



Träumerei #8
Bistro & Steaks



Träumerei #8
Boutique Hotel



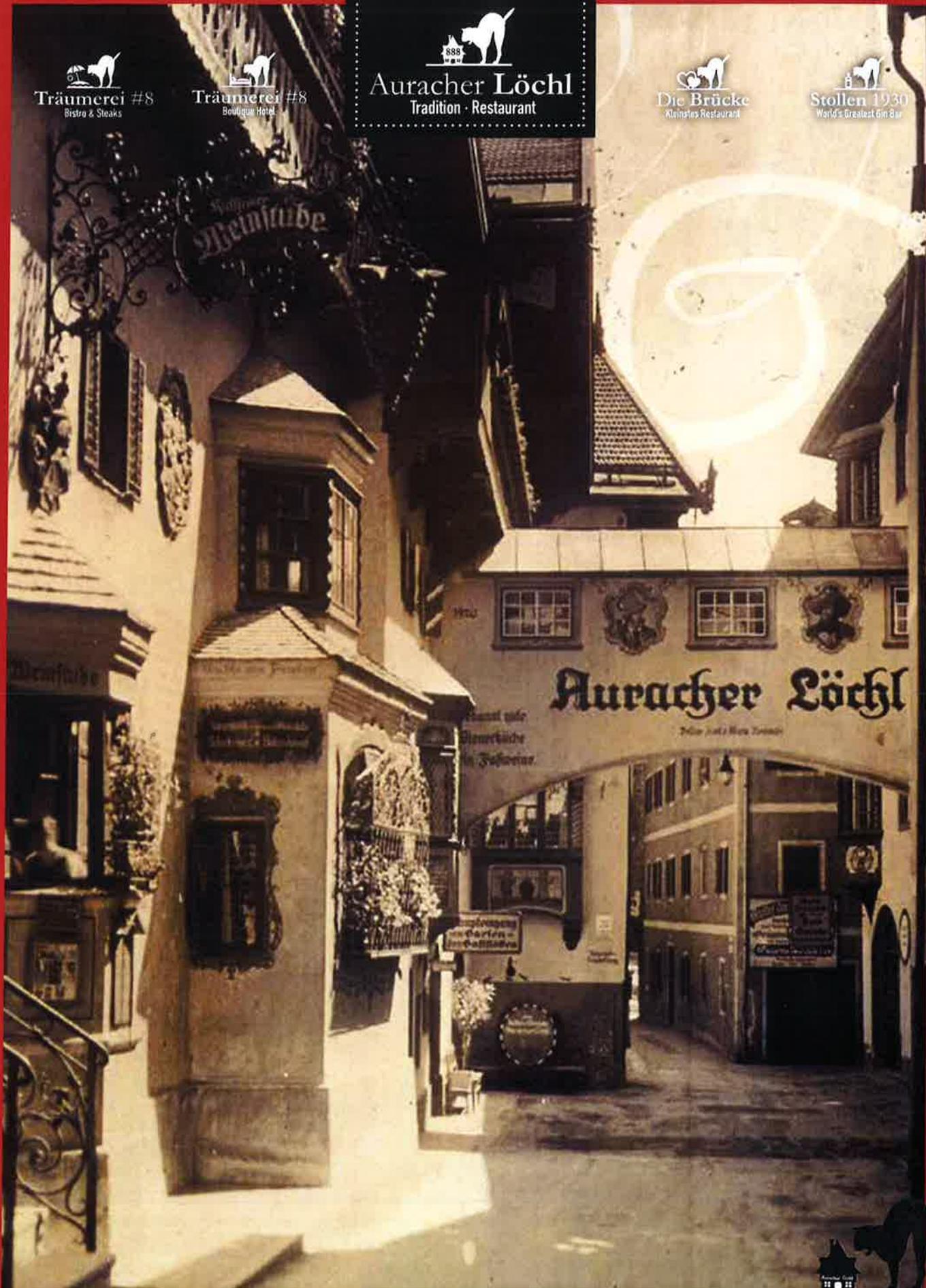
Auracher Löchl
Tradition · Restaurant



Die Brücke
Kleinstes Restaurant



Stollen 1930
World's Greatest Gin Bar



SEIT 600 JAHREN AN 365 TAGEN GEÖFFNET! ☞ 6330 Kufstein ☞ Römerhofgasse 4 ☞ T: +43 5372 62138 ☞ www.auracher-loechl.at

AURACHER LÖCHL

DAMALS... Um das Jahr 1409 ließ die angesehene Kufsteiner Wirts-Familie Auracher ein 90 Meter tiefes „Löchl“ in den Festungsfels hauen. Die Temperatur in diesem Stollen betrug nur 8° Grad – die optimale Lagertemperatur für frisch gebrautes Bier.

HEUTE... Das Felsgewölbe wird täglich auf wohlige 22° Grad beheizt und birgt eine der außergewöhnlichen Bar-Locations Europas: die Speak-Easy-Bar **STOLLEN 1930** und das Gin-Museum. Unbedingt ansehen - täglich ab 17.00 Uhr geöffnet!

GUTE GEISTER

DAMALS... Obwohl das Auracher Löchl direkt in den Festungsfels und die Stadtmauer gebaut war, überstand es zahlreiche kriegerische Belagerungen, zwei Stadt-Brände (1703 und 1809), Pest, Hochwasser, und zwei Weltkriege ohne jeden Schaden. Der Sage nach wird das Haus gleich von mehreren „guten Geistern“ geschützt.

HEUTE... Ein vielfach bewährtes Team von MitarbeiterInnen sorgt für die Gäste von heute. Küchenhilfe und Wäscherin sind ebenso wichtig wie Sommelier und Koch.

...UND KELLER

DAMALS... Ab 1869 nutzten Südtiroler Winzer den kühlen Stollen als Zwischenlager, bevor ihre Weinfässer innabwärts weitertransportiert wurden. Als Gegenleistung durften die edlen Tropfen im Auracher Löchl ausgeschenkt werden. Der Grundstein für 150 Jahre Wein-Tradition war gelegt.

HEUTE... Auf der Auracher Löchl-Weinkarte findet man weiterhin Regionales, aber auch köstliche Tropfen und Überraschungen aus allen klassischen Weinländern. Unser Sommelier Martin sorgt für die optimale Begleitung.

GENUSSHOF AURACHER

DAMALS... Um das Jahr 1450 war das Wirtshaus Auracher bereits legendär: als urige Bierschänke für Soldaten und Offiziere, als Anlege-Steg für Inn-Fischer und Flößer, als Gästehaus für Händler und Reisende – und als Informationsbörse für alles und alle. Der Familie Auracher entstammten 10 Kufsteiner Bürgermeister.

HEUTE... Seit 600 Jahren gab es **KEINEN RUHETAG**. Das Auracher Löchl steht seinen Gästen immer offen. Die Legende lebt!

ZEITLOS GUTE KÜCHE...

