



„Holzknecht Bräu“

das originellste Lokal im Stubai

*Mit einem herzlichen „Griass Enk“ möchten wir
Euch bei uns im*

Holzknacht Bräu willkommen heißen!



Suppen

Klare Kraftsuppe mit Tiroler Knödel oder Kaspressknödel <i>C/A/G</i> ****	€ 4,80
Frittatensuppe <i>A/G</i> ****	€ 4,50
Nudelsuppe <i>A/G</i> ****	€ 4,50
Frische Knoblauch-Creme-Suppe <i>A/G</i> ****	€ 4,80
Mediterrane Tomaten-Creme-Suppe mit Toastbrot und Basilikum-Pesto <i>A</i>	€ 4,80

Salate

Grüner Salat <i>M</i> ****	€ 3,50
Gemischter Salat <i>M</i> ****	€ 4,80
Blattsalat mit Parmesan und Knoblauchbrot <i>A/G</i> ****	€ 7,50
„Fitnesssalat“ Gemischter Salat mit Putenstreifen <i>A</i> <u>oder</u> mit Rinderstreifen ****	€ 13,00 € 15,00
Frisches Knoblauchbrot <i>A/G</i>	€ 3,50

Holzkecht Jausen

Schweizer Wurstsalat <i>L/M</i> ****	€ 7,00
Speckbrettl fein garniert <i>M</i> ****	€ 10,50

Standardgerichte

Schweineschnitzel Wiener Art € 14,00
mit Pommes und Preiselbeeren *C/A/G*

Cordon Bleu Klassik € 16,00
gefüllt mit Schinken und Käse an Pommes und Preiselbeeren *C/A/G*

Tiroler Gröstl vom Schwein € 11,00
mit Spiegelei und frischem Krautsalat *C/O/A/M*

Gemüse Gröstl € 10,00
mit Spiegelei und grünem Salat *C/O/A/M*

Gebratenes Forellenfilet € 15,00
in Ingwer-Sherry-Marinade an Petersilienkartoffeln
und grünem Salat *C/D/F*

Herzhafter Grillteller € 16,00
von Pute, Schwein und Rind mit pikanten Dip dazu Pommes *A/G*

Tiroler Knödeltrio (Spinat, Käse, Knoblauch) € 14,00
mit Parmesan und brauner Nussbutter *C/A/G*

Kalbsrahmgulasch

an hausgemachten Eierspätzle *C/A/G*

€ 17,00

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat *C/A/G*

€ 12,00

Spinatspätzle in Schinkenrahmsauce mit grünem Salat *C/A/G*

Schweinebraten in Biersauce

serviert mit Sauerkraut und Knödeln *M/A/G/O*

€ 14,00

Gegrillter Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln, Speckbohnen und Röstzwiebeln *A/O/M*

€ 17,00

Gegrillte Hühnerbrust

Auf cremigem Tomatenrisotto und Wok Gemüse

€14,00



Pizza

Pizza Americana Tomaten, Käse und Salami(A,C,G)	€ 8,00

Pizza Prosciutto Tomaten, Käse, Schinken, Champignons(A,C,G)	€ 8,50

Pizza „Armer Bauer“ Tomaten, Käse (A,C,G)	€ 7,00

Pizza Honolulu Tomaten, Käse, Schinken, Ananas(A,C,G)	€ 7,50

Pizza Frutti di Mare Tomaten, Käse, Meeresfrüchte, Knoblauch(A,C,G,D,R)	€ 10,00

Pizza 4 Summits Tomaten, Vier Käse(A,C,G)	€ 9,00

Holzkecht Pizza (A,C,G) Tomaten, Schafskäse, Speck, Rucola	€ 9,00

Gesundheitsseepizza Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln(A,C,G,D)	€ 8,00

Pizzatasche „Gipfel“ Gefüllt mit Tomaten, Schinken, Käse, Salami(A,C,G)	€ 9,00

Pizza Capricciosa Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven(A,C,G)	€ 9,00

