



*z'Essn &
z'Trinkn*

HOTEL RESTAURANT FELDWEBEL

Guat z'wissn

ALWAYS GOOD TO KNOW

„Weil Speis und Trank in dieser Welt doch Leib und Seel' zusammenhält“. Das wusste der Librettist Heinrich Hinsch um 1690. Und bereits seit sage und schreibe über 500 Jahren gibt's unseren **Feldwebel** schon. Seit jeher wissen wir um die Wichtigkeit guten Essens. Schmecken soll's, g'sund soll's sein und natürlich mit viel Liebe zubereitet und angerichtet.

Drum schau'n wir genau drauf, woher unser Fleisch, der Fisch und das Gemüse kommen. Denn egal ob regional oder international – auf die Qualität kommt es an! Da kommt uns nicht alles ins Haus!

Bei unseren Gästen ist das schon anders, da ist jeder bei uns herzlich willkommen. Egal ob regional oder international, jung oder alt, mit Kind oder Hund. Denn bei uns im **Feldwebel** gibt's für jeden was! Du vertrogst was ned? Einfach sagn, wir finden auch für die Allergiker was Leckeres und Bekömmliches. An Guatn, lasst's es enk schmeckn! Fein, dass da seids!

*"Because food and drink hold body and soul together in this world." The librettist Heinrich Hinsch knew this around 1690. And already for more than 500 years our **Feldwebel** has been there. We have always known about the importance of good food. It should taste, it should be good and of course prepared with much love.*

That's why we look at exactly where our meat, fish and vegetables comes from. Because no matter whether regional or international - quality matters!

*With our guests it's a bit different - whether regional or international, young or old, with children or dog - everyone is welcome. Here at the **Feldwebel** there's something for every taste!*

You have an intolerance? Simply say, we also find something tasty and wholesome for allergy sufferers.

"An Guatn" - enjoy your meal! Nice that you are here!

Bist allergisch ...?

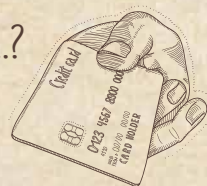
ALLERGENS

- A** Glutenhaltige Getreide | *gluten*
- B** Krebstiere | *crustaceans*
- C** Eier | *eggs*
- D** Fisch | *fish*
- E** Erdnüsse | *peanuts*
- F** Soja | *soy*
- G** Milch/Milchzucker (Laktose) | *milk/lactose*
- H** Schalenfrüchte (Nüsse) | *nuts*
- L** Sellerie | *celery*
- M** Senf | *mustard*
- N** Sesam | *sesame*
- O** Sulfite | *sulfites*
- P** Lupinen | *lupins*
- R** Weichtiere | *molluscs*

Mit da Käscht zoin ...?

Ab einem Mindestkonsum von € 25,00 akzeptieren wir: Maestro, Visa und Mastercard.

We accept Maestro, Visa and Mastercard after a minimum consumption of € 25.00



Griab Enk

WELCOME

~ Darfs a bissl prickeln? ~

PROSECCO € 5,00

GLAS WINZERSEKT

Weingut Steininger, Langenlois € 7,50

HUGO € 6,90

APEROL-SPRITZ € 6,90

APEROL-PROSECCO € 7,50



Zum Aperitif empfehlen wir unser
Brotkörberl mit HAUSGEMachten
Aufstrichen!

Try our breadbasket with delicious
HOMEMADE spreads!



€ 6.50

GIN ist IN ~

Wie wärs zum Aperitif mit
einem Gin Tonic ?



Mia fangan u

VORSPEISEN | STARTERS

BEEF TARTARE
VOM HEIMISCHEN RINDERFILET

mit Trüffelcreme und französischem Baguette

BEEF TARTARE with truffled cream

and french baguette € 19,80

A | C | G | M

GEBEIZTER SEESAIBLING

mit eingelegtem Gemüse, Buttermilch,

Estragon-Öl und Senfkaviar

ARCTIC CHAR with pickled vegetables, buttermilk,

tarragon oil and mustard caviar € 16,80

D | G | M

GEBRATENER ZIEGENKÄSE
IM SPECKMANTEL

mit fruchtig-würzigen Tomaten, Kräutersalat und Brot

FRIED GOAT CHEESE IN A BACON-WRAP

with fruity-spicy tomatoes, herbs-salad and bread .. € 15,90

A | G | O



Alle Gerichte auch zum Mitnehmen!

