

Lieber Gast!

Sie befinden sich in einer sehr alten, seit dem 16. Jahrhundert bestehenden Gaststätte. Diese wurde neben einer Heilquelle, die erstmals 1342 erwähnt wurde, errichtet. Dr. Joseph Hirn (zur Zeit von Erzherzog Ferdinand II. von Tirol) schrieb: "Die Bürgerschaft von Innsbruck und Hall zog nach Heiligkreuz, dessen Wasser auch zum Badegebrauch an Ferdinands Hof geliefert wurde." Anna Welser, Mutter von Philippine Welser, die 1571 an einem Magenleiden erkrankte, soll sich nach Heiligkreuz begeben haben, um dort täglich zwei bis drei Stunden zu baden. "Das Badhaus hat eine angenehme Lage am Raine von Heiligkreuz, ist solide gebaut, bietet viel Raum, gute Bedienung und Versorgung für Bade- und Sommergäste."

Später, als im Halltal Salz abgebaut wurde, konnte man im "Badhotel", wie das Haus genannt wurde (und auch heute noch öfters genannt wird), in heilkräftiger Sole baden.

Seit 1954 bemüht sich die Familie Eisendle Ihnen Tiroler Gastfreundschaft anzubieten. Der Chef selbst kauft für Sie nur regionale und beste Qualität ein, wir kochen alles für Sie persönlich.



Die Heiligkreuzer Kirche und das Hotel um 1790

Im Dezember 2014 wurde anlässlich des 60-jährigen unternehmerischen Wirkens der Familie Eisendle im Hotel Heiligkreuz vom Landeshauptmann von Tirol, Dank und Anerkennung ausgesprochen.

Wir wünschen einen
Guten Appetit
Familie Eisende und Mitarbeiter



Das Hotel um 1925

Produkte aus Tirol:

- Salate aus der Genussregion Nordtiroler Gemüse und der Markthalle Innsbruck
- Tiroler Bier aus Tarrenz/Imst
- Gebirgsbachforelle aus der Karwendelregion Leutasch
- Äpfel und Apfelsaft aus dem Hotelgarten und vom Bauern Lechner in Heiligkreuz
- Kartoffel vom Bauern Josef Posch in Heiligkreuz
- Täglich frische Kaisersemmel von der Bäckerei Wachtler in Rum
- Hausbrot vom Seniorchef Helmut mit geschrotetem Vollweizen vom Rainerhof in Vill
- Schlutzkrapfen aus der Manufaktur Dengg in Hall, hausgemachte Knödel
- Rindfleisch vom Voralpenrind
- Joghurt und Milch von der Tirol Milch

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Gluten **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fische **E** Erdnüsse
F Soja **G** Milch **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf
N Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Getränke

<i>Aperitif:</i>	(O)	<i>Biere</i>	(A)
Sherry dry oder medium	4,50	Starkenberger Gold Lager	
Martini bianco oder rosso	4,50	vom Fass 0,5 l "großes"	4,00
Campari Orange oder Soda	4,50	<i>Drought beer 0,5 l</i>	
Kir Royal Crème de Cassis und Sekt (O)	5,00	vom Fass 0,3 l "kleines"	3,00
Proseccino Bianca (2 Gläser)	10,00	<i>Drought beer 0,3 l</i>	
Aperol Spritz oder Hugo	5,00	vom Fass 0,2 l "Pfiff"	2,60
		<i>Drought beer 0,2 l</i>	


Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser		Franziskaner Weizenbier	
mit oder ohne Kohlensäure 0,35 l	2,80	hefetrüb oder dunkel oder alkoholfrei	4,00
mit oder ohne Kohlensäure 0,70 l	4,00	<i>Weizen beer</i>	
<i>Mineral water (with gas or plain water)</i>		Alkoholfreies Starkenberger Bier	3,80
Apfelsaft 0,3 l	2,90	<i>Nonalcoholic beer</i>	
<i>Apple juice</i>		Weißwein G'pritzt süß oder sauer (O)	3,60
Apfelsaft gespritzt 0,3 l	2,80	Rotwein G'pritzt süß oder sauer (O)	3,60
Apfelsaft gespritzt 0,5 l	3,80		
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,35 l	2,90		
Pago Fruchtsaft 0,2 l			
Orange, Johannisbeere,			
Multivitamin oder Marille	3,00		
<i>Orange or ACE juice, currant or apricot</i>			
Pago Fruchtsaft gespritzt 0,5 l	4,00		
Tonic Water oder Bitter Lemon	2,90		
Kindersaftl aus hausgemachtem Sirup von der			
Hollerblüte, rote Ribisel oder Mirabelle	1,80		
Quellfrisches Wasser im Krug aus dem Halltal			
(Servicepauschale)			
0,25Liter 0,50 0,5Liter 0,80 1Liter 1,00			

Feinste Tiroler Edelbrände

Obstbrand 40% 2cl	3,60
Himbeer-, Marillen	
oder Williamsbrand 40% 2cl	4,00
Muskateller Traube 40% 2cl	4,30
Vogelbeerbrand 40% 2cl	4,50

Spirituosen

<i>Warme Getränke</i>			
Espresso klein "aRoma"	2,20	Hausschnaps Marille 2cl	2,50
Verlängerter Kaffee "aRoma" (G)	2,80	Grappa 2cl	3,50
Cappuccino "aRoma" (G)	3,20	Fernet oder Ramazotti 2cl	3,50
Latte Macchiato "aRoma" (G)	3,20	Cointreau 2cl	3,50
 Tee nach Wahl	2,90	Asbach Uralt 4cl	6,20
<i>Tea (at choice)</i>		Martell Cognac 4cl	6,20
Heißer Kakao mit Schlag (G)	3,00	Otard Cognac im Schwenker 4cl	7,70
		Bourbon oder Scotch Whisky 4cl	7,00

