



RESTAURANT · WEINBAR
HILBERGER'S
BEISL

Willkommen


Unsere Region ist Hauptakteur,

sie gibt uns Inspiration sowie die nötigen Zutaten für Kulinarik mit dem gewissen Etwas. Genau das verfolgen wir mit unserer Philosophie.

Garantierte Frische durch kurze Wege, kein Fleisch aus Massentierhaltung, Fisch und Gemüse aus der Region sowie natürliche Kräuter & Gewürze ...

Das ist nicht nur gut für das Wohlbefinden, sondern fördert die heimische Wirtschaft und unterstützt die Region sowie das Land.

Allergien? Wir machen´s frisch und wenn möglich lassen wir´s weg, informiert einfach unser Service.

Wir verwenden unjodiertes,
ungewaschenes Natursalz!
Vegetarische Speisen sind mit
 gekennzeichnet.



#nachhaltig.regional.essen

www.hilberger.at

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Zum Stimmung machen!

Pampelle

Der neue Franzose
Kreation aus Korsischen
Zitrusfrüchten. **Pampelle Spritz**
Prosecco | Soda Grapefruit
8.9

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft

made by order
immer frisch aus steirischen
Äpfeln & Karotten mit einem Schuss Olivenöl
6.9

Miss Rosy Wermut

Steirischer Schilcher Wermut
Bombig, fruchtig, bodenständig & modern.
Einfach probieren.
4cl | 5.6

Bier aus Österreich

Trumer Pils
Mit den besten
Naturhopfensorten, offen
vergoren und mit Zeit
zur Reifung für eine
hohe Bekömmlichkeit.
0.3L | 4.9

Sektspezialität aus Österreich

Schilcher Frizzante
Zarte Anklänge von
roten Beeren,
einladend
und erfrischend
6.9

Bier aus Deutschland H&B Traunstein Weizen

Das einzigartige
Weizen aus
Traunstein
0.3L | 4.9

Vorspeisen

Three ways to dive 🌿 [4-9-10]

Gebeizte Leoganger Lachsforelle | Steirischer Fischspeck (Wels)
knuspriger Zander | Paprika- Kaperngemüse
14

Carpaccio vom Almochsen [7-10]

Mit Rucola | Balsamico | Kräuter | Parmesan | Eierschwammerl
14

Vitello "Austrian Style" [3-4-10]

Geräucherte Forellen Creme | Kapern | Paprikavinaigrette
14.9

Bio Rüben Carpaccio 🌿 [10-12]

3erlei Rüben | Hollundervinaigrette | Kren
14.9

Gebackenes Kalbsbries [1-3-10]

Kartoffel-Gurken Salat | Sauce Tartare
14.5

Dazu gibt ´s Brot vom Kapruner Bäck und von Resch & Frisch

Knoblauchstangerl [1]
3.9

Wurzelbrot [1]
4.9

Glutenfreies Brot
5,9

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Wurzelgemüse [9]

wahlweise mit
- Kaspressknödel [1-3]
- Leberknödel [1-3]
- Nudeln [1-3]
- Frittaten [1-3-7]
6,20

Fischsuppe „Meine Art“

[2-4-13-14]
Fisch | Gemüse aus der Region,
abgeschmeckt mit Safran &
Süßwein
14

Beisl Klassiker

Faschierte Kalbslaibchen [1-3-7-9]

Schmorgemüse | Kräuterjus | Kartoffelpüree
22

Gekochtes vom Kapruner BIO-Rind [7-9]

Wurzelgemüse | Röstkartoffeln
Cremespinat | Apfelkren
28,9

Kalbsleber [1-3-7-11]

Apfel | Speck | Röstzwiebel | Calvados glace
Kartoffelpüree
26

½ Steirisches Backhendl [1-3-7]

Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl
Preiselbeeren
24,9

Blunzen & Leberwurst [1-3-7-10]

gebacken & gebraten | Stöcklkraut | Speck | Paprikapüree
22

Wiener Schnitzel vom BIO-Kalb [1-3-7-11]

Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren
26.9

Cordon Bleu vom BIO-Kalb [1-3-7-11]

Petersilienkartoffeln
Preiselbeeren
28.9

Beilagen Änderung

1.5

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle 🌿 [1-2-3-4-7-9]

Fischfilets der Saison | Flußkrebsschwänzchen | Hummerbutter | Parmesan | Safran
24,9

Spaghetti 🌿 [1-3-7-8-9]

Pesto | Gemüse | Parmesan
18

Rosmarin Tagliolini [1-3-7-8-9]

Kalbfleisch Ragout | Parmesan
18,9

BIO & Vegan 🌿

Buntes Gemüse Curry [6-9]

Gemüse | Chili | Weinbeeren Reis
22

Veganer Seitan Zwiebelrostbraten [1-6-9]

Gemüse | Rosmarinkartoffeln
24.9

Seitan Gordon Bleu [1-3-6-7]

Gefüllt mit Gemüsecreme | Blattsalate
24



Rainbergers Bio Seitan

High protein & low fat

Seitan ist ein Weizenprodukt, das durch Trennung von Kleie und Stärke vom Eiweiß aus dem Vollweizen gewonnen wird. Der hohe Eiweißgehalt und sein geringer Fettanteil sind ideal für eine ausgewogene fleischlose Ernährung, ohne zu belasten.

