

mahlzeit

Tägl. von 11-23 Uhr heiße Küche ∞ seit 600 Jahren



AuracherLöchl

Kufstein/Altstadt



weine

weiss - glasweise im riedelglas

Grüner Veltliner Federspiel Weingärten Weissenkirchen Dürnstein, Wachau - Typisches Veltlinerpefferl, resche Säure, trocken	0,125	2,45
Chardonnay Klassik Weingut Wieninger Stammersdorf, Wien - leuchtendes Gelb, exotische Nase, trocken	0,125	3,45
Gumpoldskirchner Tradition Weingut Reinisch Tattendorf, Thermenregion - duftet nach Pfirsich und Honig, zartes Säurespiel, lieblich	0,125	3,55
Welschriesling Steirische Klassik Weingut Gross Ratsch, Südsteiermark - Geruch nach Granny Smith Apfel und saftige Säure, trocken	0,125	2,99
Riesling 1000 Eimerberg Federspiel Weingut Gritsch Spitz, Wachau - Steinobst wie Marillen, mineralische Struktur, trocken	0,125	3,88
Rosé Weingut Schloss Gobelsburg Langenlois, Kamptal - lachsrosa, harmonischer Alkohol und spritziger Wein, trocken	0,125	3,50
Sauvignon Blanc Mount Nelson Region of Marlborough, Neuseeland Aroma von Stachelbeeren und Feigen, schöner zitroniger Abgang, trocken	0,125	4,34
Beerenauslese Weingut Feiler Artinger Rust, Burgenland - Reife Südfrüchte, cremig, süß	0,125	4,14

rot - glasweise im riedelglas

Blauer Zweigelt Weingut Herndler Niederösterreich - Duft nach Weichseln, angenehme Säure, trocken	0,125	2,45
Rotburger Alte Zweigeltssorte Weingut Herndler Niederösterreich - schöne Kirschnote, angenehme Tanine, trocken	0,125	2,95
Blaufränkisch Hochäcker Weingut Iby Horitschon, Burgenland - kräftige Tanine, gehaltvoll, trocken	0,125	3,99
Merlot Weingut Pittnauer Göttelsbrunn, Burgenland - tiefe Farbe, tolle Frucht, sehr kräftig, trocken	0,125	4,59
Lagrein Cuvee Weingut Manincor Kaltern, Südtirol - vollmundig, dunkle Beeren, trocken	0,125	3,95
Le Difese Tenuta San Guido Bolgheri, Toskana - Beeren und Kirschen am Gaumen, mächtiger Körper	0,125	3,90
Malbec Reserva Bodega Norton Mendoza, Argentinien - rubinrot, feine Nase nach Kaffee und Schokolade	0,125	3,70

Eine weitere große Auswahl an Flaschenweinen findest du in unserer Weinkarte

Wir danken allen 122.483 Gästen im Jahr 2009,
die uns beehrt und unsere Tiroler-Wiener Küche genossen haben!

DIE LIEBLINGSGERICHTE 2009 UNSERER GÄSTE IM LÖCHL

- ∞ Beef Tartare
- ∞ Käsespätzle
- ∞ Tiroler Tapas Teller
- ∞ Florentiner Steak 350 gr. vom Lavasteingrill!
- ∞ Salzburger Nockerl
- ∞ Kalbs Wiener Schnitzel
und vieles mehr

DIE LIEBLINGSGERICHTE 2009 VON UNSERER SONNENTERRASSE -DIE DONAU-

- ∞ Beef Tartare
- ∞ Rigatoni mit frischen Thunfisch
- ∞ Thai Curry mit Chicken
- ∞ Florentiner Steak 350 gr. vom Lavasteingrill!
- ∞ Baguette vegetarisch
- ∞ Potatoe mit Chicken
- ∞ Erdbeerspießchen im Schokomantel
und vieles mehr

Ich bin schon gespannt wie es 2010 wird! - Ich danke allen für den Besuch!