Preise in Euro inklusive Gedeck und Umsatzsteuer

Suppen

Klare Bouillon mit Frittaten

(A,C,E,G,L)

Consommé Celestine - *Clear soup with shredded pancake* - Frittatine in brodo
4,50

Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum

(A,E)

Crème de tomates - *Cream of tomato soup* - Crema di pomodori
5,20

Wählen Sie frische *Salate* vom Salatbuffet

Schüssel oder Teller assiette - *plate* - piatto 5,50

Österreichische Spezialitäten und vegetarische Gerichte

Salatvariation mit Hühnerfilet

(C,E,M)

Salade panachée aux suprême de volaille, *Mixed salad with chicken fillets*
Insalata mista con petti di pollo

12,50

Heiligkreuzer Tris

(A,C,E,G)

Dreierlei aus Spinatknödel, Kasknödel und Schlutzkrapfen
mit brauner Butter und geriebenem Bergkäse, dazu Salat
quenelle d'épinard, quenelle de fromage et Schlutzkrapfen, *salade*
spinach dumpling, cheese dumpling and Schlutzkrapfen, salad
canederli di spinaci e di formaggio e ravioli Tirolese, insalata

15,50

Tiroler Gröstl mit Spiegelei in der Pfanne serviert mit Salat

(C,E)

pommes sautées et viande coupé en morceau, *salade / potatoes with meat and bacon,*
salad / Patate in padella con carne, pancetta e insalata

16,50

Gebackenes Schweinsschnitzel Wiener Art

(A,C,E,G)

mit Gemüse, Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes frites und Salat
Escalope à la Viennoise (panée) avec légumes, pommes frites et *salade*
Escalope Vienna style with vegetables, french fried potatoes and salad
Cotoletta alla milanese con verdure, patate fritte e insalata mista

16,50

Wiener Schnitzel für den kleinen Hunger oder für Kinder

mit Pommes frites (ohne Salat) 10,00

Heimische Gebirgsbachforelle aus der Leutasch

(A,D,E)

mit Knoblauch in Butter gebraten und Mandelblättchen, Gemüse und
Petersilkartoffel, dazu Salat vom Buffet

Truite à la meunière avec du beurre et fines herbes, pommes de terre, légumes et *salade*
Trout fried in butter with herbes, potatoes, vegetables and salad

Trota al burro con erbe aromatiche, patate, verdure e insalata

20,00

Weinempfehlung zur Forelle

Grüner Veltliner Federspiel oder Rosé de St. Tropez Cap d'Or

in der kleinen Flasche 0,375 zum allein Genießen oder je ein Glas zu Zweit! 12,00

Rumpsteak gegrillt (mindestens 220g)

(A,E,G)

zubereitet nach Ihrer Wahl (welldone, medium oder rare)

mit oder ohne Knoblauch, Kräuterbutter, dazu Speckbohnen, Kroketten und Salat
Rumpsteak avec beurre aux fines herbes et haricots verts, pommes croquettes et salade
Rump-steak with herbed butter and french beans, potato croquettes and salad
Bistecca di manzo con fagiolini e speck e burro alle erbe aromatiche, crocchette
di patate e insalata mista

24,00

Weinempfehlung zum Rumpsteak

Zweigelt Ried Heideboden; 0,375L Weingut Gsellmann&Hans, Gols-Neusiedlersee
in der kleinen Flasche zum allein Genießen oder je ein Glas zu Zweit! 12,00

Zartes Schweinsrückensteak gegrillt (mindestens 220g)

(E,G)

mit Gemüse der Saison und Kräuterbutter, dazu Reis und Salat

Carré de porc grillé avec légumes, riz et salade

Roast pork chop with vegetables, rice and salad

Carré di maiale con verdure di stagione e burro alle erbe aromatiche
riso e insalata mista

16,50

Schweinsrückensteak für den kleinen Hunger oder für Kinder

mit Reis oder Pommes frites (ohne Salat) 10,00

*Wenn zum Hauptgericht der Salat vom Buffet nicht gewünscht wird,
ermäßigt sich das Gericht um 2,00*

Nachspeisen

Frischer Fruchtsalat mit Schlag

(G)

Macédoine de fruits; *Fresh fruit salad*; Macedonia di frutta con panna montata

5,50

Hausgemachter Apfelstrudel

(A,G,H)

Strudel aux pommes; *Apple strudel Vienna style*; Strudel alle mele

5,50

Coupe Denmark

(A,C,E,G,H)

drei Kugeln Vanilleeis, Schokoladesauce, Schlag

glace à la vanille, chocolat, crème chantilly - *vanilla ice cream, chocolate, whipped cream*

- coppa danese con gelato alla vaniglia, cioccolato e panna montata

7,00

Zwei Palatschinken

(A,C,E,G)

mit Preiselbeere- oder Marillenmarmelade

2 crêpes aux confitures- *2 pancakes with jam* - 2 crêpes con marmellata

7,50

Eine große Palatschinke mit Vanilleeis und Schokoladesauce

(A,C,E,G,H)

crêpes au glace - *pancakes with ice cream* - crêpes con gelato alla vaniglia

7,50

Crème Brûlée (nicht jeden Tag, bitte fragen)

(C,G)

6,50