

SUPPEN - „HOT POT“

KRÄFTIGE RINDSUPPE (a,c,g,l)

clear beef soup

- mit **FRITTATEN, NUDELN, BACKERBSEN**

with slices of pancakes, soup noodles, fried pearls

€ 4,50

KAROTTEN INGWERCREMESUPPE (a,c,g)

Croûtons

cream of carrot ginger soup | croûtons



€ 5,20

KRÄFTIGE RINDSUPPE (a,c,g,l)

clear beef soup

- mit **LEBERKNÖDEL** vom Tiroler Rind

with liver dumplings from tyrolean beef

- mit **KASPRESSKNÖDEL**

with cheese dumplings

€ 6,50

€ 6,50

Gulaschsuppe | Gebäck (a,c,g)

Goulash soup | bread

€ 9,20

TOASTS - toast

SCHINKEN – KÄSE (a,g)
ham - cheese

€ 5,50

KÄSE – TOMATEN (a,g)
cheese - tomatoes



€ 5,50

BAUERNTOAST

hausgemachtes Brot | Schinken | Tomaten | Speck | geräucherter Gouda | Camembert (a,c,g)
homemade bread | ham | tomatoes | bacon | smoked gouda | camembert

€ 10,50

GEBÄCK -bread

GEBÄCK oder **2 SCHEIBEN BROT** (a)
pastry or 2 slices of bread

€ 1,80

SALATE - salads

KLEINER SALATMIX <i>mixed salad</i>		€ 6,50
KLEINER BLATTSALAT <i>leaf salad</i>		€ 6,50
HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT (a) <i>homemade garlic bread</i>		€ 5,50

„VITAMINBOMBEN“ – vitamin bombs

alle unsere Salatvariationen können Spuren von Allergenen enthalten (a,c,d,g,h,l,m)
all our salad variations may contain traces of allergens

PINZGAUER BAUERNSALAT

€ 14,50

gemischter Salat | Erdäpfel-Speck-Gröstl | Spiegelei
mixed salad | fried potato gratin with bacon | fried egg

BACHER`S SALAT

€ 15,50

gemischter Salat | gebratene Hühnerbruststeifen | Sonnenblumenkerne
mixed salad | roast slices of chicken breast | sunflower seeds

HEUMILCH CAMEMBERT

€ 15,50

Blattsalat | gegrillter Camembert | Honig – Walnüsse | Preiselbeeren
grilled camembert | leaf salad | honey – walnuts | cranberries





SALAT „THE BIG CAESAR“

€ 16,20

Blattsalat | gebratene Hühnerbruststreifen | Croutons | Parmesanspäne
leaf salad | roast slices of chicken breast | croutons | parmesan

HOTEL BACHER „Classics“ SEIT 1972 – since 1972

WIENER SCHNITZEL (a,c,g) vom Schwein Pommes frites <i>wiener schnitzel of pork french fries</i>	€ 15,00
CORDON BLEU (a,c,g) vom Schwein Bratkartoffeln <i>cordon bleu of pork roast potatoes</i>	€ 17,50
PINZGAUER KASNOCK´N (a,c,g,m)  traditionell im Pfandl Blattsalat <i>cheese noodles traditionally served in the pan leaf salad</i>	€ 17,00
RUMPSTEAK 200 g (g,l) Tiroler Rind Kartoffelspalten Gemüse <i>Tyrolean beef potato wedges vegetables</i>	€ 28,00
ROSA GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND 200g (a,c,g,l,m,o) Beiriedschnitte Röstkartoffel Speckbohnen <i>pink onion roasted beef roast potatoes bacon beans</i>	€ 28,00
HIRSCHGULASCH (a,c,g,o) Hirsch Spätzle Rotkraut <i>venison spätzle red cabbage</i>	€ 26,00

GRILLWÜRSTEL (m) von der örtlichen Metzgerei „Fürstauer“ Pommes frites <i>grilled sausages french fries</i>	€ 10,50
FRANKFURTER WÜRSTEL (a,m,o) von der örtlichen Metzgerei „Fürstauer“ Senf Kren Gebäck <i>cooked sausages mustard horseradish pastry</i>	€ 8,50
POMMES FRITES  <i>french fries</i>	€ 5,00