DAMALS... Das Auracher Löchl ist seit 600 Jahren für seine gute Küche bekannt. Man richtete Fürstenhochzeiten und Familienfeste aus, bekochte täglich hunderte Gäste von Überallher, und verköstigte auch betuchte Gefangene im Festungskerker.

HEUTE... Darf man das wunderbare Essen weiter mit gutem Gewissen genießen. Hier wird nicht mit Glutamat und Fertigprodukten, sondern mit frischesten Zutaten aus der Region, Liebe und Kompetenz gekocht. Unsere Spezial-Empfehlung: die **STEAKS & Tiroler Tapas!**

KLEINSTES BRÜCKEN-RESTAURANT DER WELT

DAMALS... Der grüne Inn war früher nicht nur Lebensader und Handelsweg, sondern auch eine ständige Bedrohung. So wurden die Auracher-Häuser durch eine Brücke verbunden, über die man bei Hochwasser auf den Festungsberg flüchten konnte.

HEUTE... Inzwischen ist hier das „Kleinste Brücken-Restaurant der Welt“ versteckt. Es kann - samt 5-gängigem Gourmet-Menü und auf Wunsch auch mit angrenzendem Traumzimmer! – exklusiv für 2 Personen gemietet werden.

RICHARD HIRSCHHUBER UND DIE LÖCHL FAMILIE



Liebe Gäste, seit 600 Jahren verwöhnen wir Sie täglich mit frisch zubereiteten Gerichten aus der traditionellen österreichischen Küche. Wir kochen mit viel Liebe & Freude, meist nach Lust & Laune und oft nach saisonaler Verfügbarkeit spezieller regionaler Produkte – deshalb informieren Sie unsere Gästeverzauberer tagesaktuell über die Allergene in unseren Speisen. Vielen Dank und guten Appetit!





Name
Richard Hirschhuber - R888

Profil
Gast- und Ideenwirt

Personal Favourites

Liebungsgericht Beef Tartare	Liebungsgetränk Holladrio
---------------------------------	------------------------------



Name
Alexandra Hirschhuber-Senn

Profil
Rezeptionsfee + Ehefrau

Personal Favourites

Liebungsgericht Schlutzkrapfen	Liebungsgetränk Bussi
-----------------------------------	--------------------------

→ NOW ←



Name
Daniel Unterganschnigg

Profil
Chef Gaumenfreudensdesigner

Personal Favourites

Liebungsgericht Steaks vom Grill	Liebungsgetränk Tiroler Cola
-------------------------------------	---------------------------------



Name
Martin Gasteiger

Profil
Gastgeber + Rechte Hand R888

Personal Favourites

Liebungsgericht Wiener Backhuhn	Liebungsgetränk Zisch
------------------------------------	--------------------------



Name
Lisa



Name
Samuel

→ SOON ←



Name
Jaron



Name
Chiara

GRÖSSTE GIN-SAMMLUNG DER WELT STOLLEN 1930

DAMALS... Der 600 Jahre alte und 90 Meter tiefe „Löchl“-Stollen diente nicht nur als Bierlager, Weinkeller und Schutzraum, sondern bot auch Zugang zum ausgedehnten System an „Geheimgängen“ die den gesamten Festungsberg durchziehen.

HEUTE... Der Felsenstollen birgt nun die größte Gin-Sammlung der Welt in der täglich geöffneten Speakeasy BÄR Stollen 1930. Aktuell werden 827 Sorten präsentiert, die nicht nur museums-mäßig bestaunt, sondern auch stilvoll genossen werden können. Aber erst ab 21 Jahren!

BOUQTQUE HOTEL TRÄUMEREI #8

DAMALS... Ab 1415 konnten Kaufleute, Handwerker und Reisende im Wirtshaus Auracher übernachten – allerdings nur im harten Strohlager. 1896 baute man an der Stadtmauer ein Gästehaus mit Pferdestall, der 1920 zur Automobil-Garage wurde.

HEUTE... Mittlerweile ist das Haus als außergewöhnliches Boutique-Hotel TRÄUMEREI #8 bekannt, das seine Gäste in 34 liebevoll ausgestatteten Themen-Zimmern zu entspannten Traum-Reisen rund um die Welt verführt. Sehr besonders: Zimmer #69!

TRÄUMEREI #8 - BISTRO&STEAKS

DAMALS... Als das Haus noch ein beschaulich-braves Altstadt-Romantik-Hotel war, hieß das dazugehörige Terrassen-Café am Inn überraschenderweise „Donau“. Die herrliche Sonnenlage an der Inn-Promenade sorgte seit jeher für große Beliebtheit.

HEUTE... Das neue TRÄUMEREI #8 BISTRO ist täglich und ganzjährig, innen wie außen ein Rückzugsort für alle, die wohlig träumen und genießen wollen. Keinesfalls versäumen: das opulente Frühstücks-Bufferet für Alle, von 07-12 Uhr!

PROST UND MAHLZEIT!

LASSEN SIE ES SICH GUT GEHEN!

SIE MÖCHTEN DIESES BUCH GERNE MITNEHMEN? Kein Problem!

Zahlen Sie einfach 5.- Euro in die Gästeverzauerer-Trinkgeld-Kasse. Oder bringen Sie uns ein gleichwertiges Buch, und wir tauschen!





Ziba, 8 Jahre Marek, 7 Jahre Hülya, 11 Jahre Jeanine, 9 Jahre Hans, 10 Jahre Andrea, 3 Jahre



Donat, 1 Jahr Christian, 8 Jahre Arabella, 7 Jahre Songül, 5 Jahre Hannes, 9 Jahre Doreen, 8 Jahre



Ruzica, 9 Jahre Ötzi, 4 Jahre Kurt, 3 Jahre Ildi, 2 Jahre Jessy, 4 Jahre Rafael, 4 Jahre



Peter, 2 Jahre Valentina, 4 Jahre Stefan, 5 Jahre Marija, 3 Jahre Adrian, 8 Jahre Johannes, 4 Jahre



Juan, 3 Jahre Daniel, 6 Jahre Andras, 2 Jahre Dina, 2 Jahre Akin, 5 Jahre Susi, 5 Jahre



Patrick, 5 Jahre Robert, 6 Jahre Simone, 4 Jahre Raphael, 3 Jahre Sebastian, 3 Jahre Norbert, 11 Jahre



Tobias, 2 Jahre Tarin, 2 Jahre Joel, 1 Jahr Ali, 12 Jahre Alfred, 5 Jahre Martin, unbekannt/ewig



Richard, seit 1432 Alexandra, seit 1432 Jaron, seit Geburt Samuel, seit Geburt Lisa Marie, seit Geburt Chiara, seit Geburt

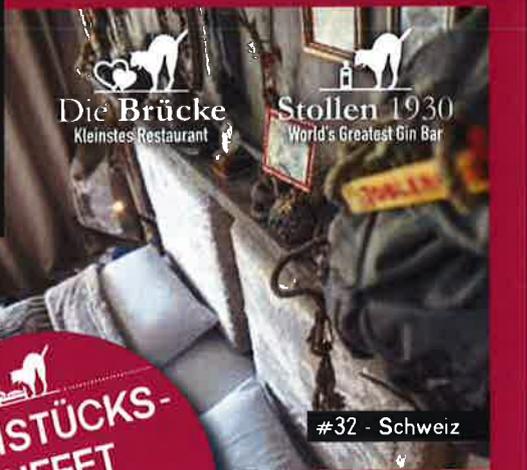
WIR BEGEISTERN!



