



Hotel Gasthof Purner



Willkommen

im Hotel Gasthof Purner



*Wir freuen uns über Ihren Besuch
und wünschen einen guten Appetit!
Ihre Familie Hofmann & Team*

Unser Haus ist ganzjährig geöffnet. Durchgehend warme Küche von 11.00 – 21.00 Uhr.



Hotel Gasthof Purner



Zum Einstimmen: Unsere herzhaften Vorspeisen

<i>BEEF TATAR</i> A,C,E,D,G,M <i>nach Wunsch mild oder scharf angemacht, dazu Toast und Butter</i>	<i>25,90€</i>
<i>CARPACCIO VOM RINDSFILET</i> A,C,G,M,O <i>mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl & Parmesan, serviert mit Toast</i>	<i>17,90€</i>
<i>1/2 DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN "PROVENÇALE"</i> A,G,M,R <i>in Knoblauchbutter mit frischen Kräutern und Weißbrot</i>	<i>18,50€</i>

Salatspezialitäten

<i>BUNTE BLATTSALATE MIT NUSSÖL</i> E,H,M,O <i>und gegrillten Hühnerbruststreifen</i>	<i>23,60€</i>
<i>SALATPLATTE</i> G,H,L,M,O <i>verschiedene Salate mit Ei</i>	<i>22,30€</i>
<i>THAURER BAUERN Salat</i> G,M,O <i>verschiedene Blattsalate der Saison mit warmen Kartoffeln, Speck & Bergkäsewürfel</i>	<i>20,30€</i>
<i>GEMISCHTER Salat</i> L,M,O	<i>7,40€</i>
<i>Dazu empfehlen wir unser ofenfrisches Gebäck</i> A,H,N	<i>1,10€</i>



Hotel Gasthof Purner



Aus dem Suppentopf

<i>KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit BROTCROUTONS</i> A,G,L,N	8,00€
<i>HAUSGEMACHTE FRITTATENSUPPE</i> A,C,G,L	6,90€

Hauptspeisen

<i>PICCATA MILANESE vom Schwein</i> A,C,G,L <i>auf Spaghetti mit Tomatensauce und frischem Parmesan</i>	27,80€
<i>PARISER SCHNITZEL vom Schwein</i> A,C,G,L <i>mit Reis und Karotten</i>	26,70€
<i>RAHMSCHNITZEL vom Schwein</i> A,C,G,L <i>mit Butterspätzle und Karotten</i>	26,70€
<i>WIENER SCHNITZEL vom Schwein</i> A,C,E <i>mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</i>	19,50€
<i>WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb</i> A,C,E <i>mit Petersilkartoffel und Preiselbeeren</i>	28,90€
<i>CORDON BLEU vom Schwein</i> A,C,E,G <i>mit Käse und Schinken gefüllt, Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	23,90€
<i>TIROLER ZWIEBELROSTBRATEN vom Weiderind</i> A,C,E,G,L,M <i>Kartoffel und Gemüse</i>	29,90€

... für Unentschlossene:

<i>LASAGNE</i> A,C,G <i>mit frischem Parmesan</i>	16,20€
---	--------



Hotel Gasthof Purner



Grillspezialitäten

Purner's beliebter Klassiker:

PFEFFERSTEAK NACH ART DES HAUSES A,G,L 44,50€
*mit grünen Pfefferkörnern, Kräuterbutter,
Pommes Frites und feinem Gemüse*

FILETSTEAK "MADAGASKAR" A,C,E,G,L 44,50€
*in würziger Pfeffersauce, mit Kartoffelkroketten
und feinem Gemüse*

FITNESS-STEAK E,G,L,M 39,00€
*kleines gegrilltes Rindsfiletsteak
an großem gemischten Salat*

SCHUBKARREN "VOLL GEGRILLEM" E,G,L,M 28,40€
mit Pommes Frites und Kräuterbutter

GEGRILLTES Schweinefilet E,G,L,M 28,50€
mit Kräuterbutter, Reis und feinem Gemüse

