SPANNAGEL ZEIT

GENIESSEN
BEI TRAUMHAFTER
AUSSICHT

WIR STEHEN AUF
REGIONALITÄT & QUALITÄT

HIER GEHT'S ZUR
TISCHRESERVIERUNG

hintertuxergletscher.at

BEWUSST REGIONAL.

Dieser Betrieb wurde von der Agrarmarketing Tirol GmbH mit der „Bewusst Tirol“ Münze ausgezeichnet, da er in seiner Küche nachweislich verstärkt Tiroler Lebensmittel verwendet. „Bewusst Tirol“ Betriebe forcieren den Einsatz heimischer Lebensmittel und stärken somit die Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft. Die Auszeichnung in Form der „Bewusst Tirol“ Münze ist ein verlässlicher Wegweiser für Konsumenten und Gäste, die Tirol am Teller genießen möchten. Nähere Infos unter **qualität.tirol**

EINE LANGJÄHRIGE ZUSAMMENARBEIT VERBINDET UNS BEISPIELSWEISE MIT FOLGENDEN HEIMISCHEN PRODUZENTEN:

MILCH & JOGHURT
Stallgemeinschaft Hintertux

BROT & GEBÄCK
Dorfbäckerei Stock, Tux-Lanersbach

LAMMFLEISCH
Fankhauser Franz, Tux

KÄSE, MILCHPRODUKTE
ErlebnisSennerei Zillertal, Mayrhofen

DESTILLATE
Dengg Hannes, Schwendberg

BIERE
Zillertal Bier, Zell am Ziller

FLEISCH
Metzgerei Gasser, Aschau
Metzgerei Kammerlander, Kaltenbach
Dengg Klaus, Holzleiten

KARTOFFELN
Kapeller Franz, Obermieming

REGIONAL.GUT.

Es freut uns, dass du das Spannagelhaus für die Einkehr auf 2.530 m gewählt hast. Da frische Gletscherluft nicht nur glücklich, sondern auch hungrig und durstig macht, stehen viele kulinarische Köstlichkeiten zur Auswahl. Unser Küchen- und Serviceteam freut sich, dich mit Zillertaler Köstlichkeiten und österreichischen Schmankerln verwöhnen zu dürfen!

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT UND EINE GENUSSREICHE ZEIT AM HINTERTUXER GLETSCHER!

UNSER KÜCHENTEAM VERWÖHNT DICH VON 11.00 BIS 15.00 UHR.

Gletscherbrüche beim Spannagelhaus, 1959

Wery-Hütte, 1908

Spannagelhaus im Sommer, 1942

DAS HEUTIGE SPANNAGELHAUS, 2.530 M BLICKT AUF EINE LANGE TRADITION ZURÜCK.

Am 22. April 1885 wurde die "Wery Hütte“ erstmals eröffnet, die sich ursprünglich im Besitz der Zentrale Wien des Österreichischen Touristenklubs (ÖTK) befand. Ihren Namen erhielt die Hütte von Klubfunktionär Franz Xaver Wery, der die damalige Schutzhütte aus eigenen Mitteln finanzierte. Für Bergsteiger war die Wery-Hütte wichtiger Ausgangspunkt für die Besteigung des 3.228 m hohen Hohen Rifflers und der 3.286 m hohen Gefrorene-Wand-Spitze. Ebenso war das Spannagelhaus gern genutzte Übernachtungsmöglichkeit bei der Überquerung der Friesenbergscharte Richtung Friesenberghaus oder Olpererhütte. Im Jahr 1908 erfolgte ein erster Umbau, welcher am 16. August 1908 eingeweiht wurde. In diesem Zuge wurde das Haus nach dem Handelsakademie-Professor Dr. Rudolf Spannagel, 1. Präsident des ÖTK von 1902-1904, benannt. In unmittelbarer Nähe des Hauses befindet sich der vom Wirt des Spannagelhauses im Jahr 1919 entdeckte Eingang der durch eiszeitliche Schmelzwasser des Hintertuxer Gletschers entstandenen Spannagelhöhle. Deren Höhlensystem erstreckt sich unterhalb des Spannagelhauses über mehr als 10 Kilometer und kann im Rahmen von Führungen teilweise besichtigt werden. Ein nochmaliger Zubau wurde 1978 abgeschlossen.