Gewinner Quality Service Award Austria ☞ Bester Betrieb im Ferienland Kufstein Holidaycheck & Tripadvisor & HRS & Hotel.de & u.v.m.!



Tägl. geöffnet 17 - 2 Uhr 🐾 Einlass 21 Jahre 🐾 www.auracher-loechl.at/stollen1930



FRÜHSTÜCKSBUFFET
tägl. bis 11 Uhr
19,90 €/Person
Reservierung empfohlen



KUFSTEIN 🐾 T: +43 5372 62138 🐾 kufstein@traeumerei.tirol 🐾 www.traeumerei.tirol

VORSPEISEN



WIENER WEINBERGSCHNECKEN 6 STÜCK

12,90

„wie vor 30 Jahren“ mit **Kräuterbutter gratiniert**, mit **Knoblauchbrot**

Fragen Sie diese einmaligen BioSchnecken niemals-niemals - aus welcher Dose Sie kommen!! :-)

Als Arme Leut Essen verpönt, kam die Weinbergschnecke im 19. Jahrhundert in der Gesellschaft wegen ihrer aphrodisierenden Wirkung wieder in Mode. Unsere Schnecken sind die original Wiener Weinbergschnecken und nicht vergleichbar mit der Achatschnecke die Sie aus dem Handel (in Dosen) kennen!

www.wienerschnecke.at · Wir bestellen und Andreas Gugumuck pflückt uns frisch die Schnecken, kocht sie ein und bringt sie uns.

BRETTL vom TIROLER KÄSE

mit **Feigensenf**, **Honignüssen** und **Kufsteiner Bauernbrot**

Käsemanufaktur Plangger in Niederndorf – 



14,90

KLEINE MAREND - BRETTL MIT SPECK UND PANE RUSTICO

13,90

Der eine hat ihn AM Bauch und der andere IM Bauch. vom **Mayr Hermann** aus **Ebbs**:

• **händisch zerlegt, eingesalzen, geselcht und zu uns geliefert.**



SUPPEN

RINDERKRAFTSUPPE

5,49

mit **frischen Gemüsestreifen & Kräuterfrittaten**

Ihre Rinderkraftsuppe braucht rund 1 Tag, um die ganze Kraft und Farbe aus den Markknochen, Wurzelgemüse und Rindfleisch zu ziehen. Unser Tipp: halbieren Sie Zwiebeln (ohne zu schälen) und geben Sie diese in die Pfanne, bis sie braun sind. Dann streuen Sie braunen Rohrzucker darüber und karamellisieren die Zwiebel fertig. Dies ergibt einen extra Geschmack und eine gute Farbgebung. Falls Sie nichts gegen Sherry haben, ein Schuss hat noch niemandem, außer dem Hirsch im Wald geschadet. Unsere Frittaten werden aus einem feinen Palatschinkenteig mit frischen Kräutern in grobe Streifen geschnitten.

ZWIEBELSUPPE MIT KÄSESTANGERL

5,80

„Alt Wiener Art“

Die französische oder Pariser Zwiebelsuppe (Soupe à l'oignon oder Soupe d'oignons aux Halles) wurde schon im 18. Jahrhundert als Imbiss für Händler, Kunden und Touristen in den Markthallen von Paris angeboten. Bei der Alt Wiener Art kommt zusätzlich ein Schuss "Cognac" dazu.



VORSPEISEN

EXPRESS "A KLOANA KOSTA":

5,90

GRAMMELSCHMALZ MIT SCHMIERAGE DES MONATS (AUFSTRICH DER SAISON) + PANE RUSTICO

Rückenspeck wird fein faschiert, mit Wasser und unserer geheimen Gewürzmischung im Topf für mind. 10 Stunden auf leichter Flamme gekocht - bis er Farbe angenommen hat. Danach in Gefäße geben und langsam abkühlen lassen. Wir schlagen das Grammelschmalz noch schaumig auf, um den perfekten Genuss zu garantieren. **Ein Genuss!**

LACHSTARTARE – ASIATISCH MARINIERT

90 g 15,90

mit **Pane Rustico**

Rezept von Alfred's Zeiten im asiatischem Raum, leichte Schärfe durch Chilli
Aber wunderbar aromatisch durch Koriander und Jungzwiebel

TIPP

BEEF TARTARE KLASSISCH - LIVE AM TISCH MARINIERT

Wir verarbeiten nur das edelste Stück vom Rind - das Filet.

Dazu servieren wir Tirol Milch Alpenbutter und unser Pane Rustico.

90 g	180 g (Tipp für 2 als Vorspeise.)	220 g (Als Hauptspeise.)
15,90	29,50	36,49



GEBACKENES KALBSBRIES

3 Stück 9,90

mit **Kartoffel-Gurkerlsalat** und **Sauce Remoulade** (= gewürzte Mayo m. Kräutern) 5 Stück 15,90

Kalbsbries, Kalbsmilch, Milke (schweizerisch), Midder oder Schweser wird küchensprachlich der Thy-mus des Kalbs genannt. Bei ausgewachsenen Tieren bildet sich das der Ausbildung der Immunabwehr dienende Organ zurück. Das im vorderen Bereich der Brust sitzende, etwa 250 bis 300 Gramm schwere, fast weiße Gewebe gehört wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks zu den am meisten ge-schätzten Innereien. Kalbsbries hat eine an Hirn erinnernde, aber etwas festere Struktur und ist reich an Kalium und Vitamin C sowie Purinen.



SALATE

UNSER SALAT

4,90

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Babyleafsalat, Vogerl, Rucola, Karotten, Gurken und Radieschen mit Spezial Hausdressing mit Honig

CEASAR SALAD

9,90

Römersalat, Spezialdressing, knuspriger Speck, Kästangerl und Parmesan

Für die Vinaigrette wird ein frisches Eigelb mit Olivenöl, frisch gepresstem Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer zu einer Emulsion aufgeschlagen. Die vorbereiteten Salatblätter werden mit der Marinade vermischt und mit den in Knoblauchöl gerösteten Croutons sowie Spänen von Parmesan vollendet.

TIPP

TRÄUMEREI #8 KERN ENERGIE SALAT

14,90

Salat mit frischer Avocado, Kichererbsen, mit gegrillten Rinderfiletscheiben

22,90

Rucola, Cashewnüsse, Süßkartoffel und Limettendressing

Unsere liebe Susi, kam eines Tages mit dieser tollen Rezeptur ihrer ghanaischen Mama und wir waren begeistert, die Süßkartoffel ist ja schon länger als Vitaminbombe bekannt, in Verbindung mit der Avocado und den Kichererbsen haben wir hier auch geschmacklich was Tolles kreiert. Für den Fleischliebhaber unbedingt mit Rinderfiletscheiben die ein wenig schärfer gewürzt sind.

