic Water Fl.	€ 3,80

WEINBRAND UND COGNAC 2CL

Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,20
Armagnac, Hors d'Age	€ 5,20



RUM 2CL

Inländer Rum	€ 3,50
Rum Diplomatico Reserva	
12 y. Exclusiva	€ 5,10

CHRONIK

DER FELDWEBEL – EINES DER ÄLTESTEN HÄUSER IN SÖLL



Die erste urkundliche Erwähnung unseres Besitzes beim Feldwebel findet sich 1501 in den Umgeltregister von Kufstein, wo dem damaligen Besitzer Hans Krapf zur „obern tafern“ ein Schankrecht der Truckhnen Gastung verliehen wurde. Der heute noch vorhandene steinerne Torbogen beim Eingang zum Gasthaus stammt allerdings bereits aus der Spätgotik um 1361 und ist ein kostbares Relikt der früheren gotischen Pfarrkirche von Söll. Folglich stand schon wesentlich früher ein Haus hier.

Nach der ersten urkundlichen Erwähnung berichten mehrere Dokumente über einen häufigen Wechsel der Inhaber unseres heutigen Besitzes. So erwarb 1522 der Wirt der „untern tafern“ (heute Postwirt) die Wirtschaft mit zwei Gärten. Erst seit 1541 wird auch eine dem jetzigen Gasthof anliegende Landwirtschaft urkundlich erwähnt.

Während der napoleonischen Kriege war ein königlich bayrischer Feldwebel in der „obern tafern“ stationiert und hatte nach dem Frieden zu Pressburg 1805 für kurze Zeit das Schankrecht inne. Dieser königlich bayrischer Feldwebel stand seit jener Zeit geschichtlicher Pate für die heutige Namensgebung.

In den Freiheitskämpfen um 1809 war Theresia Rainer, eine Schwester des Söller Schützenhauptmannes Josef Rainer (welcher ein Freund und Mitsstreiter Andreas Hofers war), alleinige Besitzerin beim Feldwebel.

In den folgenden Jahrzehnten gab es wiederum einen mehrmaligen Besitzerwechsel, bis schließlich im Jahre 1889 unser Ur-Ur-Großvater Anton Heugenhauser die ansehnliche Gast- und Landwirtschaft beim „Feldwebel“ erwarb. Der Kaufvertrag von dieser Zeit ist bis heute erhalten geblieben und einen Auszug davon haben wir auf der nächsten Seite abgebildet.

1949 wurde das ererbte Gut von unserem Großvater Andreas Vötter laufend modernisiert, ohne die aus der Gründerzeit stammenden Grundmauern, sowie das Gewölbe in der Weinstube zu ändern. Den Ahnen zur Ehre würdigt heute noch der Schriftzug „Zur Taverne“ im Gasthof. 1994 ging das Traditionshaus an den Besitz von Tochter Ursula und ihrem Mann Elmar Weinbaur über und wurde seither ständig renoviert und modernisiert.

Wir sind stolz, dass wir das traditionsreiche Haus in der 5. Generation weiterführen dürfen und hoffen, dass mit unseren Kindern Felix und Helene die Zukunft des Familienbesitzes gesichert wird.



NICOLE UND MARKUS HAGMANN
MIT FELIX, HELENE UND OMA URSULA



F



*An Guatn, lasst's es enk schmecken.
Fein, dass da seids!*

FAMILIE HAGMANN & WEINBAUR



TRADITION SEIT 1501
EINFACH – EHRlich – GUT

Kaufvertrag:



Grund des Kaufvertrages
vom 6. August 1886 fol. 562 hat
Leonhart Oberhauser, Besitzer des
Jaldwiltwirthschafts-Omnibus in Pöchl,
verpflichtet Qualitätsthun zum Ein-
kaufselben zu werben, als:

Das Omnibus zum Jaldwilt
in Pöchl, sammt dabin befindlichen
Wirthschaftsraum, wogegen
im Kaufvertragsprotokoll für die
Gemeinde Pöchl, sub:

Grundbesitzbogen No 152, Haus No 152
Bau Parc. No 103 Liniennr. von 185
104 die größte " 209 1/2 "
unterschiedlichen in der
vorigen Liniennr. mit
wirthschaftlichen Anlagen
sich findet im Kauf-
vertrag und die dazugehörigen
Liniennr. sind die letzten.



GASTHOF FELDWEBEL

Gasthof Feldwebel, Söll
Wilden Kaiser/Tirol



seit 1501 ★★★★★
Feldweibel
Hotel-Restaurant

FAMILIE WEINBAUR & HAGMANN

Dorf 73
A-6306 Söll am Wilden Kaiser
Tel.: +43 5333 5224
e-mail: hotel@feldweibel.at

www.feldweibel.at