



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. 



Gault & Millau
L'expert gourmand



#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
8.2

Frisch gepresster Apfel-Karottensaft

made by order
immer frisch aus steirischen Äpfel &
Karotten mit einem schuss Olivenöl
5.8

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 | 4.3

H&B Traunstein Weizen

Das einzigartige
Weizen aus
Traunstein
0.3L | 4.4

Sektspezialität aus Österreich

Schilcher Frizzante

Zarte Anklänge von
roten Beeren,
einladend
und erfrischend
6.2

Vorspeisen

Steirischer Wurzelfisch

Gedämpfter Zander | süß-saures
Wurzelgemüse
15

Three ways to dive

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

Rübenockerl

Braune Butter | Parmesan
Pflücksalat | Himbeerdressing
12.9

Carpaccio vom Almochsen

Rucola | Balsamico-Kräuter
Hartkäse | Eierschwammerl
14

Vitello "Austrian Style"

Geräucherte Forellen Creme
Kapern | Paprikavinaigrette
14.9

Dazu gibt's Brot vom Katschner Bäck und Resch & Frisch.

Knoblauchstangerl
3.5

Wurzelbrot
4.7

Glutenfreies Brot
3

Aus dem Suppentopf



Tagessuppe
6.5



[#nachhaltig.regional.essen](https://www.nachhaltig.regional.essen)

Ganz nach DEINEM Wunsch

Rindsuppe mit Wurzelgemüse 4.5

+Kaspressknödel	2
+Leberknödel	2
+Nudeln	1.5

Fischsuppe „Meine Art“

Fisch mit viel Gemüse aus der
Region abgeschmeckt mit
Safran und Süßwein
12

Beisl Klassiker

Kalbsleber

Apfel | Speck Röstzwiebel
Calvados Glace
Erdäpfelpüree
24

Steirisches Backhendl

Kartoffel-Gurkensalat
Kernöl
Preiselbeeren
21.9

Blut & Leberwurst

gebacken & gebraten
Stöcklkraut | Speck
Paprikapüree
19

Wiener Schnitzel vom BIO Kalb

Petersilienerdäpfel
Preiselbeeren
24.9

Beilagenänderung 1.5

Cordon Bleu vom BIO Kalb

Petersilienerdäpfel
Preiselbeeren
25.9

BIO & Vegan

**Seitan
Gemüse Curry**
Gemüse | Chili
Zibeben-Reis
20

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.

**Veganer Seitan
Zwiebelrostbraten**
Gemüse | Rosmarinkartoffeln
20



Catch of the Day

**Frische Fische je nach
Angebot & Größe**
im ganzen oder als Cut gebraten
Wir informieren Sie gerne!
Je 100 g
10.5

Im ganzen gebratene Forelle
Petersilienkartoffeln
Kräuterbutter
Nationalparkgemüse
22

BIO Salat "Nationalpark Gärtnerei"



NATIONALPARK - GÄRTNEREI


Gemischter Salat
Käferbohne | Tomaten
Gurken | Kartoffelsalat
Spitzkrautsalat Bio-
Blattsalat
8

Blattsalat
Bunter Mix von
besten Blattsalaten
6.9



Toppings zur Wahl

Gebratene Fischfilets
Schmorgemüse
Kräuterbutter
12

Gegrilltes Hendl
Schmorgemüse
11

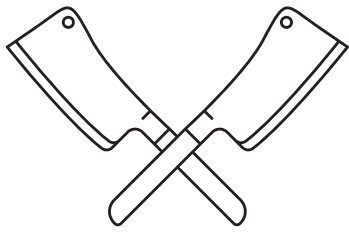
Backhendlstreifen
Mit Preiselbeeren
11

Knuspriger 
Frischkäse vom Eisl
mit Chili & Paprika
12

Dressings

Himbeerdressing
Mangodressing
Kernöldressing
Balsamico Olivenöldressing

Cut of the Day



**Premium Cut vom Rind
aus der Region**

Wir informieren Sie gerne!