UNSER SALAT ^{ODER} CEASAR SALAD

MIT GEBACKENEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN
sowie Kürbiskernöl, Preiselbeeren und Pane Rustico

13,79

15,99

MIT GEBRATENEN HÜHNERBRUSTSTREIFEN
und Pane Rustico

13,79

15,99

PANE RUSTICO

1,99

unser bekanntes knuspriges Baguette

KNOBLAUCHBROT

3,69

Pane Rustico mit frisch gehacktem Knoblauch in Olivenöl und Kräuterbutter





DAS HIGHLIGHT: DIE LÖCHL-TAPAS

VORSPEISE TIROLER TAPAS

Grammelschmalz & Schmierage des Monats (Aufstrich der Saison) &
Kleine Marend (Fragen Sie einen Tiroler :-) & Pane Rustico

EINZELPREIS 7,90

TIROLER TAPAS TELLER

Tiroler Gröstl &

Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkerlsalat &

Löchl Ripperl mit rauchiger BBQ-Sauce

und Krautsalat &

Kalbsrahmgulasch &

Käsespätzle mit Kruste &

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan &

Tiroler Pressknödel mit Zwiebelsauce

AB 2 PERSONEN / PRO PERSON 27,90

33,50
STAFF 35,80

34,50
STAFF 37,80

DESSERT TIROLER TAPAS

Kufsteiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren &

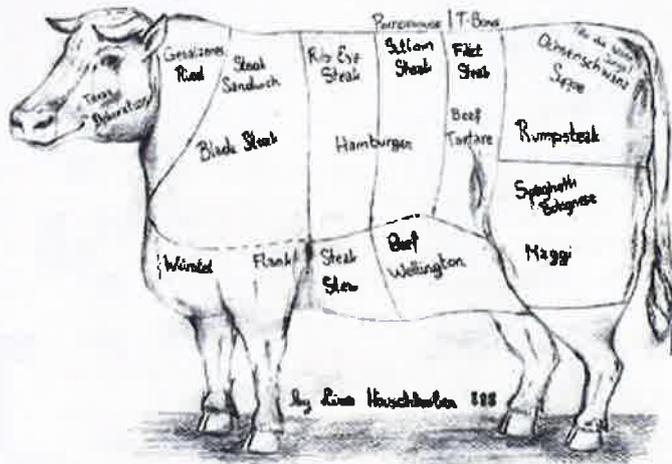
Sorbet mit Gin

EINZELPREIS 9,90

KOMPLETTMENÜ: 37,50 STAFF 45,70 PRO PERSON / AB 2 PERSONEN



STEAKS VOM KFS-ARGENTINA-GRILL



GARSTUFEN:

GANZ DONT DO THAT
DURCHGEBRATEN
RIENE VA PLUS BIITE NICHT

FAST MEDIUM WELL
DURCHGEBRATEN
DEMI ANGLAS

MEDIUM ROSA
A POINT

BLUTIG ROSA
MEDIUM RARE

RARE BLUTIG
SAIGNANT

BLUE RARE ROH
BLEU



LÖCHL "OPEN STYLE" BEEF CHEESE BURGER

70% Rindfleisch, 30% Schweinebauch (für den perfekten Geschmack), Speck, Zwiebel, Tomaten, Jalapeños mit BBQ-Sauce und Bauernpommes

Bezahlen sie was sie möchten! ??

€ 1,- - € 10,- = 😊

€ 10,- - € 13,- = 😊

€ 13,- - € ... = 😊

BEILAGEN TAPAS

Marktgemüse, gegrillter Maiskolben und Bauernpommes

5,90

UNSERE SAUCEN

SAUCENTAPAS MIT ALLEN SAUCEN

Pfefferrahmsauce, Aioli - Knoblauchmajo, BBQ-Sauce, Tomaten-Salsa

je 2,80

4,90



STEAKS VOM KFS-ARGENTINA-GRILL

DIE STEAKS HABEN SEIT 10 JAHREN TRADITION BEI UNS!

Wir servieren unsere Steaks mit unserer hausgemachten Kräuterbutter und einer pikanten Tomaten Salsa und unserer 5 Pfeffer Porterhouse Steak Gewürzmischung. Auf unserer Wochenkarte finden Sie auch immer wieder andere Fleisch Sorten und Teile, die wir nach Lust und Laune zubereiten.



DRY AGED BEEF trockengereiftes Steak „Fiorentiner Art“

Preis pro 100 g 10,99

ab 300 g mit Beilagen Tapas, wird von uns am Tisch geschnitten!

Wir empfehlen das Steak zwischen 350 bis 600g und medium rare gebraten.

Dieses Fleisch stammt von einem in Österreich aufgewachsenem Rind, das mit 24 Monaten das Gras von unten sieht. Durch den Flüssigkeitsverlust bei der Trockenreifung entsteht ein einzigartiger, intensiver Fleischgeschmack und es wird wunderbar weich. Von einem Kilo können wir nach der intensiven Reifung ca. 400g Dry Aged Beef grillen. Der extreme Reifeverlust von 60 Prozent verursacht diesen hervorragenden nussigen Geschmack. Das Fleisch ist kräftig rot, kernig und saftig - in Amerikas Steakhäusern wird dies seit mehr als 100 Jahren so praktiziert.

RIB EYE STEAK - USDA PRIME!

Preis pro 100 g 11,99

ab 300 g mit Beilagen Tapas, wird von uns am Tisch geschnitten.

The Creekstone Farm begann vor einem Jahrhundert mit der simplen Idee, der beste Black Angus Beef Lieferant der Welt zu sein. Bis jetzt konnte die Firma noch keiner übertrumpfen! Getrennte Aufzucht - getrennte Schlachtung. Die Tiere wachsen langsamer, brauchen mehr Futter. Das Besondere an der US Ware liegt darin, dass die Tiere je 120 Tage Gras und dann mit hochwertigem Mais verwöhnt werden. Die Tiere leben in dieser Zeit auf derselben Farm auf großen Weiden. Gegenüber europäischer oder südamerikanischer Ware ist das Fleisch deutlich mehr marmoriert und deshalb saftiger.

TIPP

UNSERE STEAKS - TRANCHIERT SERVIERT!

KOMPLETT
PREIS

mit Beilagen Tapas



Für 3: 500 g Rib Eye, 500 g dry aged, 250 g Filetsteak

149,50



Für 2: 450 g Rib Eye, 450 g dry aged

94,50

FILETSTEAK

mit Beilagen Tapas, von uns am Tisch geschnitten

Je grösser, umso besser - die 5 lbs+ garantieren uns die beste Qualität

(2/3 lbs bis 6 lbs). Das zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es ist allgemein als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel - ein Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfasrig und mager. Lediglich zwei Prozent des Rindes können als Filetstück genutzt werden.