Take away: enjoy our meals at home!

Wenns draust koid is

SUPPEN | SOUPS

KLARE TAFELSPITZSUPPE

mit Frittaten

BEEF BROTH with thin pancake strips € 6,20

A | C | G | L

TIROLER KNÖDELSUPPE

mit Speckknödel **oder** Kaspressknödel

DUMPLING SOUP beef broth with bacon dumpling

or cheese press dumpling € 7,80

A | C | G | L



STEINPILZ-CRÈME-SUPPE

mit gebratene Kalbsfleischpflanzerl

PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP

with fried veal meatballs € 7,80

A | C | G | L



Dazu empfehlen wir:



With these dishes
we recommend:



KNOBLAUCHBROT

GARLIC BREAD € 4,90

A | G

EIN BROTKÖRBERL

mit hausgemachten Aufstrichen

BREADBASKET with homemade spreads € 6,50

A | C | G | M | N



Knackig, frisch & gesund

SALATE | SALAD



GEMISCHTER SALAT DER SAISON

MIXED SALAD of the season € 6,60

RUCOLASALAT

mit Parmesansplittern und Cherrytomaten

RUCCOLA SALAD with parmesan cheese

and cherry tomaties € 7,80

A | G | H | L | O



SALAT MIT HÜHNERFILET

saftiges Hühnerfilet in Knusper-Panade

auf knackigen Salaten

FITNESS-SALAD

mixed salad topped with crispy chicken breast € 17,80

A | G | O | L | M

WIR LIEBEN BOWLS !

FRAGEN SIE NACH UNSERER
AKTUELLEN BOWL DER WOCHE!

WE LOVE BOWLS !

JUST ASK FOR OUR BOWL OF THE WEEK!



Des is oiwei wås guats

EINFACH & GUT | SIMPLE & TASTY

GEFÜLLTER OFENKARTOFFEL

mit Zwiebel, Sauerrahm und Pilzen

STUFFED OVEN POTATO with onions, sour cream
and mushrooms € 15,80
G

GEMÜSE-CURRY

mit Cous-Cous und Kräutern garniert

VEGETABLE-CURRY with couscous and herbs € 16,20
A | E | F | G | H | L | M | N



So schmeckt Tirol

TRADITIONAL TYROLIAN SPECIALTIES

TIROLER KASSPATZ`L

mit heimischen Bio-Käse der Sennerei Plangger
mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat

HOME MADE "TYROLEAN STYLE " NOODLES
with cheese and lettuce salad € 15,80
A | C | G | L

BLUNZENGRÖSTL

Kartoffelgröstl mit Blutwurst und Spiegelei, Kren,
dazu Krautsalat

BLACK PUDDING GRÖSTL
roasted potatoes mixed with black pudding,
served with coleslaw € 15,80
C | G | L

TIROLER LEBER „Oma Rosas Art“

mit Speck, Zwiebel, Apfelscheiben & Röstkartoffeln
ROASTED LIVER "GRANDMA STYLE"

with bacon and fried potatoes € 16,90
G | L | M



ROSA VÖTTER

„Feldwebl
Rosa“

Wirtin & Köchin &
Mutter von
13 Kindern

HOTEL RESTAURANT FELDWEBEL

Aus'm Bäch, See und Meer

FISCH | FISH

FILET VOM SAIBLING

auf brauner Mandelbutter, dazu
Petersilienkartoffeln und Salatschüsserl

FILLET OF CHAR with brown butter
and parsley potatoes and small salad € 25,90

A | D | G | H



RIESENGARNELEN PFANNE

½ kg Garnelen in Olivenöl gebraten, mit Rosmarin,
Knoblauch und Cherrytomate, dazu Knoblauchbaguette
KING PRAWNS PAN ½ Kg prawns fried in olive oil,
with rosemary, garlic and cherry tomato, served with garlic
baguette € 46,00