2013 wurde das Spannagelhaus vom Österreichischen Touristenklub an die Zillertaler Gletscherbahn verkauft, abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Bereits nach wenigen Monaten Bauzeit ging das neue Bedienungsrestaurant, das jetzige Spannagelhaus, in Betrieb.

UNSERE WOCHENKARTE.

SPECIALITIES OF THE WEEK

DI TUESDAY

GRILLHENDL MIT POMMES

Grilled chicken with French fries

€ 17,00

MI WEDNESDAY

TIPP

ZILLERTALER HOLZKNECHTKRAPFEN

mit Salatgarnitur

Pancakes filled with cream of potatoes, curd and Zillertaler cheese with salad

€ 15,90

DO THURSDAY

SPARE RIBS

mit Potato Wedges

Spare ribs with potato wedges

€ 17,40

FR FRIDAY

SPAGHETTI CARBONARA

mit grünem Salat

Spaghetti Carbonara with green salad

€ 18,90

SA SATURDAY

BLATTSALAT SURF AND TURF

Rinderfilet-Streifen und Garnelen mit Knoblauchbrot

Surf and Turf on a green salad

Slices of beef steak, prawns and homemade garlic bread

€ 21,50

SO SUNDAY

CORDON BLEU MIT POMMES

Cordon Bleu with French fries

€ 19,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

AUS DEM SUPPENTOPF

SOUPS

KARTOFFELCREMESUPPE
Potato soup
€ 6,10

KLARE SUPPE MIT FRITTATEN, NUDELN ODER BACKERBSEN
Clear soup with sliced pancakes, noodles or fried batter peas
€ 5,30

TIROLER SPECKKNÖDELSUPPE
Clear soup with bacon dumpling
1 KNÖDEL 1 Dumpling € 6,20
2 KNÖDEL 2 Dumplings € 9,90

KASPRESSKNÖDELSUPPE
Clear soup with pressed potatoe-cheese dumpling
€ 6,20

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE mit Brot
Homemade goulash soup with bread
KL. PORTION small € 6,30
GR. PORTION large € 9,40

TIPP

TUXER GERSTENSUPPE mit Brot
Selchfleisch und frischem Gemüse
Soup bowl with barley, meat, fresh vegetables and bread
€ 6,10

vegetarisch glutenfrei laktosefrei

ALL UNSERE SPEISEN WERDEN MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET ... ... WELCHE BEI ÜBERMÄSSIGEM GENUSS SÜCHTIG MACHEN KÖNNEN!

Salate

SALADS

GEMISCHTER SALAT
Mixed salad
€ 5,90

GRÜNER SALAT mit Balsamico Dressing
Green salad with balsamic dressing
€ 5,90

BAUERNSALAT mit Speck und Kaspressknödel
Farmers salad with bacon and pressed dumpling
€ 16,30

SCHWEIZER WURST-KÄSE-SALAT mit Brot
Swiss sausage cheese salad and bread
€ 10,50

TIPP

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT
Homemade garlic bread
€ 4,10

GENIESSE DIE KLEINEN DINGE. SIE MACHEN DAS LEBEN GROSSARTIG.

HÜTTEN SCHMANKERL

TRADITIONAL DISHES

WIENER SCHNITZEL vom Schwein

mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel with parsley potatoes and cranberries

€ 19,50

NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT!

DER SPANNAGEL-BURGER mit Pommes

100% österreichisches Rindfleisch, Zillertaler Bergkäse, gebackener Zwiebelring und Tomate

100% Austrian beef, cheese, fried onion ring and tomato

€ 18,00

WHILE STOCKS LAST!

CURRY-REIS BOWL Curry rice bowl

mit gemischtem Gemüse | with mixed vegetables € 15,50

mit Hähnchen | with chicken € 17,50

mit Garnelen | with prawns € 19,50

SPAGHETTI BOLOGNESE mit Parmesan

Spaghetti Bolognese with Parmesan cheese

€ 14,90

KARTOFFELRÖSTI

mit Sauerrahm Dip und Guacamole

„Rösti" with sour cream dip and guacamole

... mit Grillgemüse | with grilled vegetables € 15,10

... mit geräuchertem Lachs | with smoked salmon € 17,20

... mit Speck | with bacon € 15,90

MMH SOOOO GUT.