Je 100 g | 10.5

Frisch vom Grill

**Hilbergers Original
Sousvide
Spare Ribs vom
Freilandschwein**

mit würzig & leicht
scharfer BBQ Sauce

600 g | 18

Rib Eye Steak

Premium Hochrippe Cut
nach Wunsch gegrillt

300 g | 30

Saucen

Sauerrahm-Bergkräuter	3
Pfefferrahm	3
BBQ sauce	3
Kräuterbutter	3
Steirischer Kürbis Hummus	3.5
Ketchup, Mayonaise	1.5

Beilagen

Maiskolben	5.9
Kartoffeldippers mit Kräutersalz	6.5
Röstgemüse mit Olivenöl	6.9
Rosmarin-Bratkartoffeln	6.5

Good to know

Unser Rindfleisch beziehen wir unter anderem von Fritz
Gschoßmann, "Holzmeisterbauer" aus Kaprun.

Nach dem Braten unserer Steaks lassen wir sie rasten und beträufeln
sie anschließend mit Original Griechischem Olivenöl & Kräuterbutter

Hausgemachte Mehlspeisen & Desserts

Dukatenbuchteln
mit Vanillesauce
7.5

Topfencreme
frische Früchte
Erdbeermark
8

**Original Wiener
Apfelstrudel**
4.8
+ Portion Obers
+ Portion Vanillesauce
+ Kugel Eis
je 3

A Kosta
süße Überraschung
6

Käse aus der Region

Kleiner Käseteller
12

Großer Käseteller
18



Dazu empfehlen wir

Ein Glas Süßwein
1/16L | 6.2

Knoblauchstangerl
3.5

Wurzelbrot
4.7

Glutenfreies Brot
3

Aus unserem Bierkeller

Biere vom Fass:

HB Traunstein Weizen trüb
0,2L | 3.4 0.3L | 4.5 0.5L | 5.6
Trumer Pils vom Fass
0.2L | 3.2 0.3L | 4.4 0.5L | 5.3
Trumer Natur Radler
(Bier mit Limonade)
0.3L | 4.3 0.5L | 5.1

Alkoholfreie Biere aus der Flasche:

Clausthaler 0.3L | 3.9
Traunsteiner Weizenbier
0.5L | 5.1
"Weißbier mit Muskeln weckt die
Lebensgeister auch ohne Alkohol"

Original „Pinzga“ Bräu aus der Bügelflasche:

Weizen hell 0.3L | 4.4
Zwickl 0.3L | 4.3



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,
Ananassaft
0.2L | 4.1

Limonaden

Pepsi Max in der Flasche 0.33L | 3.9
Pepsi Cola, Pepsi Orange, 7Up 0.3L | 3.9
Almdudler 0.3L | 3.9
Apfelsaft oder Orangensaft 0.3L | 3.9
gespritzt 0.3L | 3.2
gespritzt 0.5L | 4.9
Red Bull 0.25L | 4.9
Schweppes (Ginger Ale, Tonic,
Bitter Lemon) 0.2L | 4.1
Hausgemachter Eistee 0.3L | 3.9

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 | 5.8
Naturtrüber Apfelsaft vom Willi Klaus
0.25L | 4.1
Naturtrüber Traubensaft vom Willi
Klaus 0.25L | 4.1
Naturtrüber Birnensaft vom Willi Klaus
0.25L | 4.1



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.

Erdäpfel, 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 Grundner, 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!



RESTAURANT • WEINBAR

HILBERGER'S

BEISL

Welcome

Our region is the key player.

It gives us inspiration for the

necessary ingredients for gastronomy with that certain something. That's

exactly what we are pursuing with our philosophy. Guaranteed

freshness thanks to short distances, no meat from mass husbandry,

fish and vegetables from the region as well

as natural herbs & spices ...

It's good for the well-being, promotes local agriculture

and supports the region, as well as

the country.