A | D | G



TIPP:

Perfekt auch als Vorspeise
für 2 Personen

Also perfect as an appetizer
for 2 people

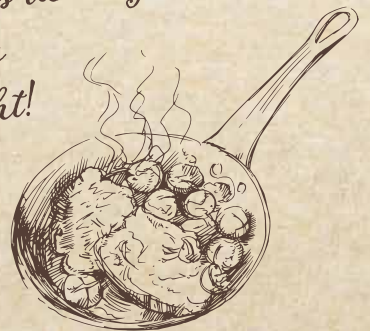


WÖCHENTLICH WECHSELNDE

KLASSIKER FIND'S AUF
UNSERER ZUSATZKARTE

Immer frisch aus dem Ofen
und nur solange
der Vorrat reicht!

Always fresh from
the oven, while
stocks last!



Echt österreichisch

AUSTRIAN CLASSICS

WIENER SCHNITZEL

aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

ESCALOPE "VIENNA STYLE"

served with french fries or parsley potatoes and cranberries

vom Schwein / pork € 18,50

vom Kalb / veal € 29,00

A | C | G

CORDON BLEU

vom Schwein, aus der Pfanne, gefüllt mit Bauernschinken und Bio-Käse mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und Preiselbeeren

„CORDON BLEU“ pork escalope filled with ham and cheese, breaded and fried with french fries or parsley potatoes and cranberries

€ 19,80

A | C | G

ORIGINAL KALBS-KAISERGULASCH

mit Butterspätzle

AUSTRIAN VEAL GOULASH

with home made noodles € 21,40

A | C | G | L | M

ZWIEBELROSTBRATEN

von der heimischen Beiried

mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

STRIPLOIN STEAK TYROLEAN STYLE

with onion gravy, fried potatoes and green beans with bacon

€ 25,60

A | L | M

A Schnitzl aus da Pfännl!

Man kann es drehen und wenden wie man will. Aber nicht zu oft. Denn die Panade ist das Geheimnis eines jeden Schnitzels. Das Fleisch? Natürlich aus Österreich. Der Geschmack? Außen knusprig, innen saftig. Zitrone drauf. Fertig ist das Lieblingsgericht der Österreicher. Mahlzeit!



A guats Tröpfel dazua...



GRÜNER VELTLINER MAXIMUM DAC RESERVE

Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal

Dieser Veltliner stammt von 50 – 85 Jahre alten Reben aus den besten Lagen. In der Nase feine cremig-nussige Nuancen. Ein sehr geschmeidiger Wein mit Aromen von Mango, Safran, Melonen und Würztabak. Ein balancierter Abgang verspricht pures Trinkvergnügen

94 Punkte Falstaff

Gschmackig Guats vom Grill

GRILL MENU

GRILLTELLER

vom Schwein, Rind, Huhn

mit Pommes Frites, Speckbohnen und Kräuterbutter

MIXED-GRILL of beef, pork, chicken with French fries,
green beans with bacon and herb butter € 24,50

G | L | M

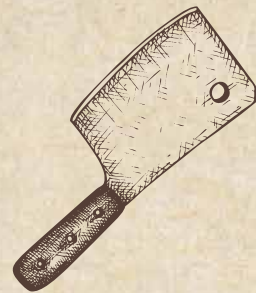
RUMPSTEAK

mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln,
dazu Pommes Frites

RUMPSTEAK

With fried mushrooms and onions,
served with French fries € 34,00

G | L | M



FELDWEBEL'S „PFANDL“

gegrillte Schweinefilets mit Pilzrahmsauce
dazu Butterspätzle und Gemüse der Saison

FELDWEBEL'S „PAN“ Fillet of pork, grilled,
in mushroom sauce, with home made
noodles and vegetables € 19,80

A | C | G | L | M



Ketchup, Mayo, Senf

Ketchup, mayo, mustard € 0,50



A guats Tröpfel dazua...