BURGER

100 % LOIGOMA BEEF BURGER (a,c,g,l,m)

€ 13,00

Tiroler Rind | Tomaten | Rucola

Sauerrahm – Zitronensauce

Tyrolean beef burger | tomatoes

rocket salad | sour cream - lemon sauce

HOUSESTYLE BEEF BURGER (a,c,g,l,m)

€ 15,00

Tiroler Rind | Käse | Speck | Tomaten | Rucola

Sauerrahm – Zitronensauce

Tyrolean organic beef | cheese | bacon

tomatoes | rocket salad | sour cream - lemon sauce

VEGGIE BURGER (a,c,g,l,m)



€ 13,00

Schafskäse-Zucchini-Leibchen | Tomaten

Rucola | Sauerrahm – Zitronensauce

sheep's cheese zucchini patties | tomatoes

rocket salad | sour cream - lemon sauce

PASTA & Co

SPAGHETTI BOLOGNESE (a,c,g,l)

spaghetti bolognese

€ 11,50

SPAGHETTI CHILI (a,c,g,l)



Chilipesto | Ruccola | gehobelte Parmesanspäne | Pinienkerne
chilipesto / rocket salad / parmesan / pine nuts

€ 12,00

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (a)



Cherrytomaten | Rucola | Pinienkerne
cherry tomatoes / rocket salad / pine nuts

€ 10,50

SPINAT-TOMATENRISOTTO (g,l,o)



Pinienkerne | gehobelter Parmesan
spinach-tomato risotto / pine nuts / parmesan

€ 12,50

ORIGINAL ROTES THAI CURRY (g, f, n, l)



- mit **Huhn** | Gemüse | Basmatireis
original red thai curry

with chicken or veggie | basmati rice

- **Veggie** | Gemüse | Basmatireis

with veggie | basmati rice



€ 17,50

€ 16,50

Hint' nauchi a bissei waus SIASS brauchtna oafoch... – dessert

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL oder TOPFENSTRUDEL (a,c,g,h) <i>apple or cream cheese strudel</i>	€ 5,50
- mit Vanillesauce (g) <i>with vanilla sauce</i>	€ 1,50
- mit Schlagobers (g) <i>with whipped cream</i>	€ 1,50
- mit Vanille Eis <i>with vanilla ice cream</i>	€ 1,50
2 STÜCK PALATSCHINKEN (a,c,g,h) <i>2 pancakes</i> mit Nutella oder Marillenmarmelade <i>with nutella or apricot jam</i>	€ 7,00
2 STÜCK EISPALATSCHINKEN (a,c,g,h) <i>2 ice cream pancakes</i> <i>Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers</i> (a,c,g, h) <i>Vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream</i>	€ 8,50
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARR`N im Pfandl (a,c,g) mit Apfelmus <i>kaiserschmarr`n applesauce</i>	€ 12,50
GERMKNÖDEL mit VANILLESAUCE MOHN (bis 17:00 Uhr) (a,c,g) <i>yeast dumpling with vanilla sauce poppy (until 5 p.m.)</i>	€ 9,50

„Kinderspeisekarte“ – kids menu



SCHNEEWITTCHEN (a,c,g) € 8,50
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
wiener schnitzel of pork | french fries

PINOCCHIO (m) € 6,50
1 Stück Grillwürstel mit Pommes frites
grilled sausages | french fries

PUMUCKL (a,c,g,l) € 7,00
Spaghetti Bolognese
spaghetti bolognese

DINO (a,c,g) € 8,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites
chicken nuggets | french fries



Regional und Saisonal

Ich setze auf Qualität lokaler und regionaler Produkte. Dabei hat für mich der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln oberste Priorität. Unsere Lebensmittel kommen von ausgewählten, verlässlichen Lieferanten und kontrollierten Betrieben der Region.

Gemeinsam mit meinem Küchenteam bemühe ich mich täglich aufs Neue, unseren Gästen ehrliche, einfache Gerichte zu servieren. So wie ich selbst mit meiner Familie gerne esse – eine leckere Portion am Teller – fein, liebevoll und raffiniert zubereitet, aus Saisonprodukten der Region, so kochen wir hier im Hotel Bacher.

Chris – Küchenchef



vegetarisch

*Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen
und dann den Magen.*

Johann Wolfgang von Goethe