

Hotel und Restaurant Zum Urviech
in Ehrwald / Tirol



Öffnungszeiten:

Täglich von 16.00 bis 23.00 Uhr geöffnet

Ab 18 Uhr warme Küche!

Mittwoch Ruhetag.

Impressum:

Hotel und Restaurant Zum Urviech

Markus Aschenneller

Innsbrucker Str. 19

6632 Ehrwald/Tirol

+43 5673 22 00 6

info@urviech.at | www.urviech.at



**Das Restaurant zum Urviech -
steht für frische Zubereitung und gleichbleibende Qualität!**

Durch unsere Liebe zum Detail garantieren wir Ihnen stets eine frische Qualität der Waren.

Unsere Küche verzichtet auf Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe und Convenience Food und verarbeitet einen möglichst hohen Anteil an Bioprodukten.

Wenn möglich, beziehen wir alle Lebensmittel direkt aus Ehrwald oder aus einem Umkreis von 20 Kilometern.

Das Fleisch liefert die Metzgerei Razenberger und die frischen Bioeier stammen vom Biezu-Hof in Ehrwald.

Die leckeren Knödel stellt Nadine in ihrer Knedlerei Manufaktur in Berwang für uns her.

Exotisches Essen mitten in der Tiroler Zugspitz Arena...

... unser Koch und Hotelinhaber Markus hat jahrelang in Thailand gelebt und schwärmt deshalb sehr für die thailändische Küche.

Zu unserem Glück kam Thailänderin Mew (เมว) als Beiköchin zu uns ins Restaurant.

Somit garantieren wir je nach Verfügbarkeit der Waren eine vollkommen authentische thailändische Küche!

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant!

Ihr Urviech



Vorspeisen aus der Heimat

Datteln im Tiroler Speckmantel | Salatbouquet | geröstete Kerne^{M, O} 12,00 €

Gratinierter Ziegenkäse | Thymianhonig | Salatbouquet | Walnüsse^{G, M} 12,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe | Speckknödel^{A, C, G} 8,50 €

Rinderkraftbrühe | Kaspressknödel^{A, C, G} 8,50 €

Vorspeisen aus Thailand

Thai Frühlingsrolle (vegetarisch **oder** mit Fleisch) | Pflaumensoße |

Salatbouquet^{A, B, C, F, M} 12,00€

Won Ton | Wachtelei | Schweinefleisch | Salatbouquet^{A, C, D} 12,00 €

Suppen

Tom Ka Gai | Kokosmilch | Hühnchen | Bambus | Mu-Er^F 8,50 €



Hauptspeisen aus der Heimat

½ Bauernente | Portweinjus | Kartoffelknödel | Zwetschgenblaukraut ^o 27,00 €

Schweinekrustenbraten | Dunkelbiersoße | 2erlei Knödel |

Speckkrautsalat ^{A, C, G, M, O} 15,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb | Rosmarinkartoffeln |

Preiselbeeren | Salat ^{A, C, G, M} 28,00 €

½ Zitronenbackhendl (teilausgelöst) | Kartoffelsalat |

Trüffelmayonnaise | Kernöl ^{A, C, G, M} 20,00 €

Für zwei Personen:

Ganzes Zitronenbackhendl (teilausgelöst) | Kartoffelsalat

Trüffelmayonnaise | Kernöl ^{A, C, G, M} 39,00 €

Krosses Zanderfilet | Prosecco-Risotto | geröstete Pilze |

Kreuzkümmelmilchschaum ^{D, G, O} 27,00 €

Rahmschwammerl | Semmelknödel | Salat ^{A, C, G, M, O} 13,00 €

Penne | Bergkäsesoße | Radicchio | geschmolzenen Trauben ^{A, G, M, O} 13,00 €



Hauptspeisen aus Thailand

Kaeng Khiao Waan Gung | Grünes Curry | Kokosmilch | Garnele |
Marktgemüse | Jasmin Duftreis ^{B, D, F} 24,00 €

Kaeng Phet Bet | Rotes Curry | Kokosmilch | Ente | Bambus |
Mu-Er | Jasmin Duftreis ^{D, F} 22,00 €

Pad Krapraw Moo | Schweinefleisch | Bambus | Mu-Er |
Karotte | Jasmin Duftreis ^{B, F} 20,00 €

Khao Pat Gai | Jasminreis gebraten | Marktgemüse | Hühnchen ^{C, D, F} 13,00 €

*Viele thailändischen Gerichte können auch **vegan** zubereitet werden!*



Nachspeisen

Kaiserschmarrn | Mandeln | karamellisiert |

Amaretto | Zwetschgenröster ^{A, C, G, O} 14,00€

THAIserschmarrn | Kokosraspeln | karamellisiert |

Kokosrum | Ananas-Rosmarin-Ragout ^{A, C, G, O} 14,00 €

Nugatknödel | Vanillesoße ^{A, C, G} 9,00€

Kirschknödel | Vanillesoße ^{A, C, G} 9,00 €