Wenn Du die seit 1896 unveränderten Tiroler Stüberl nur besichtigen möchtest, bitten wir dich dies in der Zeit von 14 Uhr bis 18 Uhr zu tun, damit die Gäste, die bei uns ein Glaserl Wein trinken dieses auch genießen können. Dankeschön!

Richard Hirschhuber und die Löchl Mitarbeiter Familie

DIE GESCHICHTE DER SCHWARZEN KATZE

Im Geheimstollen und Weinkeller des Auracher Löchl lebte einst ein armer Gastwirt, der den Teufel um Hilfe gebeten hatte: „Luzifer, ich schenke dir meine Seele, wenn du mir hilfst und ich in meinem Fass den besten Wein der ganzen Gegend habe!“ Der Teufel war einverstanden und bald waren die Fässer gefüllt. Auf das größte mit dem besten Wein gefüllte Fass setzte der Höllenfürst eine schwarze Katze und sagte: Diese Katze wird immer Glück bringen! Und bald hörte man nur mehr: Bring mir den Wein von dem Fass, wo die schwarze Katze drauf sitzt! Der Weinbauer wurde reich. Sein Lebensende nahte, er bekam es mit der Angst zu tun, ließ den Pfarrer holen und erzählte ihm alles. Dieser griff nach dem Weihwasserkessel, ging in den Keller, bespritzte die schwarze Katze mit Weihwasser und rief: Du wirst kein teuflisches Symbol sein und Unglück bringen! Er hörte ein höllisches Wimmern, und Schwefelgestank stieg dem Pfarrer in die Nase. Dadurch wurde die schwarze Katze ein friedliches Symbol, die jetzt das Fass mit dem besten Wein im Keller anzeigt und andererseits alle Dämonen aus dem Weinkeller vertreibt, die der noch immer beleidigte Teufel in unsere geheimen Weinkeller zu schicken versucht.

Geschrieben und in der Erbfolge übernommen vom jetzigen armen Gastwirt Richard Hirschhuber



z'essn

davor

Klare Rindssuppe mit Frittaten		3,50
Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Pilzen		3,90
Hausgemachte Kaspressknödel in der Zwiebelsuppe		4,90
Tiroler Speckknödelsuppe		3,90
Löchl Suppentopf mit Frittaten, Speckknödel, Kaspressknödel		8,90
Gebackene Freilandchampignons mit Walters Tartarensauce		7,90
Tiroler Kalbsbries gebacken, auf Kartoffel-Endiviensalat mit Tartarensauce		12,90
Beef Tartare frisch gehackt, classic oder scharf mit Baguette	100g	9,90
	150g	15,90

brotzeit

Speckbrettl mit Essiggurkerl und frischem Kren	8,90
Käsebrettl mit Weintrauben und Nüssen	8,90






salate


Kleiner Gartensalat mit bestem Olivenöl und Balsamico-Essig	3,88
Grosser Gartensalat mit bestem Olivenöl und Balsamico-Essig	6,40
Bunter Gartensalat mit gebratenem Lachs und Honig-Dill-Senfsauce	12,90
Backhendlsalat mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und Wildpreiselbeeren	11,90

und dazu

Frische, resche Breze	1,00
Körberl mit Kufsteiner Bauernbrot	1,99
Ofenfrisches Knoblauchbrot	2,40
Ofenfrisches Kräuterbutterbrot	2,40

die gute tiroler und wiener küche

 Rasse Käsespätzle mit Krautsalat oder Blattsalat	9,90
 Spinatknödel mit Gorgonzola gefüllt, brauner Butter und Parmesan	8,90
 Südtiroler Kasnocken auf Tomaten Lauchragout mit Parmesan	10,90
 Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfülle brauner Butter, Parmesan und Pinienkerne	11,90
 Knackige Gemüsespiesschen mit Sauerrahmdip und Ofenkartoffel	8,90
Herzhaftes Backhendl Mit Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren	12,90
Wiener Schnitzel vom Kalb	15,90
Vom Schwein mit Bauernpommes, Kartoffel-Gurkensalat oder Petersilkartoffel und Wildpreiselbeeren	10,90
Alt Wiener Tafelspitz Mit Röstkartoffel, rahmigem Blattspinat, Schnittlauchsauce und Semmelkren	16,90
Rindersaftgulasch mit Wiener-Würstl, Spiegelei, Salzkartoffel und Essiggurke	11,20
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Speck-Krautsalat	8,90
Tiroler Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstkartoffel	15,90
Tiroler Kalbsleber mit gebratenem Speck, Zwiebel und Kartoffelpüree	16,90
Löchlpfandl zartes Schweinefilet in Sauce von Waldpilzen und Spätzle im Pfandl	16,40