SPANNAGELRÖSTI

Variation aus gegrilltem Hühner-, Rind- und Schweinefleisch auf Kartoffelrösti garniert mit Pfeffersauce

„Spannagelrösti" - variation of grilled chicken, beef and pork on potato rosti garnished with pepper sauce

€ 24,00

ZILLERTALER KÄSESPÄTZLE

mit Röstzwiebeln und grünem Salat

Cheese spätzle with roasted onions and green salad

€ 17,50

TIROLER GRÖSTL

mit Spiegelei und lauwarmem Krautsalat

"Tyrolean Gröstl" roasted potatoes with meat, fried egg and cabbage salad

€ 17,50

ORIG. ZILLERTALER BRETTLJAUSE

mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten serviert mit frischem Bauernbrot

"Zillertal Snack" with different kinds of sausage, bacon and cheese served with farmers bread

€ 13,60

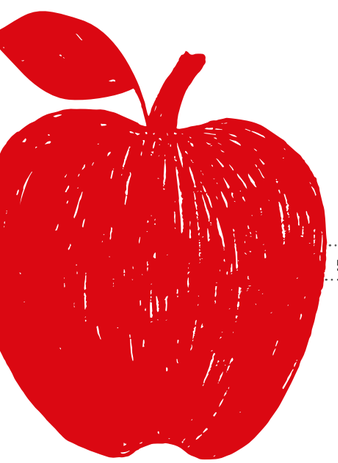
SWEETS I ♥ IT.

VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEBEN - WER WEISS, OB SIE WIEDERKOMMEN?

KAISERSCHMARRN
mit Apfelmus und Zwetschkenröster
Browned omelette with stewed plums and apple purée
€ 10,40

GERMKNÖDEL
mit Vanillesauce und Mohn
Yeast dumpling filled with plum jam, vanilla cream and poppy
€ 8,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Homemade apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice-cream
€ 7,00



APFELSTRUDEL ZUM NACHBACKEN:

MAN BENÖTIGT:

- **1 Packung Blätterteig**
- **500 g geschälte/entkernte Äpfel**
- **½ Zitrone gespresst**
- **100g Semmelbrösel**
- **50g Butter**
- **50g Rosinen in Rum (oder Apfelsaft)**
- **1TL Zimt gemahlen**
- **100g Kristallzucker**
- **1 verquirltes Ei**
- **Etwas Staubzucker zum Bestreuen**

ZUBEREITUNG:

Apfelstücke, Zitronensaft, Rum-Rosinen, Zimt, Zucker und in Butter geröstete Brösel vermengen.

Blätterteig auslegen, die Fülle am unteren Rand verteilen, die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und zur gewünschten Form einschlagen. Rechts und links die Enden einschlagen, mit dem restlichen Ei bestreichen und mit einer Gabel einstechen.

Bei 180 Grad Umluft für ca. 30 – 35 min backen (oder bis zur gewünschten Bräunung)

Gletscher GENUSSMOMENTE
DAS AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHMACKSERLEBNIS AUF 2.530 M!

AUF VORBESTELLUNG
SERVED ONLY IN ADVANCED ORDER

HÖCHSTES FONDUE IM ZILLERTAL

SPANNAGEL FONDUE
Kräftige Fleischbrühe, Rinder-, Hühner- und Schweinefleisch
Pommes und Knoblauchbrot, verschiedene Saucen und Dips
Fondue - Beef broth with beef, chicken and pork
French fries, homemade garlic bread, dips and sauces
€ 33,00 pro Person

FILETSTEAK
Saftiges Filetsteak aus Tirol ca. 220 g
mit Pfeffersauce oder kräftigem Jus, Grillgemüse
Steak from Tyrolean cattle (approx. 220 g) with pepper sauce or jus, grilled vegetables
€ 35,00

TOMAHAWK STEAK (ca. 1.000 g)
vom heimischen Metzger Christian Gasser, Aschau
mit Grillgemüse, Pommes, Dips und Saucen, für 2 bis 3 Personen
From the local butcher Christian Gasser, Aschau
Roasted vegetables, French fries, dips and sauces, for 2-3 persons
€ 83,00

DRINKS.