Allergies ? Just tell us and we will find a solution.

We use uniodised & unwashed Natural Salt!

Vegetarian dishes are marked with . 



Gault&Millau
l'expert gourmand

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

#sustainable.regional.dining

www.hilberger.at

all prices in € incl. VAT.

Aperitifs to get in mood

Pampelle
The new french
corsican creation Citrus fruits.
Pampelle spritz
Prosecco | Soda Grapefruit
8.2

Freshly squeezed apple carrot juice
made by order
always fresh from Styrian apples
& carrots, with a dash of olive oil
5.8

Miss Rosy | vermouth Styrian Schilcher
vermouth
Smashing fruity & modern.
Just try it.
4cl | 5.6

Austrian Beers

Trumer Pils
with the best strains of natural hops,
fermented in the open and with time
for maturing for a high level of
digestibility
0.3L | 4.3

H&B Traunstein
Weizen
The unique
wheat Beer from
Traunstein
0.3L | 4.4

Sparkling Wine from Austria

Schilcher Frizzante
delicate notes of red
berries, inviting
and refreshing
6.2

Starters

Styrian Pike Perch
steamed pike perch
sweet & sour root vegetables
15

Three ways to dive
marinated salmon trout | styrian fish
bacon (catfish) crispy pike perch
pickled vegetables
14

Beet dumplings 
brown butter | Grana | rocket
Raspberry-dressing
12.9

Alpine Beef Carpaccio
rocket | balsamic-herbs dressing
hard cheese | chanterelles
13

Vitello "Austrian Style"
smoked trout cream
caperberries | paprikavinaigrette
14.9

**Choose your bread, produced by Katschner
bakery and Resch & Frisch.**

Garlic bread
3.5

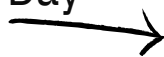
"Roots" bread
4.7

Glutenfree bread
3

From the soup pot



Soup of the Day
6.5



#sustainable.regional.dining

Choose your favorite soup pot

Beef Bouillon with vegetables 4.5

+cheese dumplings	2
+Liverdumplings	2
+Noodles	1.5

Fish soup "My style "
lots of Fish and vegetables
from the region, seasoned
with
saffron and sweet wine.
12

Beisl Classics

Veal liver
apple | bacon | fried onion
Calvados glace
mashed potatoes
24

Styrian fried chicken
potato-cucumber salad
pumpkin seed oil
cranberries
21.9

Black pudding & liver chorizo
roasted & fried | bacon
braised cabbage
paprika puree
19

"Wiener Schnitzel"
from BIO veal
parsley potatoes
cranberries
24.9

Sides changes
1.5

Cordon Bleu
from BIO veal
parsley potatoes
cranberries
25.9

BIO & Vegan

Seitan
vegetable curry
vegetables | chili raisin-rice
20

Seitan
Vegan fried beef and onions
in gravy | roasted vegetables
rosemary potatoes
20

Rainbergers Bio Seitan **High protein & low fat**

Seitan is a wheat product obtained by separating bran and starch from the protein from the whole wheat. The high protein content and its low fat content are ideal for a balanced, meatless diet, without being heavy on the digestive system.



Catch of the Day

Fresh Lokal Fish in
the Whole or Cuts
Depending on availability and Size
Feel free to Ask us!
Je 100 g
10.5

Whole roasted trout
parsley potatoes
herb butter
national park vegetables
22

BIO salads from "Nationalpark gardener"



NATIONALPARK - GÄRTNEREI


Mixed salad
„Scarlet runner“ beans
tomatoes | cucumber-
potatoe salad | Cabbage-
salad | Bio leaf salad
8