HAUSSPIEß "SPEZIAL" E,G,L,M 25,30€
mit Pommes Frites und Zwiebelragout

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN A,C,E,G,L,M 94,00€
*mit Pommes Frites, Kroketten, feinem Gemüse,
pikanter Pfeffersauce, Kräuterbutter und
gemischtem Fruchtsalat*

PURNER-HAUSPLATTE FÜR 2 PERSONEN C,E,G,L,M 69,00€
*Medaillons vom Rind, Schwein und Pute, Grillwürstel,
kleine Wiener Schnitzel mit Pommes Frites,
feinem Gemüse & Kräuterbutter*

Fischspezialitäten

SEEZUNGENFILET GEBRATEN A,B,D,E,G 28,70€
an Shrimpssauce mit Schnittlauchkartoffeln und Grillgemüse

ZANDERFILET A,C,E,D,G 29,90€
an Veltlinsauce, dazu Dillkartoffel und Broccoli



Hotel Gasthof Purner



Für unsere vegetarischen Gäste

<i>GEMÜSETELLER – bunt und reichhaltig – mit Spiegelei</i> C,E,G,L	20,10€
<i>GEBACKENER EMMENTALER</i> A,C,E,G,M,O <i>mit Kartoffelsalat</i>	17,50€
<i>KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebel</i> A,C,G	17,50€
<i>ZWEIERLEI SCHLUTZKRAPFEN</i> A,C,G <i>Spinatfülle und Graukäse-Kartoffelfülle, mit Parmesan und brauner Butter</i>	17,00€

Unsere Toastspezialitäten

<i>FRANZOSENTOST</i> E,C <i>gegrilltes Schweineschnitzel, Pommes Frites, Champignons und Cocktailsauce</i>	24,70€
<i>HERRENTOST</i> A,E,C <i>Schweinemedallions auf Toast mit Früchten und Cocktailsauce</i>	19,50€
<i>STEAKTOST</i> A,E,L,G,M,O <i>Rindsfilet auf Toast und Zwiebelragout, mit Käse überbacken</i>	22,10€
<i>SCHINKEN- KÄSETOST mit Salatgarnitur</i> A,G,L,M,O	13,50€

Für unsere kleinen Gäste

<i>„SCHWEINCHEN DICK“</i> A,C,E <i>kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	12,90€
<i>„LANGER HANSL“</i> A,E <i>Grillwürstl mit Pommes Frites</i>	10,90€
<i>„FROSCHKÖNIG“</i> E <i>kleiner Spieß mit Pommes Frites</i>	15,40€
<i>„ROTKÄPPCHEN“</i> A,C,L,G <i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	9,60€



Hotel Gasthof Purner



Zur Jausenzeit

<i>PORTION BAUERN SPECK</i> C,O	<i>14,80€</i>
<i>SCHWEIZER WURSTSALAT</i> A,O	<i>14,50€</i>
<i>SAURE WURST</i> A,O	<i>10,70€</i>
<i>FRANKFURTER WÜRSTL MIT SENF UND BROT</i> A,M	<i>6,60€</i>
<i>EIN STÜCK GEBÄCK</i> A,H,N	<i>1,10€</i>

SÜßSPEISEN UND DESSERTS

<i>KAISERSCHMARREN</i> A,C,E,G <i>mit Zwetschgenröster</i>	<i>15,80€</i>
<i>EISPALATSCHINKE</i> A,C,E,G <i>gefüllt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	<i>9,90€</i>
<i>2 STÜCK PALATSCHINKEN</i> A,C,E,G <i>gefüllt mit Aprikosenmarmelade</i>	<i>9,50€</i>
<i>MOHR IM HEMD</i> A,C,G,F,H <i>mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	<i>9,30€</i>
<i>DESSERTVARIATION NACH ART DES HAUSES</i> A,G,F,H <i>mit frischen Früchten garniert</i>	<i>11,50€</i>
<i>HAUSGEMACHTE KUCHEN NACH WAHL</i> A,C,E,G,H	<i>5,50€</i>
<i>WARMER, HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL</i> A,C,E,G,H	<i>5,50€</i>
<i>PORTION SCHLAGSAHNE</i> G	<i>1,00€</i>

WEITERS EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE EISSPEZIALITÄTEN!