LIMONADEN | *LEMONADES*

Coca Cola	0,2l	€ 3,70
Coca Cola	0,4l	€ 5,40
Coca Cola Zero	0,33l	€ 4,40
Fanta, Sprite, Spezi	0,2l	€ 3,70
Fanta, Sprite, Spezi	0,4l	€ 5,40
Almdudler	0,2l	€ 3,70
Almdudler	0,4l	€ 5,40
Skiwasser	0,2l	€ 3,70
Skiwasser	0,4l	€ 5,40
Red Bull	0,25l	€ 4,10

SÄFTE | *JUICES*

Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,2l	€ 3,70
Apfelsaft, Johannisbeersaft	0,4l	€ 5,40
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt	0,2l	€ 3,70
Apfel-, Johannisbeersaft gespritzt	0,4l	€ 5,40
Mangosaft	0,2l	€ 3,90
Mangosaft gespritzt mit Soda	0,4l	€ 5,40
gespritzt mit Wasser	0,4l	€ 5,40

MINERALWASSER | *MINERAL WATER*

Montes prickelnd	0,33l	€ 4,00
Montes prickelnd	0,75l	€ 6,30
Montes still	0,33l	€ 4,00
Montes still	0,75l	€ 6,30

G'ZAPFTES UND AUS DER FLASCHE
DRAFT AND BOTTLED BEER

Zillertal Pils	0,2l	€ 3,70
Zillertal Pils	0,3l	€ 4,40
Zillertal Pils	0,5l	€ 5,70
Zillertal Radler	0,3l	€ 4,40
Zillertal Radler	0,5l	€ 5,70
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,40
Erdinger Urweisse	0,5l	€ 5,90
Erdinger alkoholfrei	0,5l	€ 5,80

HEISSGETRÄNKE | *HOT DRINKS*

Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Espresso	€ 3,20
Espresso Macchiato	€ 3,40
Doppelter Espresso	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,30
Heiße Schokolade	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,30
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 3,60
Heiße Zitrone	€ 3,60
Haferl Verlängerter	€ 7,00
Haferl Cappuccino	€ 7,60

ALKOHOLISCHE HEISSGETRÄNKE
ALCOHOLIC HOT DRINKS

Tee mit Rum	€ 5,20
Jägertee	€ 5,50
Glühwein	€ 5,50
Lumumba (Heiße Schoko mit Rum)	€ 5,90

OFFENE WEINE 1/8 L
WINE BY THE GLASS 1/8 L

WEISSWEIN | *WHITE WINE*

Gelber Muskateller, Taferner		€ 5,90
Grüner Veltliner, Markowitsch		€ 5,10
G`spritzter weiß	¼ l	€ 4,40

ROSÉWEIN | *ROSE WINE*

Rosé Markowitsch		€ 5,20

ROTWEIN | *RED WINE*

Zweigelt Rubin, Lager		€ 5,90
Tukkes Red ONE		€ 6,20
G`spritzter rot	¼ l	€ 4,40

SCHNAPS

Willi mit Birne	2cl	€ 3,90
Marille	2cl	€ 3,90
Bauernobstler	2cl	€ 4,30
Haselnuss	2cl	€ 3,90

APERITIFS | APERITIF

Glas Prosecco	0,1l	€ 4,40
Hugo (Prosecco)		€ 6,80
Prosecco Aperol		€ 6,80

SEKT & CHAMPAGNER
SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco	0,75l	€ 36,00
Veuve Cliquot	0,75l	€ 105,00

LIKÖRE | *LIQUEUR*

Baileys	2cl	€ 4,20
Amaretto	2cl	€ 4,20
Eierlikör	2cl	€ 4,20

BITTERS | *BITTERS*

Jägermeister	2cl	€ 4,20

SHOTS

Flying Hirsch	€ 4,60

Edelbrände

VON DENGG HANNES „INNERUMMERLAND“

Genuss der überzeugt

Meisterwurz	2cl	€ 4,30
Rote Williamsbirne	2cl	€ 5,10
Himbeere	2cl	€ 5,10
Weichsel	2cl	€ 5,10
Zwetschke	2cl	€ 5,10

WEISSWein

0,75 L

FRISCH & FRUCHTIG

2022 GELBER MUSKATELLER € 35,--

Niederösterreich, Weingut Taferner

Intensiv duftig nach Holunderblüten, sehr traubig, am Gaumen guter Druck und Fruchtschmelz
mit einer pikanten Säure, sehr trinkfreudiger Muskateller!