Alle Pizza´s auch in klein Normalpreis -1,50 €
Natürlich gibt es alle Pizzen auch zum mitnehmen

Nudelgerichte

- Tiroler Schlutzkrapfen** € 11,50
mit Parmesan und brauner Butter *C/A/G*

- Bandnudeln in Frischkäse-Rahmsauce** € 12,00
mit sautierten Pilzen, Tomaten und Jungzwiebeln *C/A/G*

- Spaghetti Bolognese** € 10,50
mit Parmesan *A/G*

- Spaghetti Pomodori** € 10,50
mit Parmesan *A/G*



Für unsere Kleinen Gäste

- Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes** *C/A/G* € 8,00

- Grillwürstl mit Pommes** *A/L/M* € 7,00

- Hühnernuggets mit Pommes** *C/A/G* € 8,00

- In Butter geschwenkte Spätzle mit Bratensauce** *C/A/O* € 6,00

- Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar** *C/A/O/G/D* € 7,00



Dessert

Kaiserschmarren aus der Pfanne € 10,50
mit Apfelmus *C/A/G*

Apfelstrudel € 5,50
mit Sahne *C/A/G*

Topfenstrudel € 5,50
mit Sahne *C/A/G*

Schokoladen-Palatschinken € 8,00
mit Vanilleeis und Sahne *C/A/G*

Blaubeernocken € 7,00
mit Vanilleeis *C/A/G*



Alkoholfreie-Getränke

Milderer Holzknecht Quell mit Sprudel	0,2l	€ 1,50
	0,5l	€ 3,10
	1,0l	€ 4,70
Milderer Holzknecht Quell Natur	0,2l	€ 0,70
	0,5l	€ 1,50
	1,0l	€ 3,10
Almdudler	0,33l	€ 3,00
Schwasser	0,2l	€ 1,50
	0,5l	€ 2,50
Cola, Fanta, Sprite	0,2l	€ 2,50
	0,5l	€ 4,00
Fruchtsäfte	0,2l	€ 2,50
	0,5l	€ 4,00
Fruchtsäfte gespritzt	0,2l	€ 2,50
	0,5l	€ 4,00

Warme Getränke

Verlängerter Cappuccino		€ 2,80
Latte Macchiato		€ 3,60
Espresso		€ 3,80
Kakao		€ 2,60
Tee		€ 3,80
Jagatee		€ 2,50
Glühwein		€ 4,50
		€ 4,00

Bier

Zipfer Bier vom Fass	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00
Zipfer Bier vom Fass 1L	Maß	€ 8,00
Zipfer Bier vom Fass 2L	Doppel Maß	€ 16,00
Zipfer Bier Alkoholfrei	Fl. 0,5l	€ 4,00
Radler	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 4,00

Weizen

Edelweiß Weizen vom Fass	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 4,20
Edelweiß Weizen Alkoholfrei	Fl. 0,5l	€ 4,50



Schnäpse

Enzian	2cl	€ 2,80
Hausmarille	2cl	€ 2,80
Bauernobstler	2cl	€ 2,60
Zirbenschnap	2cl	€ 2,80
Birnenschnaps	2cl	€ 2,80
Nussschnaps	2cl	€ 2,80
Gurktaler	2cl	€ 2,80
Jägermeister	2cl	€ 2,80
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Baileys	2cl	€ 3,20



Offene Weine Weiß und Rosé

Grüner Veltliner (0)	1/8l	€ 2,40
	1/4l	€ 4,80
Chardonnay (0)	1/8l	€ 2,50
	1/4l	€ 5,00
Rose vom Zweigelt (0)	1/8l	€ 2,40
	1/4l	€ 4,80
Weiß gespritzt süß oder sauer (0)	1/4l	€ 3,00



Offene Weine rot

Zweigelt (0)	1/8l	€ 2,40
	1/4l	€ 4,80
Blaifränkisch (0)	1/8l	€ 3,00
	1/4l	€ 6,00
Rot gespritzt süß oder sauer (0)	1/4l	€ 3,00