Hotel Gasthof Purner



Getränkekarte

Aperitifs ⁽⁰⁾

HUGO	0,25l	€ 7,20
APEROL Spritzer (mit Weißwein)	0,25l	€ 6,80
LILLET WILD BERRY	0,25l	€ 7,50
CRODINO Spritzer (alkoholfrei)	0,25l	€ 6,80
GLAS PRICCOBELLO, Klassik, Weingut Hagn	0,2l	€ 4,70
CAMPARI	4cl	€ 4,80
MIT SODA	1/8l	€ 1,00
MIT ORANGENSAFT	0,2l	€ 4,50
KIR (Johannislikör mit Weißwein)	0,2l	€ 5,50
MARTINI BIANCO	1/16l	€ 4,90

Sekt, Champagner & Prosecco ⁽⁰⁾

SCHLUMBERGER „SPARKLING“	0,7l	€ 50,50
HOCHRIEGEL, HALBTROCKEN	0,7l	€ 50,50
HENKEL, TROCKEN	0,7l	€ 50,50
PURNER HAUSSEKT, TROCKEN	0,7l	€ 48,00
PRICCOBELLO, Klassik, Weingut Hagn	0,7l	€ 39,00
SCHLUMBERGER PICCOLO	0,2l	€ 14,50
CHAMPAGNE „POMMERY“	0,7l	€ 160,00
MOET & CHANDON, Nectar Imperial	0,7l	€ 180,00
VEUVE CLIQUOT BRUT	0,7l	€ 190,00
DOM PERIGNON	0,7l	€ 270,00



Hotel Gasthof Purner



Alkoholfreie Getränke

ALMDUDLER	0,33l	€ 4,60
ZITRONENLIMO - Tiroler Zitro	0,25l	€ 4,30
ORANGENLIMO - Tiroler Orange	0,25l	€ 4,30
COLA-Tiroler Cola	0,25l	€ 4,30
COCA-COLA LIGHT Phenylalaninquelle	0,33l	€ 4,60
SPEZI-Tiroler Spezi	0,25l	€ 4,30
RAUCH JOHANNISBEERSAFT	0,20l	€ 4,50
RAUCH ORANGENSAFT	0,20l	€ 4,50
RAUCH MULTIVITAMINSAFT	0,20l	€ 4,50
APFELSAFT PUR	0,25l	€ 4,30
APFELSAFT GESPRITZT	0,25l	€ 3,80
APFELSAFT GESPRITZT	0,50l	€ 5,70
GROSSE LIMO	0,50l	€ 6,00
HOLLUNDERSAFT / HIMBEERSAFT		
GESPRITZT mit WASSER	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 4,90
GESPRITZT mit SODA	0,25l	€ 3,40
	0,50l	€ 5,10
BITTER LEMON	0,20l	€ 4,60
TONIC WATER	0,20l	€ 4,60
MONTES MINERAL perlend / still	0,33l	€ 4,30
MONTES MINERAL perlend	0,75l	€ 7,50
RED BULL	0,25l	€ 5,50
EISTEE	0,33l	€ 4,60

Biere (A)

Flaschenbiere:

Zillertal Märzen-Edel gereift		0,5l	€ 5,50
Zillertal Weißbier, hell naturtrüb		0,5l	€ 5,90
Weihenstephaner Weizenbier, dunkel		0,5l	€ 5,90
Weihenstephaner Weizenbier, alkoholfrei		0,5l	€ 5,90
Schlossgold/Clausthaler		0,5l	€ 5,90
alkoholfreies Hopfen- & Malzgetränk		0,5l	€ 5,90

Offene Biere:

Zillertal Märzen-Edel gereift		0,5l	€ 5,50
Zillertal Märzen-Edel gereift		0,3l	€ 4,60
Zillertal Märzen-Edel gereift „Pfiff“		0,2l	€ 3,50
Zillertal Radler		0,5l	€ 5,80
Zillertal Radler		0,3l	€ 4,60



Hotel Gasthof Purner



Sehr geehrter Weinliebhaber!