2021 TUKKES WHITE ONE € 32,--

(SB/GM/SR)

Leithaberg, Weingut Juris

Eine Cuvée aus den Sorten Chardonnay und Muskat-Otonell.
In der Nase Blütenaromen und reife, rote Paprika, sehr Vielschichtig.
Am Gaumen trocken mit gut integrierter frischer Säure,
kraftvollem Körper und anregender Eleganz.

2021 GLETSCHERPRINZESSIN € 35,--

Niederösterreich, Weingut Müller-Grossmann

Frucht, Frische und Mineralität verleihen der jugendlichen Prinzessin ihren Trinkfluss.
Der Wein ist ein idealer Speisenbegleiter, eignet sich aber auch
sehr für den Genuss zwischendurch.

KLASSISCH & TROCKEN

2022 GRÜNER VELTLINER ZEISEN € 31,--

Weinviertel DAC, Weingut Pfaffl

Ein Hauch von frischer Birnenfrucht, gelber Apfel unterlegt. Saftig,
dezente Fruchtsüße, angenehmer Säurebogen, Noten von Babybanane im Abgang.

2021 GRÜNER VELTLINER RIED HIMMELREICH € 33,--

Wagram DAC, Weingut Fritz

Reifes Fruchtkonzentrat in der Nase, am Gaumen geschmeidig,
üppig mit opulenter Finesse, langer cremiger Abgang.

2021 RIESLING FEDERSPIEL 1000-EIMERBERG € 34,--

Wachau DAC, Weingut Gebetsberger

Aromen von weißem Pfirsich und reifer Marille,
am Gaumen sehr elegant und leichtfüßig mit schönem Fruchtextrakt.

2022 SAUVIGNON BLANC € 37,--

Südoststeiermark, Weingut Dreisiebner Stammhaus

Sehr würzig im Duft, viel Frucht nach Johannisbeeren, pikante Aromatik,
kühl und stoffig am Gaumen, charismatischste Sorte der Südsteiermark.

2022 CHARDONNAY € 31,--

Carnuntum, Weingut Markowitsch

Intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt,
sehr frisch und kompakt am Gaumen mit sehr aromatischem Abgang.

Champagner
VEUVE CLICQUOT
€ 105,--
KOMM, LASS UNS STERNE TRINKEN.

KRÄFTIG & GEHALTVOLL

2022 GLETSCHERKÖNIGIN GRÜNER VELTLINER SMARAGD € 42,--

Wachau, Weingut Lagler

In der Nase sehr komplex, fruchtig und mineralisch,
am Gaumen trotz seiner dichten Körperfülle unglaublich graziös.

2019 WEISSBURGUNDER RESERVE € 46,--

Wagram, Weingut Fritz

Zarte Nougatnuancen unterlegen gelbe Tropenfrucht nach Papaya und Mango,
ein Hauch von Blütenhonig, etwas floraler Touch. Gute Komplexität, saftig, engmaschig,
gute Säurestruktur, gelbe Apfelfrucht im Abgang, mineralisch im Nachhall, gutes Potenzial.

2021 GRÜNER VELTLINER RIED LAMM € 69,--

Kamptal DAC, Weingut Schloss Gobelsburg

Hauchzartes Fruchtspiel nach roten Ribiseln und weißem Nougat, viele Details,
sofort Finesse und Tiefe ankündigend; kraftvoll und springlebendig,
bei aller Power vor allem die Feinheiten betonend, ganz zarte Linienführung,
hochelegant und geschliffen, puristischer Premium-Veltliner von großer Länge.

MAGNUM 1,5 L 142,--

2020 RIESLING RIED HEILIGENSTEIN € 67,--

Kamptal DAC Reserve, Weingut Schloss Gobelsburg

In der Nase ein Korb voll frischem Steinobst und Tropenfrüchten,
begleitet vom typischen mineralischen Terroirschmelz des Heiligensteins,
zarte rotbeerige Facetten, am Gaumen saftig und elegant, reife Pfirsichfrucht,
brillante Säurestruktur, feine Zitrusanklänge, tolle Länge.

Rosé all Day

LEICHT UND FRUCHTIG

2021 ROSÉ MARKOWITSCH € 31,--

Carnuntum, Weingut Markowitsch

Frischer Duft nach Erdbeeren und Kirschen,
frisch und harmonisch am Gaumen mit leichtem Abgang.