Aperol spritz mit Prosecco (0)	1/4l	€ 6,50
Hugo mit Prosecco (0)	1/4l	€ 6,50

Flaschenweine 0,75l weiß

Chardonnay Holabern (0)

Weingut Tschida Apetlon (0)

13 Vol%

€ 28,00

Sauvignon Blanc (0)

Weingut Polz-Steirische Klassik(0)

Südsteiermark(0)

12 Vol%

€ 32,00

Flaschenweine 0,75l rot

Zweigelt Fuchsloch (0)

Weingut Tschida Apetlon(0)

13,5 Vol%

€ 38,00

Classic Cuvée (0)

Zweigelt, Merlot, Portugieser (0)

Thermenregion(0)

Weingut Aumann (0)

13,5 Vol%

€ 32,00

Allergeninformation

In unserer Speisekarte sind Produkte, welche Allergieauslöser sein können wie folgt gekennzeichnet:

	Kennzeichnung	steht für
Glutenhaltiges Getreide	A	Alle Weizenarten/abkömmlinge, Dinkel, Khorasa Weizen, Kamut, Einkorn und Grünkern Ausgenommen: Glukosesirupe auf Weizenbasis Maltodextrine auf Weizenbasis Glukosesirupe auf Gerstenbasis Getreibe zur Herstellung alk. Destillate
Krebstiere	B	Krebstiere und darauf gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer: a) Fischgelantine, die aus Trägerstoff-für Vitamin-oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelantine oder Hausenblase, die als klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer: a) Vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und Fett b) natürliche gemischte Tocopherole (E306) natürliches D-alpha Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen c) aus pflanzlichen ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

Milch oder Laktose	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) außer: a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs b) Lactit
Schalenfrüchte	L	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamie- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüsse zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnenen Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfit in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß Anweisung des Herstellers in den ursprüngliche Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

Biographie Stubaitaler Holzknecht

Geboren und aufgewachsen in einer kleinen Bauernfamilie in Milders/Neustift/Stubaital, begann er mit 7 Jahren die Kunst der Gitarre zu erlernen. Die Musik musste jedoch schon bald dem Schisport (bis zum 15. Jahr aktiver Rennläufer) Platz machen.

Später erlernte er den Beruf des Reitlehrers, wo er sich bereits mit 18 Jahren selbständig machte und den Reitstall Stubai führte. Nebenbei war er als Schilehrer tätig. Wie so oft das Leben seine Kapriolen schlägt, geriet er mit der Zeit in die Tourismuswirtschaft.

1986 erbaute er die Brandstatt Alm, die er 16 Jahre bewirtschaftete.

1989 erbaute er das Restaurant Holzknecht und 1990 folgte das Hotel zum Holzknecht, mit der Ferrari Stub`n und der Disco s`Ledige (Heute Farm- Bar).

Als er die Brandstatt Alm die ersten Jahre selbst betreute, wäre oft eine Musik für seine Gäste gefragt gewesen. Er fing an, Steirische Harmonika zu erlernen und so haben Ihn viele Gäste noch in Erinnerung - als typischen Tiroler Wirt, der singt und jodelt. Als er nach der Eröffnung des Restaurants und Hotels etwas mehr im Tal benötigt wurde, spielte er dort mit seinem Partner Roland (früherer Sänger der Gruppe Atlantis) zwei Jahre. Da er jedoch betrieblich gebunden, und fast nur in seinem Betrieb auftreten konnte, fand er es besser alleine weiterzumachen, um unabhängiger zu sein.

Durch Drängen seiner Angestellten und eines Stuttgarter Musikstudios produzierte er 1999 die CD „Mir sein Tiroler“, die bei Gästen und Einheimischen großen Gefallen gefunden hat.

Schließlich wurde ein renommiertes Musikstudio aus München auf ihn aufmerksam und es wurde die CD „Weil i di mag“ mit dem Supertitel

„I will an Willi“ produziert.

Der Titel „I will an Willi“ gewann auf Anhieb mehrere Hitparaden.