Leaf salad
mixed BIO leaf
lettuce
6.9



choose your Topping

Mixes filets of fish
braised vegetables
herb-butter
12

Grilled Chicken
vegetables
11

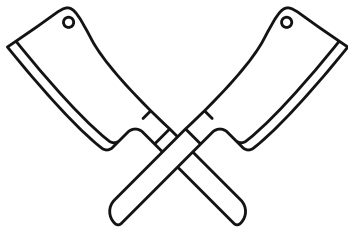
Fried Chickenstrips
cranberry jam
11


Crispy sheep cream
cheese from "Eisl"
with chili & paprika
12

Dressings

Raspberry dressing
Mango dressing
Pumpkinseeds oil
Balsamico olive oil dressing

Cut of the Day



Premium Cut of local
Beef

Feel free to ask us!
per 100 g | 10.5

Freshly grilled

Hilberger's
Original Sousvide
Spare Ribs

with spicy & slightly
hot BBQ sauce
600 g | 18.0

Rib Eye Steak
Premium prime rib
Cut as requested grilled
300 g | 30

Sauces

sour cream	3
pepper sauce	3
BBQ sauce	3
herb butter	3
Styrian pumpkin hummus	3.5
ketchup, mayonnaise	1.5

Sides

Corn on the cob	5.9
Potatoe-dippers with Herb-salt	6.5
Roasted vegetables oliveoil	6.9
Rosemary-Potatoes	6.5

Good to know

Most of the beef used we get from the farmer „Holzmeister“ Fam.
Gschossmann in Kaprun | premium alpine beef.

After the grill we leave the steak for a chill down, after that we drizzle it with
best greek olive oil & herbs butter

Homemade pastries & desserts

Buchteln | Oven-baked
yeast dumplings
with vanilla sauce
7.5

Topfencreme
Curd cream
Fresh fruits | Strawberry
pulp
8

Original Viennese apple
"strudel"
4.8

+ Portion whipped cream
+ Portion vanilla-sauce
+ scoop of ice cream
each 3

A Kosta
sweet surprise
6

local cheese

Small cheeseplate
12

Big cheeseplate
18



Goes perfectly with cheese

glass of sweetwine
1/16L | 6.2

Garlic bread
3.5

"Roots" bread
4.7

Glutenfree bread
3

Austrian Beers

Beers from tab:

HB Traunstein wheatbeer cloudy
0,2L | 3.4 0.3L | 4.5 0.5L | 5.6
Trumer Pils from tab
0.2L | 3.2 0.3L | 4.4 0.5L | 5.3
Trumer "Radler"
(Beer & lemonade)
0.3L | 4.3 0.5L | 5.1

Non alcoholic bottled Beer :

Clausthaler 0.3L | 3.9
Traunsteiner wheatbeer
0.5L | 5.1
"Non alcoholic wheatbeer- just try"

Original „Pinzgau“ Bräu bottled:

Wheat 0.3L | 4.4
Zwickl 0.3L | 4.3



SPECIAL BEER

Always new
local beers to try.

Feel free to ask.



www.hilberger.at

Non alcoholic drinks

Pfanner fruitjuice

Apricotjuice, Peachjuice,
Tomatojuice, Multivitaminjuice,
Blackcurrantjuice, Mangojuice,
Pineapplejuice
0.2L | 4.1

Limonaden

Pepsi Max bottled 0.33L | 3.9
Pepsi Cola, Pepsi Orange , 7Up 0.3L | 3.9
Almdudler 0.3L | 3.9
Applejuice or Orangejuice 0.3L | 3.9
squirtd 0.3L | 3.2
squirtd 0.5L | 4.9
Red Bull 0,25L | 4.9
Schweppes (Ginger Ale, Tonic,
Bitter Lemon) 0.2L | 4.1
Homemade Icedtea 0.3L | 3.9

Vöslauer mineral water:

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

Fresh tap water

1L | 3

Local juices & homemade drinks:

Fresh pressed apple-carrotjuice
0.2L | 5.8
Cloudy Applejuice from Willi Klaus
0.25L | 4.1
Cloudy grapejuice from Willi Klaus
0.25L | 4.1
Cloudy pearjuice from Willi Klaus
0,25L | 4.1