Österreich Stier - Alpenvorland Rind

Tipp für 2 ♥
Chateaubriand 75,80
500 g

250 g 37,90

Preis pro 100 g 15,10



Liebe Gäste, seit 600 Jahren verwöhnen wir Sie täglich mit frisch zubereiteten Gerichten aus der traditionellen österreichischen Küche. Wir kochen mit viel Liebe & Freude, meist nach Lust & Laune und oft nach saisonaler Verfügbarkeit spezieller regionaler Produkte - deshalb informieren Sie unsere Gästeverzauberer tagesaktuell über die Allergene in unseren Speisen. Vielen Dank und guten Appetit!



UNSERE KÜCHE

WIENER SCHNITZEL vom Kalb

21,90

mit Preiselbeeren von Darbo für uns abgefüllt

WAHLWEISE DAZU „Unser Salat“ oder Kartoffel-Gurkerlsalat und rotem Zwiebel oder Bauern Pommes mit Rosmarin-Fleur de sel oder Petersilienkartoffeln

Der Sprachforscher Heinz Dieter Pohl hat nachgewiesen, dass es schon vor dem Schnitzel in der Wiener Küche mehrere Speisen gab, die paniert und in Fett schwimmend gebacken wurden, vor allem das bekannte Backendl, das erstmals 1719 in einem Kochbuch erwähnt wird. Das ebenso zubereitete Schnitzel sei Ende des 19. Jahrhunderts dann analog zum Wiener Backendl als Wiener Schnitzel bezeichnet worden. Unsere Preiselbeeren kommen von der Manufactur „Darbo“ und es handelt sich um die Premiumqualität mit rund 70% Fruchtanteil.

TIROLER GORDON vom KALB

23,90

mit Speck und Bergkäse gefüllt

WAHLWEISE DAZU „Unser Salat“ oder Kartoffel-Gurkerlsalat und rotem Zwiebel oder Bauern Pommes mit Rosmarin-Fleur de sel oder Petersilienkartoffeln

TIPP

LÖCHL-PFANDL

zarte Filets vom Schwein in Pilzrahmsauce

2 Filets 16,90

(verschiedene Pilze je nach Saison)

3 Filets 19,90

mit hausgemachten Spätzle im Pfandl serviert

WIENER BACKHUHN

16,90

mit Kartoffel-Gurkerlsalat & Preiselbeeren

Österreichische Hendl werden von uns von Hand ausgelöst, gesalzen, gepfeffert & mit Zitrone eingerieben, danach paniert und anschließend in einer Öl-Butterschmalzmischung herausgebacken. In der Biedermeierzeit war das Backendl, der Inbegriff feiner Wiener Küche, der Aristokratie und dem gehobenen Bürgertum vorbehalten.



KUFSTEINER KÄSESPÄTZLE MIT KRUSTE

12,99

dazu Kraut- oder „unser Salat“

Spätzle sind eigentlich Tiroler Nudeln, die aus Mehl Typ 400, Eiern, lauwarmem Quellwasser, Tirol Milch, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und bei uns von Hand geschabt im Wasser gekocht werden. Sie stammen aus dem 18. Jhd. Da hat man sie mit den Spatzen verglichen und später wurde aus den Spatzen der Batzen, da sie nicht so oft gelangen. Unsere Käsemischung besteht aus Bergkäse, Graukäse, Österkron und Edamer. Alles wird mit dem Gemisch aus Tirol Milch & Rahm verfeinert.



SCHLUTZKRAPFEN VON DER BOSTL MIZZI

16,90

mit Kartoffel-Topfenfülle, brauner Butter, Parmesan und „unser Salat“

Die Schlutzkräpfen, kurz Schlutzer (regional auch Schlickkräpfen, Schlierkräpfen oder Schlipfkräpfen), sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol und ähneln den italienischen Ravioli. Sie werden daher in Italien ravioli tirolesi genannt. Ähnliche Teigtaschen finden sich auch in Nachbarregionen Tirols, wie zum Beispiel Kärntner Nudeln, Cjalzons (oder auch, je nach Schreibweise, Cjalzons oder Cjalsons) aus dem Friaul und Maultaschen aus dem Schwäbischen.



TIROLER KÄSEPRESSKNÖDEL

13,90

mit Zwiebelsauce und „unser Salat“

Kaspressknödel sind eine westösterreichische Spezialität von flach gepressten Knödeln aus Knödelbrot und Käse, Kartoffel, die als Suppeneinlage oder in Butterschmalz ausgebacken als Hauptgericht mit Zwiebelsauce serviert werden. Als Käse wird jeweils eine regionale Sorte verwendet. So werden die Knödel in Salzburg mit Bierkäse, in Tirol mit Bergkäse oder Graukäse zubereitet, während in Vorarlberg Sura Kees verwendet wird.



Liebe Gäste, seit 600 Jahren verwöhnen wir Sie täglich mit frisch zubereiteten Gerichten aus der traditionellen österreichischen Küche. Wir kochen mit viel Liebe & Freude, meist nach Lust & Laune und oft nach saisonaler Verfügbarkeit spezieller regionaler Produkte – deshalb informieren Sie unsere Gästeverzauberer tagesaktuell über die Allergene in unseren Speisen. Vielen Dank und guten Appetit!



UNSERE KÜCHE

TIPP

TIROLER ROSTBRATEN

24,80

mit **Röstzwiebeln, Röstkartoffel und Speckbohnen**

Rostbratenstücke salzen und mit einem Gemisch aus Pfeffer, Wacholderbeeren, Koriander und Majoran einreiben. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Rostbratenstücke darin auf beiden Seiten braten (je nach eigenem Geschmack durch oder medium). Anschließend die Stücke herausnehmen und warm stellen. Etwas Butterschmalz in die Pfanne zugeben und den Zwiebel darin rasch Farbe nehmen lassen. Schinkenspeck zufügen, kurz mitrösten lassen und mit Rotwein ablöschen. Rotwein ein reduzieren lassen sodass fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit etwas Mehl stauben und mit dem Rinds Jus aufgießen.

WIENER KALBSRAHMGULASCH

18,90

mit **Butterspätzle und glacierten Karotten**

Ein alter Klassiker aus der Wiener Küche, der aus zartem Kalbsfleisch zubereitet wird. Das klassische Alt-Wiener Kalbsrahmgulasch. In früheren, ärmlichen Zeiten wurde dieses Gericht in der Bevölkerung meist aus Rindfleisch zubereitet. Das edlere Kalbfleisch war dem Adel vorenthalten. Bei uns wird dieses köstliche und feine Gulasch auf die königliche Art aus Kalbfleisch zubereitet.

GEGRILLTE LAMMKOTTELETS – aus Neuseeland

24,50

mit **Gersten Risotto und Wurzelgemüse**

Die Grüne Perle des Pazifiks ist nicht nur ein beliebtes Reiseziel, sondern bringt sehr zartes Lammfleisch hervor.