 **Tiroler Tappas Teller** ab 2 Personen bis ... **pro Person 18,90**
Ideal mit Freunden, Geschäftspartnern, Gästen und Frauen die alles kosten möchten und sich nicht nur für eine Sache entscheiden wollen! Viele verschiedene Tiroler und Wiener Schmankerl in verschiedenen Töpfen und Gefäßen zum Tisch gebracht und in 2 Gängen serviert.

nur mittags (bis 16.59 uhr): frisch eingebraten und deshalb rasch bestellen:

Knuspriger Schweinebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel **11,20**





...mmmmh! Tipp!



...vegetarisch. Für Hasen!

spezialitäten vom lavasteingrill

 Beefsteak nach Florentiner Art vom Lavasteingrill	800g	48,00
	500g	32,00
	 350g	23,50
	180g	15,90

Dieses qualitativ hochwertigste Fleisch vom Teenagerrind, wird einzigartig in Österreich 42 Tage trocken gereift. Solch ein Fleisch kennt man nur in den US-Steakhäusern! Durch die Lagerung, wird aus 1 kg Frischfleisch ein ca. 600 Gramm traumhaft zartes Steak. Diese 40 Prozent Reifungsverlust sind den Genuss jedoch wert!

Für unser Beefsteak und Filetsteak gilt:


zart, 0 Prozent Fett, viel tierisches Eiweiß! Das macht rank, schlank und stark!

Filetsteak	180g	15,90
	250g	19,90
Steak vom Iberico Schwein	250g	14,90
mit Eicheln gefüttertes Schwarzfussschwein aus dem spanischen Hochland		
Hühnerbrust		9,90
Steak vom Schottischen Lachs		12,90
Thunfischsteak kurz oder durchgebraten		14,90
aus dem kalten Wasser - auch Bonito genannt - Premium Qualität		