Alle unsere angebotenen offenen Weine sind hochwertige Qualitätsweine, welche wir Glasweise ausschenken. Wir stehen zur österreichischen Weinkultur und deren erstklassige Tropfen. Unsere umfangreiche Weinkarte mit internationalem Angebot rundet unser Weinsortiment ab. Wir beraten Sie gerne!

Weißweine offen (O)

GRÜNER VELTLINER

Weingut Tschank

Leithaprodersdorf, Österreich

1/8l

€ 4,30

WELSCHRIESLING

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 5,20

CHARDONNAY

Winzerhof Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 5,50

WEISS GESPRITZT süß

1/4l

€ 4,70

WEISS GESPRITZT sauer

1/4l

€ 4,50

Rotweine offen (O)

ZWEIGELT

Winzer Krems

Sandgrube 13, Österreich

1/8l

€ 4,30

BLAUFRÄNKISCH

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 5,20

CUVEE

Weingut Hagn

Mailberg, Österreich

1/8l

€ 5,50

ROT GESPRITZT süß

1/4l

€ 4,70

ROT GESPRITZT sauer

1/4l

€ 4,50



Hotel Gasthof Purner



Schnäpse

DIE KLASSIKER:

Unsere Empfehlung aus der Traditionsbrennerei Erber – Brixen im Thale:

BAUERNOBSTLER	40% Vol.	2cl	€ 4,20
TIROLER KIRSCH	40% Vol.	2cl	€ 4,20
WILLIAMS BIRNE	40% Vol.	2cl	€ 4,20
MARILLE	40% Vol.	2cl	€ 4,20

VOM FEINSTEN:

All diese Destillate beziehen wir von Tiroler Edelbrennern, welche alle mit Auszeichnungen – Gold, Silber, Bronze – sowie Auszeichnungen wie „Schnaps des Jahres“ in den letzten Jahren – prämiert worden sind!

ERBER ZIRBELER			
Brixen im Thale	40% Vol.	2cl	€ 5,60
ERBER VOGELBEERE			
Brixen im Thale	40% Vol.	2cl	€ 9,60
KÖSSLER QUITTE			
Christoph Kössler aus Stanz	40% Vol.	2cl	€ 10,70
KÖSSLER GRAVENSTEINER			
Christoph Kössler aus Stanz	40% Vol.	2cl	€ 9,60
KÖSSLER WALDHIMBEERE			
Christoph Kössler aus Stanz	40% Vol.	2cl	€ 9,60
KERSCHBUACHER HAUSBIRNE			
Ing. Edi Leismüller aus Arzl	40% Vol.	2cl	€ 9,60

SPIRITUOSEN: ... starke Getränke machen schwache Beine!

FERNET	2cl	€ 4,20
JÄGERMEISTER ^H	2cl	€ 4,20
RUM	2cl	€ 3,20
RAMAZOTTI	2cl	€ 4,20
TEQUILA (OLMECA)	2cl	€ 4,20
AMARETTO	2cl	€ 4,20
BAILEYS ^G	2cl	€ 4,60
REMY MARTIN	2cl	€ 5,80
GRAPPA ^O , Nonino	2cl	€ 5,30
BOURBON FOUR ROSES ^O	4cl	€ 8,00
JACK DANIEL ^S ^O	4cl	€ 8,00
SCOTCH – CHIVAS REGAL ^O	4cl	€ 8,00
RON ZACAPA XO, Ron di Guatemala	2cl	€ 9,30
DIPLOMATICO, Ron di Venezuela	2cl	€ 9,30