„Heimischer Fisch“ – Immer frisch

Im Ganzen gebratene Forelle [1-4-7-9-10]

Petersilienkartoffeln | Kräuterbutter | juliennegemüse

24

Leoganger Lachsforellen Filet gebraten [1-3-4-7-9]

Nationalparkgemüse | Risoni Nudelreis | Olivenöl

28.9

Bio-Salat

„Nationalpark Gärtnerei“



Salat Bowl [1-6-9-10-12]

Soja Dressing | Tomate | Grünkernreis | Gurke | Spitzkraut | Karotte | Goldrüben 

14

Wahlweise mit:


Gebackene **oder** Gebratene Hendlbrustfilet | 21,9 Bio-Frischkäse | 19

[1-3-7]

[7-10]

[7]

Bunt gemischte Blattsalate [4-7-9-10]


Himbeerdressing | Schmorgemüse | Gebratene Fischfilets 

22

Gemischter Salat [9-10-12]

Käferbohnen | Tomaten

Gurken | Kartoffelsalat

Spitzkrautsalat | Bio-Blattsalat 

8

Blattsalat [9-10-12]

Bunter Mix von Blattsalaten 

6.9

Kleiner Beilagen Salat [9-10-12]

4.9

Cut of the Day

Premium Cut ab 200g vom Rind aus der Region [7-9-10]

Wir informieren Sie gerne!

Je 100 g | 12,9



Frisch vom Grill - nach Wunsch gegrillt

Ribeye-Steak Premium [7-9-10]

Hochrippe Cut

300 g | 38



Spare Ribs „Sousvide“
vom Freilandschwein
mit würzig & leicht scharfer
BBQ-Sauce
600g | 18
[6-9-10-12]

Saucen

Sauerrahm-Bergkräuter [7]	3,5
Pfefferrahm [7-9-10]	3,5
BBQ-Sauce [6-9-10-12]	3,5
Kräuterbutter [7-10]	4
Ketchup Mayonnaise	1.5

Beilagen

Maiskolben [7-10]	6.9
Kartoffeldipper mit Kräutersalz	7
Röstgemüse mit Olivenöl	7.9
Rosmarin-Bratkartoffeln	6.5

Hausgemachte Mehlspeisen & Desserts

Kürbiskern-Eisparfait

[3-7-8]

Sauerkirschragout | Kernöl Obers

9.2

Schokolade-Mandelauf

[1-3-7-8]

Pralinensauce

Obers

8.5

Topfencreme im Glas

[7]

Erdbeermark

Frische Früchte

6.9

Buchtein nach Oma´s Rezept

[1-3-7-8]

Vanillesauce

8

Original Wiener Apfelstrudel

4.8

[1-3-7-8]

- Portion Obers

3

- Portion Vanillesauce

3.5

- Kugel Eis

3

A Kosta (Süße Überraschung) 5.6

Sorbets

Hausgemacht aus vollreifen Früchten & Kräutern der Region

Heidelbeere | Apfel Basilikum | Wachauer Marille | Zwetschke | Limette-Zitrone

á 3.8

Käse aus der Region

Kleiner Käseteller

14

Großer Käseteller

20

Dazu empfehlen wir

Ein Glass Süßwein

1/16L | 6.2

Knoblauchstangerl

[1]

3.7

Wurzelbrot

[1]

4.9

Glutenfreies Brot

5,9

RESTAURANT · WEINBAR

HILBERGER'S

BEISL

Wilhelm-Fazokas-Straße 12, 5710 Kaprun, +43 0 6547 7246

Aus unserem Bierkeller

Biere vom Fass:

HB Traunstein Weizen trüb
0,2L | 3.6 0.3L | 4.9 0.5L | 6.4
Trumer Pils vom Fass
0.2L | 3.6 0.3L | 4.9 0,5L | 6.4
TrumerNatur Radler
0.3L | 4.7 0.5L | 5.8

Alkoholfreie Biere aus der Flasche:

Jungspund WOIF 0.3L | 4.9
Traunsteiner Weizenbier
0.5L | 5.9
"Weißbier mit Muskeln weckt
die Lebensgeister auch ohne
Alkohol"