Mittlerweile hat der Stubaitaler Holzknecht einen eigenen Plattenverlag (Musik Agentur) mit dem Namen MountainMediaMusic. 2002 wurde die CD mit dem Namen „Jipi ei - je“, ins Rennen geschickt und drei Titel von dieser Produktion gewannen Hitparaden. So ging es weiter und jetzt gibt es bereits 10 CDs.

Neben dem Hotel gibt es mittlerweile auch die Antik Wellnesspension Holzknechthof, eine Pension mit einem sehr großzügigen Wellnessbereich. Direkt neben der Pension wurde ein Übungsschilift in Gemeinschaft mit vielen Dorfbewohnern gebaut, wo auch Nachtschilaf möglich ist und regelmäßig Veranstaltungen stattfinden.

Das wohl markanteste Highlight ist aber der Kraftplatz-Stubaitaler-Gesundheits - See, ein kleines „Idyll im Paradies“ wie es viele Gäste nennen. Drei extrem starke Kraftplätze mit energetischer Strömung befinden sich im Seegelände und wurden in einem ausgeklügelten Konzept attraktiv und geschickt mit eingebaut. Durch 17 Stationen kann man geführt durch einen Folder durch die Anlage gehen und richtig Kraft tanken und so Körper, Geist und Seele, also der Gesundheit viel Gutes tun. Dies ist nicht nur bei schönem Wetter möglich sondern

auch bei nicht so gutem Wetter. Natürlich kann man auch einfach zum Baden kommen und die Stationen wie Kalorientreppe, Kreuzgalgen, Panoramakarussell, Solezuber, Bio-Sauna, Fußmassagenstange, Flying - fox, Hupfburg, Kinderspielplatz...nutzen. Der See wird mit Granderquellwasser gespeist und kann leicht vorgeheizt werden, so dass man von Mai bis September richtig schön baden und schwimmen kann. Durch einen Wintergarten kann man auch bei schlechtem Wetter dort Schwimmen, Saunieren....

Nebenbei ist der Stubaitaler Holzknecht noch Bauer, betreut immer noch seine Schafe selbst auf der Alm, Reitlehrer - regelmäßig auf Turnieren anzutreffen, Bademeister am See, und leidenschaftlicher Hobbysportler. Er ist sehr naturverbunden, verbrachte er doch viele Jahre auf Almen und in den Bergen beim Vieh und Schafe hüten.

Da der Stubaitaler Holzknecht ein sehr lustiger und geselliger Mensch ist, bildeten sich mittlerweile viele Freundschaften mit anderen Künstlern. Viele davon machten es sich zur Gewohnheit, alleine oder auch mit Ihren Fans Urlaub beim Holzknecht zu machen.

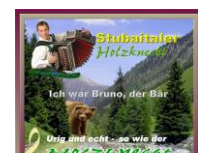
Nicht zu vergessen ist auch der Fanclub des Stubaitaler Holzknecht, zu dem sich schon viele Musikfreunde dazuzählen und jeder herzlichst willkommen ist.

Natürlich war der Stubaitaler Holzknecht schon oft im Fernsehen zu sehen und ist auch in vielen Rundfunksendern regelmäßig zu hören. An vielen Schirmbars und Schihütten ist er im Winter nicht mehr wegzudenken.

Ab Mitte Oktober 2004 mußte der Stubaitaler Holzknecht nach einer schweren Operation und deren Nachwirkungen, leider ca. 5 Monate pausieren, glücklicher Weise ist das Meiste ausgestanden und das Leben geht weiter.

Durch diese etwas nicht so gute Zeit sind einige Folgeerscheinungen geblieben, eine davon ist dass, das sehr breit aufgestellte und gewachsene Arbeitsleben etwas gestrafft werden musste. So werden Heute fast keine Auftritte nach Außen mehr gemacht, dafür aber immer noch im Holzknecht Bräu oder einfach in Natura in gemütlicher Runde irgendwo im Betrieb.

CD's gibt's nach wie vor zu erwerben!



HolzKnecht Bräu