Hotel Gasthof Purner



Warme Getränke

<i>GROßER ESPRESSO</i> G	€ 4,60
<i>KLEINER ESPRESSO</i> G	€ 3,20
<i>KAFFEE VERLÄNGERT</i> G	€ 4,20
<i>CAFFE LATTE</i> – im Glas serviert G	€ 4,60
<i>CAPPUCCINO</i> – wahlweise mit Milchschaum / Sahne G	€ 4,60
<i>KOFFEINFREIER KAFFEE</i> G	€ 4,40
<i>HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAG</i> G,F,H	€ 4,60
<i>GROßE AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN TEESORTEN</i> <i>(HAGEBUTTE/KAMILLE/PFEFFERMINZE/FRÜCHTE/</i> <i>KRÄUTER/WALDBEEREN/SCHWARZTEE/GRÜNER TEE)</i>	€ 3,60

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang
der EU-Lebensmittelinformationsverordnung angeführten allergenen Stoffe zubereitet.
Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fische

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch (einschließlich Lactose)

H – Schalenfrüchte (Nüsse)

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid und Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere

Unsere Preise sind inklusive aller Steuern und Abgaben.
Durchgehend warme Küche von 11 bis 21:00 Uhr, ganzjährig geöffnet und kein Ruhetag.

Höflich weisen wir darauf hin, dass Kredit- und Bankomatkarten
ab einer Konsumation von € 50,00 akzeptiert werden.



Hotel Gasthof Purner



WEIßWEIN

ÖSTERREICH



Federflug Grüner Veltliner | Niederösterreich QW

0,75 34,00

Weingut Hagn, Mailberg

Sehr klar, mit feinem Fruchtspektrum in der Nase, leicht und trocken ausgebaut, verzaubert er durch seine unbeschwerte Art und seine lebendige Säure. Am Gaumen Anklänge von weissem Pfeffer und grünen Äpfeln.



Grüner Veltliner Premium | Niederösterreich QW

0,75 39,00

Weingut Kellner, Pulkau

Mineralisch, elegant. Noten von Birnen und reifen Äpfel dominieren den Gesamteindruck, schöne Substanz.



Riesling | Wachau Federspiel

0,75 42,00

Weingut Richard Stierschneider, Dürnstein

Hellgelbe Farbe. In der Nase duftig, elegant und zartblumig. Der Geschmack ist mineralisch, feingliedrig und finessenreich.



Kremser Pinot Blanc | Niederösterreich QW

0,75 36,00

Weingut Stadt Krems, Krems

Helles goldgelb. Intensiver Duft nach exotischen Früchten wie Banane und Maracuja. Harmonischer, ausgewogener Geschmack. Elegant cremig mit eingebundener Säure und mit langem Abgang.



Gemischter Satz No. 1 | Thermenregion QW

0,75 36,00

Weingut Krug, Gumpoldskirchen

Besticht durch eine beachtliche Duftfülle und zugängliche, blumige Stilistik. Dieser Gemischte Satz vereint harmonisch die fruchtbetonten Sorten, ein schönes Frucht-Säurespiel. Lebendiger, rassiger Heurigenwein, der Spaß macht.



Welschriesling Classic | Burgenland QW

0,75 36,00

Weingut Hans Moser, Eisenstadt

Kühle, frische, etwas pflanzliche Nase mit hellen gelbfruchtigen Noten und floralen Nuancen. Klare, geradlinige, feinsaftige, wieder helle Frucht, sehr feine Säure, ganz zarter Schmelz, frische vegetabile Nuancen, schön zu trinken, guter Abgang.