REDMONT

Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn

Sorten ZW-BF - Merlot

Dunkles Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren, Schwarzkirsche und leichte
Kräuterwürze, am Gaumen Zwetschenröster, Brombeeren und Wacholder-
beeren, elegante Fruchtsüße, feine Tannine, mineralisch im Abgang

Zum Nachtisch

DESSERT

HAUSGEMACHTER WARMER APFELSTRUDEL HOMEMADE WARM APPLESTRUDEL

mit Sahne / with whipped cream	€ 6,00
mit Vanilleeis / with vanilla ice cream	€ 7,50
mit Vanillesauce / with vanilla sauce	€ 7,50
A C G H	

KAISERSCHMARR`N

im Pfandl serviert, mit Apfelmus
(dauert ca. 20 Minuten)

„KAISERSCHMARR`N“

sweet chopped omelette with apple sauce
(20 min. to wait)



€ 15,20

A | C | G | O

PALATSCHINKEN

mit Nuss-Nougat-Fülle, dazu Vanilleeis und Sahne
PANCAKE

with nuts-nougat, served with vanilla ice cream
and whipped cream

€ 8,50

A | C | G (H-Nussnougat)

CREME BRULÉE

mit Beerenragout und Geeistem vom Bauernjoghurt
CREME BRULÉE with berry-ragout

and frozen yogurt

€ 8,90

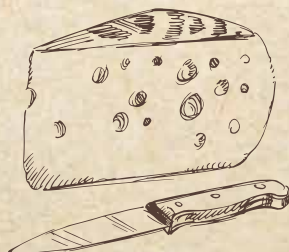
C | G



EIS · ICE CREAM · EIS · ICE CREAM · EIS

Lasst euch das auf der Zunge zergehen: heiße Himbeeren, knackige Schokolade, warme Saucen und fruchtige Verführer. Einfach zum Dahinschmelzen unsere Eiskreationen aus der separaten Karte.

An guatn Kaas ...



FEINE AUSWAHL AN HEIMISCHEN KÄSE

mit Bauernbrot, Nüssen und Chutneys

FINE SELECTION OF TYROLEAN CHEESE

with bread, nuts and chutneys.....

€ 14,50

A | G | H

Und zum Verdauen a Schnapsl ?

Zum Wohlsein

GETRÄNKE | BEVERAGES

ALKOHOLFREI | NON-ALCOHOLIC

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,60
Mineralwasser prickelnd oder still	0,7 l	€ 6,20
Orangenlimonade	0,25 l	€ 3,80
Zitronenlimonade	0,25 l	€ 3,80
Cola / Spezi	0,25 l 0,5 l	€ 3,80 € 4,90
Coca Cola light	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Almdudler / Eistee	Fl. 0,33 l	€ 4,50
Tonic Water/ Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,80
Red Bull	0,2 l	€ 5,00
Soda Zitrone	0,25 l 0,5 l	€ 3,00 € 4,00
Söller Quellwasser	0,5 l	€ 2,50
Midi's Ingwer Limonade	Fl. 0,33 l	€ 4,50

Fruchtsäfte Juice



Apfelsaft	0,2 l	€ 4,00
Mango	0,2 l	€ 4,00
Orange	0,2 l	€ 4,00
Johannisbeer	0,2 l	€ 4,00
Säfte gespritzt	0,3 l 0,5 l	€ 4,40 € 4,80
Säfte gespritzt LW	0,3 l 0,5 l	€ 4,20 € 4,60
Holundersaft gespritzt	0,3 l 0,5 l	€ 4,40 € 4,80

BIER | BEER



Zillertaler Zeller Hell vom Fass	0,2 l 0,3 l 0,5 l	€ 3,20 € 4,40 € 5,20
-------------------------------------	-------------------------	----------------------------

Zillertaler Radler naturtrüb	Fl. 0,33 l	€ 4,60
---------------------------------	------------	--------



WEIHENSTEPHAN

Helles Weizen vom Fass	0,2 l 0,3 l 0,5 l	€ 3,40 € 4,60 € 5,40
---------------------------	-------------------------	----------------------------