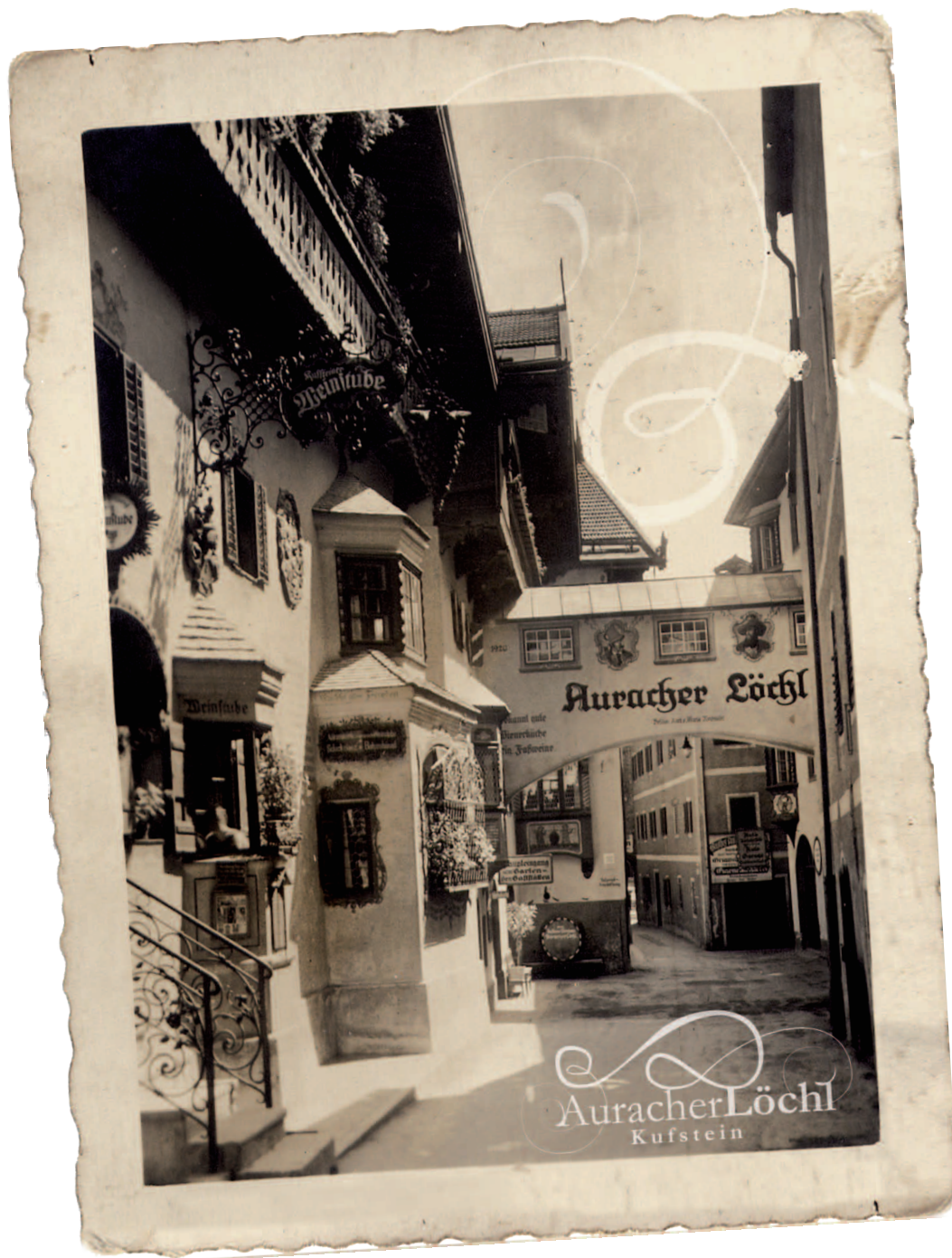
beilagen

Maiskolben, mediterranes Gemüse, Kartoffelspalten, Kartoffelgratin, Bauernpommes, Ofenkartoffel	je	2,90
--	----	------

sauce noch dazubestellen... nach hausrezepten

 grüne Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Champignonsauce, Cocktailsauce, Barbecue Sauce, Cafe de paris - siebzig italienische Kräuterbutterspezialsauce, Wasabi-Sauerrahmsauce, Chilli Dip, Kräuterbutter	je	1,50
--	----	------

Hirschkotelette		22,90
vom heimischen Platzhirsch im Heupfandl serviert, mit Rotkraut und Spätzle, Portweinwildsauce		
Lammkrone in der Walnusskruste, Kartoffelgratin und Speckbohnen, Thymiansaftl		19,90
Gemischtes vom Lavasteingrill Rind, Huhn, Schwein		15,90
mit Bauernpommes und mediterranem Gemüse		
Löchl Grillplatte für 2 bis 6 Personen	pro Person	18,90
Florentiner Steak, Iberico Schwein, Hühnerbrust supreme mit Gemüsespießchen, Maiskolben, Bauernpommes, Ofenkartoffel, Pfeffer-, Champignon- und Sauerrahmsauce, Kräuterbutter		
Hamburger mit Cocktailsauce und Bauernpommes		
Bezahl was du willst! Sag du uns den Preis - die Guten sagen 12 EUR		??,??



seit 600 jahren eine der beliebtesten gaststätten tirols

durch:

- ∞ seine weitbekannt gute Tiroler-Wiener Küche und Steaks vom Lavasteingrill.
- ∞ seine gepflegten Weine, lagernd in einem sehenswerten Felsen-Weinkeller
- ∞ seine 33 Gästezimmer im Tiroler Landhausstil, in dem malerisch zwischen Gasse, Festung Kufstein und Innfluss gelegenen 4 Sterne Hotel mit kostenlosen Internet ab 49,- Euro ÜF
- ∞ seine gastlichen Räume und Weinstuben, geschaffen zum Schmausen, Kneipen und Fröhlichsein.