Hotel Gasthof Purner



Chardonnay Steinriegel | Burgenland QW

0,75 36,00

Weingut Wurzinger, Tadten

Saftige Ananas, aber auch frischer Apfel und ausgeprägt exotische Note in der Nase. Am Gaumen gelbe, reife Früchte, kräftiger Körper, toller Textur und erfrischende Eleganz.



Sauvignon Blanc Steirische Klassik | Südsteiermark STK

0,75 44,00

Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld

Sattes Grüngelb; in der Nase Stachelbeeren und etwas Holler; viel Würze am Gaumen, gute Struktur und angenehmer Trinkfluss.

ITALIEN



Lugana i Frati | Lugana DOC

0,75 44,00

Azienda Agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione

Hellgelbe Farbe im Glas. Zitrusnoten nach Grapefruit, dahinter Golden Delicious Apfel und einige Mandelblüten. Am Gaumen setzt sich die Frische der Nase fort, Limetten und Stachelbeeren, sehr tänzerisch, auch einige pfeffrige Noten. Gradliniger, sehr aromatischer Abgang.

ROTWEIN

ÖSTERREICH



Chorus | Niederösterreich QW

0,75 62,00

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Tabaknuancen, etwas kräuterig, Cassis, schwarze Kirschfrucht, Hibiskus klingt an. Rund und balanciert, saftig, Edelholztouch, Brombeeren und Röstaromen, lange anhaltend, bereits gut antrinkbar.



St. Laurent Ausstich | Niederösterreich QW

0,75 41,00

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Reife Kirschen, etwas nach Pflaumen, ein Hauch von Wiesenkräutern, Karamell und Orangenzesten klingen an. Saftig, elegant, feine Struktur, mineralisch, leichtfüßig, schwarze Beerenfrucht, Holznoten im Nachhall, guter Speisenbegleiter.



Hotel Gasthof Purner



Pinot Noir | Thermenregion QW

0,75 39,00

Weingut Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Feine Tabakwürze, Räuchertouch, Pflaumennoten, Gewürznelken, Brombeertouch. Mittlerer Körper, kraftvoll, dunkles Beerenkonfit, stoffig, feines Tannin, würzig, etwas unbalanciert, bereits gut antrinkbar.



Blauer Zweigelt | Niederösterreich QW

0,75 34,00

Weingut Hagn, Mailberg

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart nach Nougat und Karamell, reife Zwetschken, Brombeerkonfit, dezente Kräuterwürze. Saftig, feinwürzig und elegant, reife Herzkirschen, feine Tannine, schokoladig im Nachhall.



Haideboden | Burgenland QW

0,75 62,00

Weingut Josef Umathum, Frauenkirchen

Leuchtendes Granatrot in der Farbe, im Duft Kirschen, Brombeeren mit Anklängen von Johannisbeeren, am Gaumen dunkle, reife Kirschen mit Nuancen von Johannisbeeren und leichten Röstaromen, reife, zarte Gerbsäure und feiner Nachgeschmack.



Ried Kreuzjoch Reserve | Burgenland QW

0,75 52,00

Weingut Wurzing, Taden

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinwürzigem Edelholztouch unterlegte schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Lakritze und Cassis, etwas Nougat und Nelken. Saftig, elegant, Brombeeren am Gaumen, feine Tannine, frisch strukturiert, ausgewogen und gut anhaftend, eleganter Speisenbegleiter.



Das Phantom | Burgenland QW

0,75 58,00

Weingut K+K Kirnbauer, Deutschkreutz

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes Bukett nach Kräutern und Brombeeren, etwas reife Zwetschken, mit Holzwürze und Nougat unterlegt. Komplex, saftig, gut eingebundene Tannine, eingelegte Kirschen, feinwürzig im Abgang, gutes Potenzial.



Ried Gemärk Blaufränkisch | Burgenland QW

0,75 44,00

Weingut Ernst Triebsamer, Rust

Der Wein öffnet sich rein, fein und würzig mit delikatem Kirschenduft, Schwarzteearomen und einer bemerkenswerten Frische und Präzision. Saftig und doch raffiniert und salzig, ist der Gmärk ein charmant fruchtiger und erfrischender Rotwein mit feinen Jodnoten im Abgang.