Tipp

TIROLER GRÖSTL „HERRENGRÖSTL“

13,99

vom **Tafelspitz** mit **Spiegelei** und **Speckkrautsalat**

TIROLER KALBSLEBER - ROSA GEBRATEN

23,90

mit **gebratenem Speck, Apfel und Kartoffelpüree**

Die Kalbsleber wird in feine dünne Scheiben geschnitten, in einer Pfanne mit wenig Öl scharf angebraten. Mit Rotwein und Apfelsaft abgelöscht und Kalbsjus aufgegossen, kurz erhitzen mit ein wenig Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

LÖCHL RIPPERL – sie sind wieder zurück :-)

mit **Knoblauchbrot, Bauern Pommes** und **Alfred's rauchiger BBQ Sauce**

**RIPPERL
ARE BACK
MMMMHHH!**

17,99

TIPP

EIN FRISCHES FISCHGERICHT

finden Sie immer auf unserer **Wochenkarte!**



Z'TRINKEN



(+) (= mit Alkohol)

- TIPP** „**BUSSI**“ AUS DEM DSCHUNDEL IN DEN DSCHUNDEL 6,90
 Pussanga - Granatapfel mit Kräuterlikör aus Südamerika, Prosecco, Schweppes Wildberry
- APEROL VENEZIANO** 4,50
 mit Prosecco und Orange
- TIPP** **HUGO** 5,90
 Prosecco mit frischer Minze, Limette und Holler; The best in town!

(-) (= ohne Alkohol)

FRUCHTSÄFTE DIREKT AB HOF AUS DEM MOSTVIERTEL ODER DIREKT VOM WINZER

- NATURTRÜBER APFELSAFT** 0,25 lt 3,59
 aus dem Mostviertel
- BIRNE-SCHWARZER HOLUNDERSAFT** 0,20 lt 3,59
 100% Natur Fruchtsaft - ein Geschenk der Natur
- ROTER TRAUBENSAFT** 0,25 lt 3,59
 vom Weingut Herndler, direkt aus der Weinpresse

UNSERE KREATIONEN

- HIMBEER-HOLLER GESPRITZT** 0,50 lt 3,90
 mit Zitrone
- TIPP** **HOLLADRIO** 0,50 lt 4,20
 hausgemachter Hollersaft mit Minze und Limette
- APFEL-HOLLER GESPRITZT** 0,50 lt 3,90
 der erfrischt!
- TIPP** „**ZISCH**“ VON CHRISTIAN FÜR MARTIN KREIERT 0,50 lt 4,40
 frischer Orangen und Zitronensaft mit Holundersirup und Soda

- TIROLA KOLA, ALMDUDLER, SINALCO SPEZI, ...** 0,33 lt 3,59
 aus dem Riedel Glas



NASCHKATZEN



KUFSTEINER KAISERSCHMARRN

mit Rum-Rosinen, Apfelmus hausgemacht
und Preiselbeeren

Beim Kaiser ist unser Geheimnis die „Fluffigkeit“. Gerne können Sie diesen auch ohne Rum oder Rosinen bestellen, da er frisch für Sie zubereitet wird! Kaiser Franz Josefs' I Lieblingsspeise waren Palatschinken. Gelang dies nicht - also waren sie zu dick oder zerrissen, wurde sie dem Hofstab und Fußvolk gereicht. Als er eines Nachts die Magd beauftragte, ihm Palatschinken zu machen, verfolgte er sie bis in die Küche. Sie erschrak daraufhin, sodass der Palatschinken zerriss und der Kaiser laut aufschrie: "Was ist das für ein Schmarrn!?" - "Mein Herr, das ist ihr Kaiserschmarrn." antwortete sie. Fortan wurde die Speise (mitsamt der Magd) zum Leibgericht des Kaisers. Das Meiste an der Geschichte ist wahr. **Planen Sie separat 5 Minuten ein, da jeder Schmarrn frisch gemacht wird!**

als Nachspeise 8,80
als Hauptspeise 12,40

AURACHER LÖCHL GEEISTE MOZARTKUGEL

mit Waldbeeren Ragout

Wir fanden dieses fantastische Rezept erst letzten Winter, als wir zufällig wieder einmal die alten Speisekarten durchblättern. Mit Marzipankern und dunkler Schokolade übergossen führte diese Spezialität auch schon um 1923 unsere Gäste in Versuchung!

6,90

TIPP

WARMER SCHOKOTRAUM MIT VANILLEEIS

Manche lieben diesen Schokogenuss so sehr, dass sie oftmals im Traum erwachen und sich in unserem Schokosoufflé - bzw. flüssigem Kuchen - wiederfinden. Planen Sie 15 Minuten ein.

7,90

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE

im Glas und mit einem Lächeln serviert

6,90

SALZBURGER NOCKERL

Machen wir, indem wir Eigelb mit Wiener Zucker so lange aufschlagen, bis eine helle Creme entsteht. Unter diese Creme wird das steif geschlagene Eiweiß gehoben. Vanillezucker findet ebenfalls ihren Weg in diese Köstlichkeit. Aus der luftigen Masse werden drei große Nocken in eine feuerfeste Form auf Milch-Preiselbeermischung gesetzt, im Ofen gebacken und danach mit Puderzucker angestäubt. Die Nockerl werden in der Operetten-Saison in Salzburg als "Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss" besungen. Das Dessert soll die drei Hausberge (Kapuziner- Festungs- & Mönchsberg) der Altstadt von Salzburg darstellen und wird im Auracher Löchl bereits seit 1896 nach diesem Rezept gemacht.



16,90





Die 4 V.I.P.s

VERY INTERESTING PLACES

im AURACHER LÖCHL

In Kufsteins malerischer Altstadt wird jetzt reiner Tisch gemacht: Rechts und links, ja sogar direkt über der legendären Römerhofgasse macht man künftig „Speis & Trank-Erlebnisse“ der besonderen Art. Vorausgesetzt, man ist eingeweiht in die vier Hotspots des Genusshofes Auracher Löchl. Und los geht's:



#1 Das KLEINSTE BRÜCKENRESTAURANT DER WELT

Im kleinsten Brückenrestaurant der Welt schweben Verliebte nicht nur buchstäblich über Kufsteins

Altstadt, sondern vor allem gemeinsam auf Wolke 7. Vier Augen, fünf Gänge, zwei Plätze und ein Plattenspieler – das sind die entwandend puristischen wie edlen Zutaten des 15m² großen bzw. kleinen Lokals, das mit zwei Gästen pro Abend auch schon wieder ausgebucht ist. Beim ultra-romantischen „Dinner for two“ genießt das Paar ein delizioses Fün-Gang-Menü. Wird an der kleinen Glocke geläutet, erscheint in Windeseile ein Kellner des Auracher Löchls, um alle kulinarischen Wünsche zu erfüllen.