Dunkles Weizen	Fl. 0,5 l	€ 5,40
----------------	-----------	--------

Alkoholfreies Weizen	Fl. 0,5 l	€ 5,40
----------------------	-----------	--------

Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 l	€ 4,40
--------------------	------------	--------

Radler süß/sauer	0,3 l 0,5 l	€ 4,40 € 5,20
------------------	----------------	------------------

WARME GETRÄNKE | HOT BEVERAGES

Tee (Kräuter, Schwarz, Früchte, Grüner, Kamille)		€ 4,50
Tasse Kaffee		€ 3,60
Haferl / Kännchen Kaffee		€ 6,50
Espresso		€ 2,90
Großer Brauner		€ 4,80
Cappuccino ^(G)		€ 4,20
Latte Macchiato ^(G)		€ 4,60
Kaffee Hag (koffeinfrei)		€ 3,60
Heiße Milchsokolade ^(G)		€ 4,50
Heiße Milchsokolade ^(G) mit Sahne		€ 5,00
Glühwein ^(O)	0,25 l	€ 6,40
Irish Coffee mit 4cl Irish Whiskey		€ 9,50



A Glasl in Ehren

EDELBRÄNDE | SPIRITS



EDELBRÄNDE 2CL



Grappa Sarpa Oro di Poli	€ 5,40
Muskateller Trebernbrand	
Weingut Krispel, Straden	€ 5,20
Marillenbrand	
Roland Vogl, Langenlois	€ 5,20

AGGSTEIN – EDEL BRÄNDE ST. JOHANN IN TIROL

Gefasste Birn' Zigarrenbrand	€ 6,80
Waldhimbeere Edelbrand	€ 9,00
Apfel-Quitte Edelbrand	€ 6,80
Hollunderbeerbrand	€ 8,50
Williams	€ 5,90

STOANABACHER – PRÄMIERTE BRÄNDE FAMILIE WEISS – SÖLL

Vogelbeer	€ 10,50
Meisterwurz	€ 5,90

HANS REISETBAUER – PREMIUM BRÄNDE AXBERG

Rote Williams	€ 10,00
---------------	---------

SCHNÄPSE 2CL

Obstler, Aggstein	€ 3,80
Johannisbeere, Aggstein	€ 4,80
Haselnuss, Aggstein	€ 4,80
Zirbe, Aggstein	€ 4,80



4CL

Johnny Walker Black Label	
Scotch Blend	€ 6,50
Jameson, Irish	€ 5,60
Jack Daniels, Tennessee	€ 6,50
Cragganmore, Speyside, 12 Jahre	€ 9,00
Talisker, Isle of Skye, 10 Jahre	€ 9,00



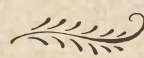
MAGENBITTER 2CL

Averna	€ 3,80
Jägermeister	€ 3,80
Ramazotti	€ 3,80

LIKÖRE 2CL

Heidelbeer, Aggstein	€ 4,80
Schoko-Chili, Aggstein	€ 4,80
Koasa Nuss, Aggstein	€ 4,80
Amaretto	€ 3,80
Tia Maria	€ 3,80
Baileys	€ 3,80

Longdrinks



Bacardi Weiß	€ 6,20
mit Cola	€ 7,40
Vodka Axberg Reisetbauer	€ 8,00
mit Red Bull	+ € 5,00
mit Lemon	+ € 3,80
Blue Gin Reisetbauer	€ 8,00
Hendricks Gin	€ 8,50
Gin Mare	€ 9,50
Wildstück Gin	€ 10,00
Tonic Water Fl.	€ 3,80

WEINBRAND UND COGNAC 2CL

Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,20
Armagnac, Hors d'Age	€ 5,20



RUM 2CL

Inländer Rum	€ 3,20
Rum Diplomatico Reserva	
12 y. Exclusiva	€ 5,10

CHRONIK

DER FELDWEBEL – EINES DER ÄLTESTEN HÄUSER IN SÖLL



Die erste urkundliche Erwähnung unseres Besitzes beim Feldwebel findet sich 1501 in den Umgeltregister von Kufstein, wo dem damaligen Besitzer Hans Krapf zur „obern tafern“ ein Schankrecht der Truckhnen Gastung verliehen wurde. Der heute noch vorhandene steinerne Torbogen beim Eingang zum Gasthaus stammt allerdings bereits aus der Spätgotik um 1361 und ist ein kostbares Relikt der früheren gotischen Pfarrkirche von Söll. Folglich stand schon wesentlich früher ein Haus hier.