ITALIEN



Kalterersee | Kalterersee Cl. Superiore DOC

0,75 34,00

Kellerei Kaltern, Kaltern - Caldaro

Leichtes Kirschrot. Das Bouquet ist fruchtbetont nach Kirsche und Himbeere, etwas Bittermandel. Stoffig, sehr weich am Gaumen, pure Trinkfreude.



Hotel Gasthof Purner



Campaner Cabernet Sauvignon Riserva | Südtirol DOC

0,75 46,00

Kellerei Kaltern, Kaltern - Caldaro

Dunkles Rubinrot. Intensiver Duft nach reifen Brombeeren, Weichselkirsche und Schokolade in der Nase. Satter Ansatz mit zupackendem Tannin, viel Frucht und Schmelz am Gaumen. Langanhaltendes und fruchtiges Finale.



Bottega Vinai Lagrein | Trentino DOC

0,75 38,00

Cantina Cavit Trento, Trento

Sattes Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Holunderbeere, etwas Schokolade im Hintergrund. Am Gaumen deutlich grünkrautige Noten, viel trockendes Tannin, herzhaft.



Amarone Valpantena | Amarone d. Valpolicella DOCG

0,75 84,00

Cantine Bertani, Grezzana

Funkelndes, mitteldichtes Rubingranat. Sehr klare Nase mit Noten von reifer Zwetschke, etwas Blutorange. Rund und geschmeidig am Gaumen, entfaltet sich mit reifer Kirsche, griffiges Tannin, im Finale guter Druck.



Famiglia Zingarelli | Chianti Classico DOCG

0,75 40,00

Rocca delle Macie, Castellina in Chianti

Großzügige Aromen frischer Früchte, daneben Trockenblumen, eine leichte Würze und feuchte Erde. Wunderschön dann der Geschmack, versehen mit genau der Spannung aus Tannin, Säure und Frucht, wie sie sich für einen geradlinigen Chianti Classico gehört.



Lirica | Primitivo di Manduria DOC

0,75 36,00

Produttori Vini Manduria, Manduria

Der Primitivo di Manduria Lirica 2018 ist dezenter und delikater und zeigt Nuancen von Minzkräutern, Blaubeeren und Nelken. Der Wein fühlt sich seidig und fleischig an, während süße Gewürze und reife rote und schwarze Früchte mühelos über den Gaumen tänzeln. Am Gaumen wunderbar ausgewogen, saftig und frisch mit Aromen von Johannisbeeren und dunkler Schokolade, langer Abgang.

SÜDAFRIKA



Cabernet Sauvignon Shiraz | Stellenbosch Wine of Origin

0,75 44,00

Clos Malverne, Stellenbosch

Der Wein hat ein tiefes Granatrot. Verführerischer Duft warmer Gewürze und feiner Pfeffernoten, gepaart mit herrlich üppigen Aromen reifer Beerenfrucht. Von mittlerem bis vollem Körper umschmeichelt dieser Rote den Gaumen mit einer ganzen Palette an Nuancen roter reifer Früchte und endet in einem langanhaltenden und angenehm weichen Abgang.

Enthält Sulfite | Inklusivpreise in Euro



Hotel Gasthof Purner



*Der Mensch kann noch so tüchtig sein,
wenn er nichts isst, dann geht er ein!
Der Mensch braucht auch seit alter Zeit
gewisse Mengen Flüssigkeit!*



*Man sollte niemals auch vergessen,
Gemütlichkeit würzt jedes Essen!
Es wird mit Liebe Euch serviert
im Dorfgasthaus zum „Purnerwirt“*



Unsere Geschenksidee !



Hotel Gasthof Purner



Genuss Region Österreich



Genuss Region Österreich ist eine geschützte Marke des Lebensministeriums und der Agrarmarkt Austria GesmbH.