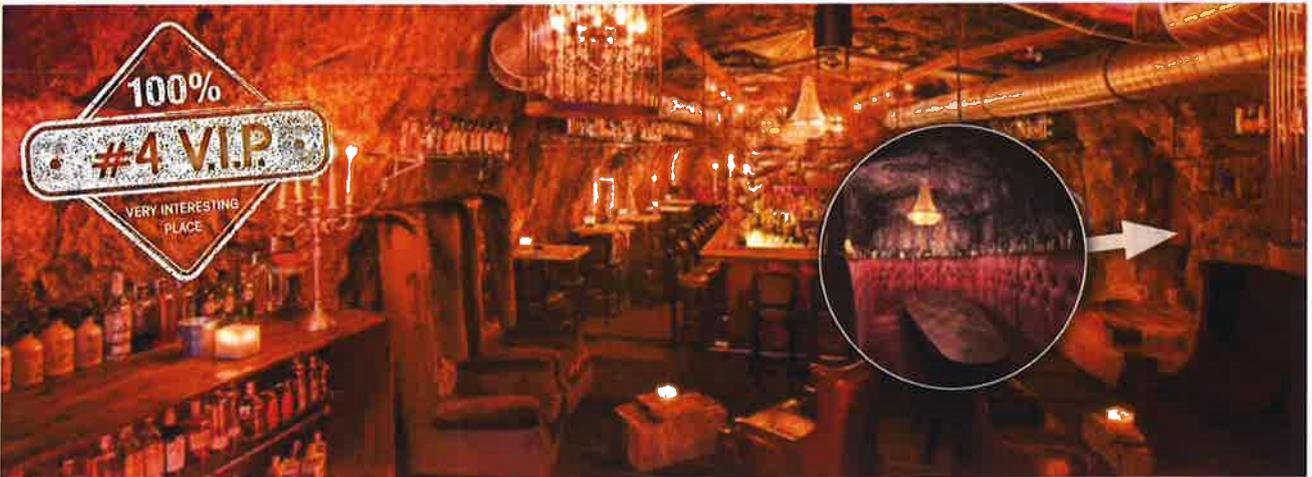


#2 TISCH 88 im Altstadtrestaurant AURACHER LÖCHL

„Tisch 88“ bezeichnet im Auracher Löchl jenen außergewöhnlichen Ort, an dem Gesellschaftern bis maximal 8 Personen in hochprivater Atmosphäre eine „Weinexpedition“ erfahren, bei der zwischen der Verkostung edelster Tropfen speziell abgestimmte, lukullische Side-Gerichte serviert werden. Ein wahres Festspiel für anspruchsvolle und zu verwöhnende Gaumen.



Die 4 V.I.P.s
VERY INTERESTING PLACES
im AURACHER LÖCHL



#3 Das BRÜCKENZIMMER 69 im Boutique Hotel TRÄUMEREI #8

Nicht unter, sondern buchstäblich in der Brücke speist und schläft das Liebespäarchen im Zimmer Nr. 69 des neuen Kufsteiner Boutique Hotels Träumerei #8. „Auf Knopfdruck“ serviert der Butler hier ein fünfgängiges Liebesbrücken-Dinner; und das ist auch schon die einzige, hochangenehme „Störung“, die dem auf Wolke 7 schwebende Paar widerfährt. Nur ein paar Schritte weiter erwartet es nämlich ein perfektes Liebesnest mit einer kleinen Dusch-WC-Kabine und luxuriösem Boxspringbett der Manufaktur Schramm. Dieses fährt automatisch nach oben und gibt den darunter liegenden Whirl-Pool für ein entspanntes Bad zu zweit frei!



#4 Der Stollen im STOLLEN 1930

Dass der Stollen 1930 eine weltmeisterlich reichhaltige Gin-Auswahl (derzeit 828 Labels) in unnachahmlicher Felsen-Kulisse zu bieten hat, wurde vom Guinness Book Of Records längst bestätigt. Im séparéeleglichen „Stollen im Stollen“ kann eine bis zu zehn Personen umfassende Gesellschaft aber zudem atemberaubend gut speisen. „Gin-Tasting & Steaks“ oder „Gin & Tapas“ lauten die beiden lukullischen Programme, die selbst anspruchsvollste Genießer die Waffen strecken lässt. Eine wohlschmeckende Reise in die faszinierende Welt von „Gin & Friends“.





STOLLEN 1930



DIE SPEAKEASYBAR



BAR REGELN



1. BARKEEPER HAT IMMER RECHT.
2. WENN BARKEEPER NICHT RECHT HAT, GILT REGEL NR. 1.
3. JEDER GAST WIRD GERNE VON UNSEREN BARKEEPERN ZU TISCH BEGLEITET UND PLATZIERT.
4. VERSCHIEBEN SIE KEINE MÖBEL UND SETZEN SIE SICH NICHT UM. WENN IHNEN DER PLATZ, WO SIE SITZEN, NICHT GEFÄLLT, GEBEN SIE UNS BESCHIED UND WIR WERDEN MIT IHNEN NACH MÖGLICHKEIT EINE ALTERNATIVE FINDEN.
5. SCHREIEN SIE NICHT, MACHEN SIE KEINE LAUTEN SZENEN.
6. SEIEN SIE HÖFLICH UND VERWENDEN SIE KEINE VULGÄREN WORTE.
7. RESPEKTIEREN SIE DIE PRIVATSPHÄRE ANDERER GÄSTE.
8. WENN SIE JEMANDEN GERNE AUF EINEN DRINK EINLADEN MÖCHTEN, FRAGEN SIE ZUERST DIE BARKEEPER. SIE WERDEN HERAUSFINDEN, OB DIE PERSON AN IHREM ANGEBOT INTERESSIERT IST.
9. VERWENDEN SIE KEINEN COMPUTER IN DER BAR. GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN EIN INTERNET-CAFÉ IN DER NÄHE.
10. SOLLTE ES KEINE FREIEN SITZPLÄTZE MEHR GEBEN, SIND WIR VOLL UND KÖNNEN KEINE GÄSTE MEHR EMPFANGEN, DA SICH UNSERE GÄSTE WOHLFÜHLEN SOLLEN.
11. WENN SIE ZUM RAUCHEN GERNE AN DIE FRISCHE LUFT GEHEN, BITTE LASSEN SIE IHRE GLÄSER AN DER BAR ODER AN DEN TISCHEN.
12. BEACHTEN SIE JEDERZEIT DIE ANWEISUNGEN DER BARKEEPER.



