



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](http://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 | 4.8

## **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 | 4.8

# 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]  
3.5

**Wurzelbrot** [1]  
4.7

**Glutenfreies Brot**  
4

## Aus dem Suppentopf

### Rindsuppe mit Wurzelgemüse [9]

wahlweise mit  
- Kaspressknödel [1-3]  
- Leberknödel [1-3]  
- Nudeln [1-3]  
- Frittaten [1-3-7]  
5.6

### Fischsuppe „Meine Art“

[2-4-13-14]  
Fisch | Gemüse aus der Region,  
abgeschmeckt mit Safran &  
Süßwein  
12.9

# Beisl Klassiker

## **Faschierte Kalbslaibchen** [1-3-7-9]

Schmorgemüse | Kräuterjus | Kartoffelpüree  
22

## **Gekochtes vom Kapruner BIO-Rind** [7-9]

Wurzelgemüse | Röstkartoffeln  
Cremespinat | Apfelkren  
28

## **Kalbsleber** [1-3-7-11]

Apfel | Speck | Röstzwiebel | Calvados glace  
Kartoffelpüree  
24.9

## **½ Steirisches Backhendl** [1-3-7]

Kartoffel-Gurkensalat | Kernöl  
Preiselbeeren  
22.9

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

gebacken & gebraten | Stöcklkraut | Speck | Paprikapüree  
21

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

Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren  
25.9

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

Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren  
27.9

## **Beilagen Änderung**

1.5

# Hausgemachte Pasta

## **Tagliatelle** 🌿 [1-2-3-4-7-9]

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

## **Spaghetti** 🌿 [1-3-7-8-9]

Pesto | Gemüse | Parmesan  
16.9

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

Kalbfleisch Ragout | Parmesan  
18

## 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  
22



### **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

[1-3-7] [7-10]

Bio-Frischkäse | 19

[7]

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


Himbeerdressing | Schmorgemüse | Gebratene Fischfilets 

21

#### **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]

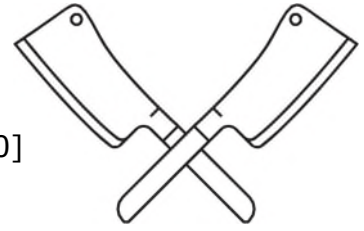
4.9

# Cut of the Day

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

Wir informieren Sie gerne!

**Je 100 g** | 12



## Frisch vom Grill - nach Wunsch gegrillt

**Ribeye-Steak Premium** [7-9-10]

Hochrippe Cut

300 g | 36



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

### Saucen

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

### Beilagen

Maiskolben [7-10]	5.9
Kartoffeldipper mit Kräutersalz	6.5
Röstgemüse mit Olivenöl	6.9
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  
6.5

## Buchteln 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]  
3.5

### Wurzelbrot

[1]  
4.7

### Glutenfreies Brot

4



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 | 3.5 0.3L | 4.8 0.5L | 6.3  
Trumer Pils vom Fass  
0.2L | 3.5 0.3L | 4.8 0,5L | 6.2  
Trumer Natur Radler  
(Bier mit Limonade)  
0.3L | 4.6 0.5L | 5.7

Alkoholfreie Biere aus der Flasche:

Jungspund WOIF 0.3L | 4.9  
Traunsteiner Weizenbier  
0.5L | 5.8  
"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](http://www.hilberger.at)

## Alkoholfreie Getränke

Pfanner Fruchtsäfte  
Marillensaft, Pfirsichsaft,  
Tomatensaft, Multivitaminsaft,  
Johannisbeersaft, Mangosaft,  
Erdbeersaft  
0.2L | 4.1

### Limonaden

Pepsi Max in der Flasche 0.33L | 4.2  
Pepsi Cola, Pepsi Orange, 7Up 0.3L | 4.2  
Almdudler 0.3L | 4.2  
Apfelsaft oder Orangensaft 0.3L | 4.2  
gespritzt 0.3L | 3.5  
gespritzt 0.5L | 5.1  
Red Bull 0,25L | 4.9  
Schweppes (Ginger Ale, Tonic,  
Bitter Lemon) 0.2L | 4.3  
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](http://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