Sie macht die regionalen landwirtschaftlichen Produkte und Spezialitäten bekannt.

Wir haben uns dieser Philosophie verschrieben und achten beim Einkauf der Grundprodukte auf deren Herkunft und Qualität. So gelangt vorwiegend Gemüse von den umliegenden Bauern auf den Teller!

Die Kartoffeln kommen ausschließlich aus eigenem Anbau und werden vom Seniorchef persönlich geerntet.

Milch und Milchprodukte werden ebenfalls lokal bezogen.

Bei den Schnäpsen bieten wir prämierte Tropfen von Tiroler Edelbrennern.

Wohl bekommt's!





Hotel Gasthof Purner



Kulinarische Höhepunkte

Achermittwoch

Fischers Fritz fischt frische Fische ...

14. Feber

Valentinstag – Candlelight Dinner für alle Verliebten

Ostern

Die frühlingshafte Küche nimmt Einzug

April bis Mai

Spargelwochen – die Spargelsaison ist eröffnet, täglich stechfrischer Marchfelder Spargel

Muttertag

Das Herz jeder Familie – heute ist Muttis Ehrentag

Juni bis Juli

Erdbeerzeit – Erdbeeren, die Verführerin der Früchte, Pfifferlingsaison – Pfifferlinggulasch, Pfifferlingrostbraten, Pfifferlingrisotto ... und vieles mehr

Oktober bis November

Wildbretwochen mit den Klassikern Jagdherrenplatte, Wildragout, Hirschbraten ...
Törggelen – ab 6 Personen richten wir für Sie einen gemütlichen Törggeleabend aus

11. November

Martinigansl – traditionell mit Karoffelknödel, Blaukraut, glacierte Kastanien

25. und 26. Dezember

Festtagstisch im Kreise der Familie

31. Dezember

6-gängiges Silvestergala-Menü mit Live-Musik, Sekt und Feuerwerk





Hotel Gasthof Purner



Feste feiern !

„Ein Leben ohne Fest ist wie eine lange Wanderung ohne Einkehr“



In den Jahren sind Feierlichkeiten aller Art zu unserer Passion geworden.
Jede davon sehen wir als besondere Herausforderung, um den besten Eindruck zu hinterlassen.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Firmenfeier –
wir gehen auf Ihre individuellen Wünsche ein und beraten Sie gerne!

„Catering“ – wir liefern das Fest zu Ihnen!



Fordern Sie unseren
Hochzeitsprospekt an!

Hotel Gasthof Purner | Dorfplatz 5 | A - 6065 Thaur bei Innsbruck
Tel.: +43 (0)5223 49149 | info@hotel-purner.at | www.hotel-purner.at



Hotel Gasthof Purner



Hotel Purner

Nicht Daheim und doch Zuhause !



Schon bei der Ankunft im „Purner“ sollen sich unsere Gäste wie zuhause fühlen.

Deshalb legen wir größten Wert auf eine gemütliche und angenehme Atmosphäre.
Ankommen und durchatmen - die Sorgen einfach draußen lassen.

Damit unseren Gästen dies leichter fällt, haben wir unser Haus mit viel Liebe zum Detail eingerichtet.
Es gibt kaum eine Ecke, in der Sie nicht schöne Blumen oder stilvolle Dekorationselemente entdecken.

Alle unsere Hotelzimmer sind mit hochwertiger und moderner Einrichtung liebevoll ausgestattet.

Die Zimmer bieten Bad/Dusche, WC, Telefon, Kabel-TV, Schreibtisch mit Internetzugang,
Zimmersafe, Fön, Radio, Infomappe und größtenteils Balkon.

Unsere Saunalandschaft steht unseren Hausgästen kostenlos von Montag bis Donnerstag in der Zeit
von 17.00 bis 21.00 Uhr zur Verfügung. In den Wintermonaten ist die Sauna auch am Wochenende geöffnet.