BAR RULES



1. BARTENDER IS ALWAYS RIGHT.
2. IF BARTENDER IS WRONG SEE RULE #1
3. EACH GUEST WILL BE SEATED. THE BARTENDER WILL GLADLY SHOW YOU TO A SUITABLE PLACE TO SIT.
4. DO NOT MOVE THE FURNITURE OR CHANGE SEATS. IF YOU DO NOT LIKE WHERE YOU ARE SITTING, TELL THE BARTENDER, WHO WILL RESEAT YOU IF POSSIBLE.
5. DO NOT TALK LOUDLY (DO NOT SHOUT OR MAKE A NOISY SCENE! SPEAK EASY).
6. SPEAK POLITELY AND DO NOT USE VULGAR LANGUAGE!
7. RESPECT OTHER GUESTS' PRIVACY.
8. IF YOU WANT TO BUY SOMEBODY A DRINK, PLEASE ASK THE BARTENDER FIRST. HE WILL FIND OUT IF THAT PERSON IS INTERESTED IN YOUR OFFER.
9. DO NOT USE A COMPUTER IN THE BAR. WE WILL BE HAPPY TO RECOMMEND YOU AN INTERNET CAFÉ.
10. IT SHOULD BE COMFORTABLE FOR ALL OUR GUESTS, THE MOMENT THERE IS NO PLACE TO SIT, WE ARE FULL AND CANNOT ALLOW MORE PEOPLE IN THE BAR.
11. IF YOU WOULD LIKE TO GO OUT FOR A CIGARETTE PLEASE LEAVE YOUR GLASSES INSIDE
12. RESPECT THE INSTRUCTIONS OF THE BAR STAFF AT ALL TIMES



ZIMMERPREISE

für die Traum-Reise

DIREKTBUCHER-VORTEIL

☛ Tages Gin Tonic im Stollen 1930 gratis ☛ keine Anzahlung · stornierbar bis 2 Tage vor Anreise ☛ gratis Parkplatz

	von	bis
Kuschelzimmer für Preisbewusste, 16m ²	129	171
Kuschelzimmer SUPERIOR für Festungs-Altstadtblick, 23m ²	139	182
Fluß- & Bergblick DELUXE herrlicher Ausblick und ruhig	154	196
Fluß- & Bergblick DELUXE Plus inkl. Balkon, herrlichem Ausblick, ruhig	170	212
Boutique Zimmer Träumerei SPEZIAL inkl. Gin-Tasting, Badewanne, Balkon, Ausblick, ruhig	215	237
Brückenwhirlpoolzimmer 69 inkl. Butler & 5-Gang-Dinner im eigenen Brückenrestaurantabteil	348	370
Kuschelzimmer EZ Altstadt- oder Flussblick	81	135

TRÄUMEREI #8

Die Träumerei#8 bildet die Kufsteiner Altstadt und ist die Schlaf-Lounge des berühmten Tiroler Wirtshauses AURACHER LÖCHL - geschützt durch den Festungsfels, aktiviert durch den sanft strömenden Inn-Fluss.

Wir entführen Sie und Ihre Gäste auf eine ent-„spannende“ Traum-Reise rund um die Welt in 34 unverwechselbaren, top komfortablen Zimmern. Liebevoll - modern eingerichtet mit Tiroler Altholz, außergewöhnlichen Textilien und Details. Kein Zimmer gleicht dem anderen.

BEWERTUNGEN

- ☛ Nr. 1 bei allen Bewertungsplattformen im Kufsteinerland
- ☛ 100% Weiterempfehlungspunkte für das Frühstücksbuffet bis 11:00
- ☛ 1. Preis in der Gastronomie beim Quality Service Award Austria!
- ☛ 1 Gabel Fallstaff

LEISTUNGEN

- ☛ **Parkplatz:** videoüberwachter Parkplatz vom Auracher Löchl oder "Altstadttiefgarage" (2 min. entfernt) EUR 5,90 / Nacht
- ☛ **Halbpension:** 3-Gang-Menü à la carte - EUR 34,00 / Person
Brückendinner 5 Gang EUR 79,00/Person (in der Brücke) oder EUR 59,00/Person (im Restaurant)
Gin-Tonic-Tasting EUR 34,90/Person, Gin-Tasting "für Kenner" EUR 49,90/Person

INKLUDIERTER EXTRAS:

- ☛ Boxspringbetten Manufaktur Schramm
- ☛ Highspeed W-Lan/WiFi
- ☛ Geberit Dusch WC
- ☛ Testsieger Glätteisen & Haarfön



WER IN KUFSTEIN WAR, ABER NICHT IM AURACHER LÖCHL, DER WAR NIE DA!

RICHARD HIRSCHHUBER UND DIE LÖCHL-FAMILIE




Träumerei #8
Bistro & Steaks


Träumerei #8
Boulique Hotel


Auracher Löchl
Tradition · Restaurant


Die Brücke
Kleinstes Restaurant


Stollen 1930
World's Greatest Gin Bar



RUM KUGELN

Vanilleeis, Stroh-Rum,
Mikado-Sticks, Kokos-Raspel
& viel Liebe

7,90



HIMBEERE-FREAK-SHAKE

Himbeereis, Erdbeersauce,
Haribo, Marshmallows
& viel Liebe

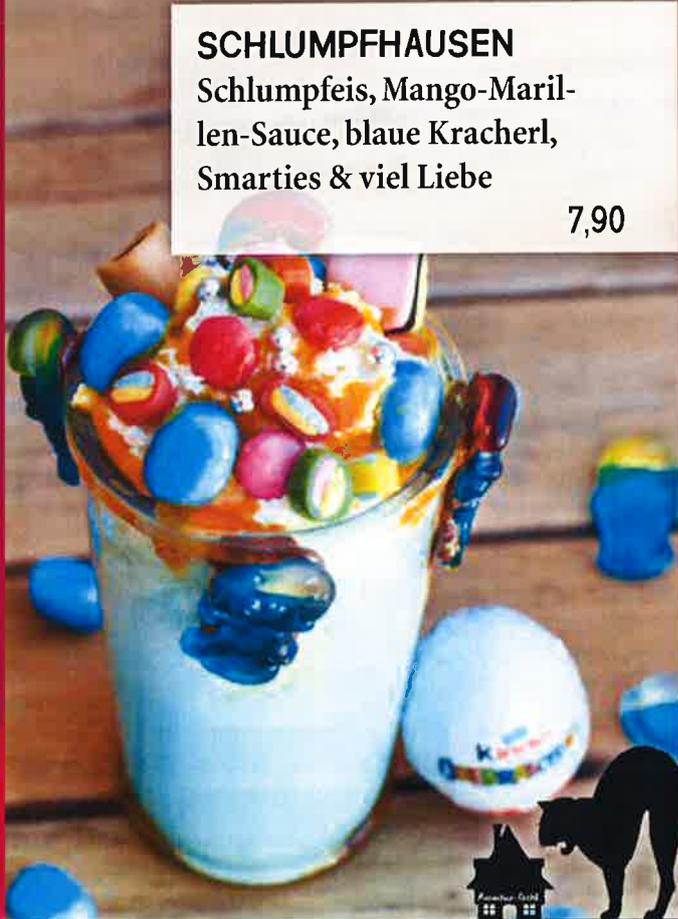
7,90



SCHOKO-FREAK-SHAKE

Schokoeis, Schokosauce,
Oreo-Kekse, Mikado-Sticks,
Schwedenbomben & viel Liebe

7,90



SCHLUMPFHAUSEN

Schlumpfeis, Mango-Maril-
len-Sauce, blaue Kracherl,
Smarties & viel Liebe

7,90