**Original „Pinzga“ Bräu
aus der Bügelflasche:**
Zwickl 0.3L | 4.4

SPECIAL BEER

Immer eine andere Sorte
Bier bei uns im Hilberger's
Wir informieren Sie
gerne!



www.hilberger.at

Alkoholfreie Getränke

Pfanner Fruchtsäfte
Marillensaft, Pfirsichsaft,
Tomatensaft, Multivitaminsaft,
Johannisbeersaft, Mangosaft,
Erdbeersaft
0.2L | 4.6

Limonaden

Pepsi Max in der Flasche 0.33L | 4.2
Pepsi Cola, Pepsi Orange, 7Up 0.3L |
4.2 Almdudler 0.3L | 4.5
Apfelsaft oder Orangensaft 0.3L |
4.2 gespritzt 0.3L | 3.5
gespritzt 0.5L | 5.1
Red Bull 0,25L | 5,9
Schweppes (Ginger Ale, Tonic,
Bitter Lemon) 0.2L | 4.5
Hausgemachter Eistee 0.3L | 4.2

Vöslauer Mineralwasser:

Prickelnd

0.7L | 5.3 0.3L | 3.5
Still
0.7L | 5.3 0.3L | 3.5

Frisches Quellwasser in der Karaffe

1L | 3

Regionale Säfte & Hausgemachtes:

Frisch gepresster Apfel-Karotten-
Saft 0.2L | 6.9
Naturrüber Apfelsaft vom Willi
Klaus 0.25L | 4.5
Naturrüber Traubensaft vom
Willi Klaus 0.25L | 4.5
Naturrüber Birnensaft vom Willi Klaus
0,25L | 4.5



RESTAURANT · WEINBAR
HILBERGER'S
BEISL

Wilhelm-Fazokas-Straße 12, 5710 Kaprun, +43 0 6547 7246 www.hilberger.at



REGIONAL. PERSÖNLICH. AUTHENTISCH.

Lieber Gast,

dank vieler Regionen, den tollen Menschen und der großartigen Natur, auf die das Land zurückgreifen kann, gibt's viele einzigartige kulinarische Köstlichkeiten und das direkt vor unserer Haustür. Nicht zu jeder Jahreszeit versteht sich, jedoch immer frisch und obendrein noch ohne unnötig die Umwelt zu belasten.



Wir möchten vorstellen!!

Einige unserer Lieferanten aus der Pinzgauer Region und ganz Österreich:

Rind, Kalb und Lamm

Fritz Gschossmann „Holzmeisterbauer“ aus Kaprun, Alpenrind Salzburg, Weizer Berglamm & Schaf

Milch und Milchprodukte

Pinzgauer Molkerei Maishofen, Johann Steiner aus Stuhlfelden, „Schneckbauer“ aus Kaprun
Herzog Siegfried aus Saalfelden

Eier & Teigwaren

Der Schusterhof Rudolf Herrmann, Neunkirchen.

Kartoffel, Obst und Gemüse

Nationalpark Gärtnerei Stuhlfelden, Firma Frucht Hutter, Obst und Gemüse aus Österreich

Wild

Aus heimischer Jagd u.a. von „Wilde Natur“

Geflügel

Aus Freilandhaltung von Fa. Huber, Fa. Tschilitsch, Fa. Wech

Fisch

Fischzucht Scheffauer aus Leogang, von Fischern aus dem Raum Zell am See

Michi's frische Fische, Michael Wesonig Naturpark in Mürzer Oberland, Bayrhamer Salzburg

Getreide / Backwaren

Rauch Mühle Salzburg, Bäckerei Katschner Kaprun | Resch & Frisch Salzburg

Das AMA Gastrosiegel wird derzeit von mehr als 1000 gastronomischen Betrieben in Österreich geführt. Das Siegel zeigt auf, dass Sie sich in einem von der AMA kontrollierten Restaurant/Hotel befinden, in welchem Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität im Angebot gelegt wird. In unserem Speise- und Getränkeangebot fokussieren wir uns stark auf Herkunft, Inhalt und Qualität. Saisonale Zutaten bei Speis und Trank, regionaler Herkunft & à la minute zubereitet, das ist UNS ein Anliegen!

Alle Preise in € inkl. MwSt.

ALLERGENE IM ÜBERBLICK

Nachfolgend finden Sie die Auflistung der in der Speisekarte angeführten Allergene.

Nummer	Allergen
1	Gluten
2	Krebstiere
3	Eier von Geflügel
4	Fisch
5	Erdnüsse
6	Sojabohnen
7	Milch von Säugetieren
8	Schalenfrüchte
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeloxid und Sulfite
13	Lupinen
14	Weichtiere