Wir danken für deinen Besuch, hoffen wir konnten dich zufriedenstellen und freuen uns über die Weiterempfehlung an alle netten Freunde und Bekannte, sodass wir wieder solch interessante und freundliche Gäste wie dich bei uns verzaubern dürfen.

Richard Hirschhuber
Ideenentwickler Unternehmer

Martin Gasteiger
Gästeperzaubererchef

Walter Pfluger
Gaumenfreudensdesignerchef

die Löchl Mitarbeiter Familie
die wichtigsten neben den Gästen

z`trinken

ohne

Apfel Holunder gespritzt hausgemacht	0,50 lt	3,49
Roter Traubensaft aus den österr. Weinbergen	0,25 lt	2,99
Apfelsaft naturtrüb aus dem Mostviertel	0,25 lt	2,99
Handgepresster Orangensaft	0,25 lt	3,00
Roter Ribislsaft gespritzt aus dem Nachbargarten	0,50 lt	3,49
Himbeerkracherl mit Zitrone	0,50 lt	2,99
Montes Tiroler Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 lt	2,60
Almdudler	0,33 lt	2,90

quellwasser mit hopfen und malz

2009 kommt der European Beer Star in Gold vom Verband Private Brauereien Bayern e.V. gleich für zwei Sorten hinzu: HELLES und Fürstentrunk. Getestet von der Brauakademie Doemens- 837 internationale Biere im Test. Hofbräuhaus Traunstein ist sicherlich nicht die größte Brauerei, aber die Lustigste und a Guate dazu!

Das Motto der Brauerei ist ident mit unserem Motto: Qualität alleine ist nicht alles. Aber ohne Qualität ist alles nichts!

HB Traunstein Hell - Gold 2009, 5,3 Prozent Alkohol	0,50 lt	3,20
Löchl Weizen 5,5 Prozent Alkohol und nur für uns gebraut! bernsteinfarben -Das Wammerl unter den Bieren-	0,50 lt	3,59
Dunkles 5 Prozent Alkohol und feiner Caramelgeschmack		3,59
Zwickl 1612er, 5,3 Prozent Alkohol; naturtrüb, vitaminreich	0,50 lt	3,49
Holunderradler - zisch dir mal was anderes	0,50 lt	3,30

Warum kostet das Bier in Tirol mehr als in Bayern?!

Weil die Tiroler Landesregierung mehr Steuern drauf schlägt.

Helles-Export: sehr vollmundiges, typisch bayrisches Export-Helles mit harmonischem und echtem Export-Charakter, durchschimmernd hell in der Farbe, klar filtriert, fein gehopft, durch seine hohe Lagerzeit sehr vollmundiges und süffiges Qualitätsbier und eines der beliebtesten Biere.

Dunkles: Das Dunkle ist das Bier aus der „guten alten Zeit“. Früher waren alle Biere dunkel, weil über dem offenen Darrfeuer die Temperatur nicht so geregelt werden konnte. Farbe entsteht beim Trocknen über 80 Grad. Ein feiner Caramelgeschmack und sein hoher Stammwürzegehalt von 12,3% zeichnen es besonders aus.