Nach der ersten urkundlichen Erwähnung berichten mehrere Dokumente über einen häufigen Wechsel der Inhaber unseres heutigen Besitzes. So erwarb 1522 der Wirt der „untern tafern“ (heute Postwirt) die Wirtschaft mit zwei Gärten. Erst seit 1541 wird auch eine dem jetzigen Gasthof anliegende Landwirtschaft urkundlich erwähnt.

Während der napoleonischen Kriege war ein königlich bayrischer Feldwebel in der „obern tafern“ stationiert und hatte nach dem Frieden zu Pressburg 1805 für kurze Zeit das Schankrecht inne. Dieser königlich bayrischer Feldwebel stand seit jener Zeit geschichtlicher Pate für die heutige Namensgebung.

In den Freiheitskämpfen um 1809 war Theresia Rainer, eine Schwester des Söller Schützenhauptmannes Josef Rainer (welcher ein Freund und Mitstreiter Andreas Hofers war), alleinige Besitzerin beim Feldwebel.

In den folgenden Jahrzehnten gab es wiederum einen mehrmaligen Besitzerwechsel, bis schließlich im Jahre 1889 unser Ur-Ur-Großvater Anton Heugenhauser die ansehnliche Gast- und Landwirtschaft beim „Feldwebel“ erwarb. Der Kaufvertrag von dieser Zeit ist bis heute erhalten geblieben und einen Auszug davon haben wir auf der nächsten Seite abgebildet.

1949 wurde das ererbte Gut von unserem Großvater Andreas Vötter laufend modernisiert, ohne die aus der Gründerzeit stammenden Grundmauern, sowie das Gewölbe in der Weinstube zu ändern. Den Ahnen zur Ehre würdigt heute noch der Schriftzug „Zur Taverne“ im Gasthof. 1994 ging das Traditionshaus an den Besitz von Tochter Ursula und ihrem Mann Elmar Weinbaur über und wurde seither ständig renoviert und modernisiert.

Wir sind stolz, dass wir das traditionsreiche Haus in der 5. Generation weiterführen dürfen und hoffen, dass mit unseren Kindern Felix und Helene die Zukunft des Familienbesitzes gesichert wird.



NICOLE UND MARKUS HAGMANN
MIT FELIX, HELENE UND OMA URSULA





*An Guatn, lasst's es enk schmecken.
Fein, dass da seids!*

FAMILIE HAGMANN & WEINBAUR



TRADITION SEIT 1501
EINFACH – EHRlich – GUT

Kaufvertrag:



Grund des Kaufkontraktes
vom 6. August 1886 fol. 562 hat
Leonhart Oberhauser, Besitzer des
Geldwillewirths - Ormes in Föll,
verkauft dem Käufer zum
ganzlichen Kaufpreise, als:

Des Ormes zum Geldwille
in Föll, sammt dabei befindlichen
Mess- & Gynesthurnen, wozu
im Kaufkontrakte für den
Ormes in Föll, sub:

Grundbesitzbogen No 152, Haus No 157
Bau Parc. No 103 Liniennr. von 1851

104 in Größe " 209 1/2 "
nebst den dazu gehörigen
neuen Liniengallen mit
neuer Kiste und
jeder für den Kauf
dieser Liniengallen.



GASTHOF FELDWEBEL

Gasthof Feldwebel, Sölden
Wilden Kaiser/Tirol



seit 1501 ★★★★★
Feldweibel
Hotel-Restaurant

FAMILIE WEINBAUR & HAGMANN

Dorf 73
A-6306 Söll am Wilden Kaiser
Tel.: +43 5333 5224
e-mail: hotel@feldweibel.at

www.feldweibel.at