Löchl Weizen: eine Weißbier- Spezialität nur für das Auracher Löchl. Mehr feine Hefe und weniger Kohlensäure, dezent hopfenbetont direkt aus dem Lagertank, machen dieses Bier zu einem besonders bekömmlichen Genuss. Die gehaltvolle Konsistenz belebt die Sinne, die satte Farbe erfreut das Auge, der runde Geschmack überzeugt. Der Braumeister nennt es nicht umsonst -Das Wammerl unter den Bieren-

HOTELPREISE 2010

Neue Tiroler Landhausstilzimmer:

- ☞ mit Bad WC oder Dusche WC,
- ☞ Kabel Flat-TV mit 33 Kanälen
- ☞ Selbstwahl-Telefon
- ☞ teilweise Balkon und Innblick
- ☞ gratis W-lan und Internet
- ☞ gratis Parkplatz



Zimmer mit herrlichem Blick auf die Altstadt und Festung	für 1 ÜN EUR 59,-- 2 bis 3 ÜN EUR 54,-- ab 4 ÜN EUR 49,--	3-Gang a la carte Halbpensionszuschlag EUR 18,--
Romantikzimmer mit fantastischem Blick auf den Inn Fluss und Pendling	für 1 ÜN EUR 65,-- 2 bis 3 ÜN EUR 59,-- ab 4 ÜN EUR 56,--	

Alle Preise verstehen sich pro Person und Nacht im Doppelzimmer inkl. Schlemmerfrühstücksbuffet.

Einzelzimmer mit Innblick: EUR 65,--, ab 2 Nächte EUR 59,--

Einzelzimmer zur Altstadt: EUR 59,--, ab 2 Nächte EUR 54,--

Doppelzimmer zur Alleinbenützung: EUR 79,--, ab 2 Nächte EUR 75,--

Kinderermäßigung im vollbezahlten Doppelzimmer der Eltern: 0-6 Jahre: 100%, 6-12 Jahre 50%, 12-99 Jahre: 10%

Um die Reservierung verbindlich buchen zu dürfen, bitten wir Sie um eine Anzahlung von 50 Prozent des Gesamtbuchungswertes. Bis 1 Monat vor Anreise ist die Stornierung kostenlos, ab 1 Monat bis zur letzten Woche vor der Anreise werden 50 Prozent und in der letzten Woche vor der Anreise 90 Prozent der Stornokosten verrechnet.

Unsere Feen an der Rezeption sind immer für Sie da.

Wir freuen uns auf Sie!

Auf a kostbare Zeit...

Alex. Alexandra. Anita & Carina Richard Hirschhuber & die Löchl Mitarbeiter Familie



...kostbare Zeit.



Sei die Sünde auf dieser Seite auch noch so klein, am Kilomessgerät wird sie sichtbar sein!
Aber wie stets geschrieben, du sollst diese süße Sünde lieben.

naschkatzen

Apfel oder Topfenstrudl ofenwarm		3,50
- mit hausgemachter Vanillesauce		4,90
Apfelradl mit Vanilleschoteneis		5,49
Frischer Fruchtsalat mit Zitroneneis		4,90
Kufsteiner Kaiserschmarrn		8,90
mit Apfelmus und Preiselbeeren im Pfandl serviert	kleine Portion	6,90
Salzburger Nockerl Auracher Löchl Art: luftig und süß das Warten von ca. 15 Minuten zahlt sich bestimmt aus. Alleine als Hauptspeise oder zu zweit als Süßes danach.		11,80
Palatschinken	1 Stk.	3,00
mit Nutella und Nüssen oder Wachauer Marillenmarmelade oder Eis	2 Stk.	5,60

Kaffee

Espresso		1,95
Verlängerter		2,30
Cappuccino		2,60
Cafe Latte		2,88
Cafe Latte mit weißer Schokolade oder Karamell		3,29
Erlesene Ronnefeld Tees in der Kanne wähle aus 88 verschiedenen Sorten		3,90

schnapsspezialitäten

Krautinger die Tiroler Spezialität aus der Krautwurz, ein MUSS aus der Wildschönau	2cl	3,90
Grappa sarpa di Poli im Holzfass gelagert 4 Jahre	2cl	3,90

22 verschiedene Edelbrände erwarten dich auf unserem Schnapstaxi...

...bis bald!

...und besuche auch die Sonnenterrasse am Inn "DieDonau" gegenüber!
...wer nicht im Auracher Löchl war - war nicht in Kufstein!