2021 ROSÉ GLETSCHERBARONESSE € 29,--

Burgenland, Weingut Stiegelmar

Leuchtend helles Bronze-Rot mit blassem Rand; intensive Stachelbeer-, Walderdbeernase;
der Gaumen präsentiert sich ebenfalls fruchtig frisch mit feinem Walderdbeeraroma,
ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit, Frische und Eleganz.

ROT

0,75 L

FRUCHTIG & ELEGANT

2017 I 2018 **ZWEIGELT** € 34,--
Burgenland, Weingut Heinrich
In der Nase dunkle Beerenfrucht, begleitet von einer zarten tabakigen Würze, am Gaumen klassische reife Kirscharomatik, angenehme Fruchtsüße, feingliedriges Tannin, trinkanimierend.

2017 **ZWEIGELT CS RESERVE** € 33,--
Thermenregion, Weingut Aumann
Ein extraktreicher, dunkler weicher Rotwein. Er weist attraktive Fruchtaromen auf und besitzt einen kräftigen, runden Abgang.

2018 **BLAUFRÄNKISCH HOCHÄCKER** € 36,--
Burgenland, Weingut Kerschbaum
Breitere violette Randaufhellung, in der Nase Brombeer-Zwetschkennote, am Gaumen saubere Frucht, eher mittelgewichtig, unkompliziertes Trinkvergnügen.

2018 **KLEINE SÜNDE** € 36,--
Leithaberg, Weingut Leberl
Eine Cuvée aus den Sorten Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot. Brombeer- und Cassisfrucht, geschmeidiges Tannin, zarte Röstaromen, elegant und harmonisch.

2015 **GLETSCHERPRINZ** € 36,--
Niederösterreich, Weingut Forstreiter
Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt und St. Laurent. Feine Weichselkirsche mit zarten Röstaromen in der Nase, sehr zugänglich, elegant mit weichem Tannin und schöner Fruchtintensität im Abgang.

2021 **PINOT NOIR** € 38,--
Carnuntum, Weingut Markowitsch
Intensiver Duft nach Himbeeren, Hagebutten und Gewürzen, sehr konzentriert im Geschmack mit langem kräftigem Abgang.

KRÄFTIG & GEHALTVOLL

2018 **BLAUFRÄNKISCH RESERVE** € 36,--
Mittelburgenland, Weingut J. Igler
Feine Holzanklänge, dunkle Aromatik, etwas Zartbitterschokolade, feine Brombeeren, eleganter Wein, schöner Nachklang & sehr gutes Reifepotential.

2018 I 2019 **REDMONT** € 43,--
Carnuntum, Weingut G. Markowitsch
Eine Cuvée aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon. Rauchig in der Nase mit dunkelbeeriger Frucht, am Gaumen kraftvoll mit reifen Tanninen und herrlicher Fruchtsüße im Nachhall.

2019 **TUKKES RED ONE** € 37,--
Leithaberg, Weingut Juris
Cuvée aus Blaufränkisch-St. Laurent
Feinfruchtige St. Laurent – Obertöne, gut eingebundene Johannisbeere Frucht und mit zarter Veilchennote durchsetzt, kräftiger Körper, würziger Abgang.

2011 **TUKKES GLACIER** € 53,--
Leithaberg, Weingut Juris
Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer fast opaker Kern, Geruch: dunkle Beerenfrucht, dezente Minzanklänge, Vanille, Geschmack: dichtgewobene feste Tannin Struktur, maskulin, zitronig tabakige Anklänge, feine Zwetschkenfrucht.

2020 **GLETSCHERKÖNIG** € 48,--
Carnuntum, Die besten Fässer von den Weingütern: Taferner, Lager, Markowitsch, Schulz, Pimpel, Netzl und Oppelmayer
Cuvée aus den Sorten Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon. Vielschichtige reife Nase nach dunklen Beeren, kräftig und kompakt am Gaumen mit langem Nachhall.

2017 **STEINRAFFLER LAGREIN** € 58,50
Südtirol, Weingut Hofstätter
Die anfänglich noch zarte Frucht entwickelt sich zunehmend im Glas und erinnert an dunkle, reife Pflaumen. Am Gaumen setzen sich die Gewürzkomponenten fort, wobei der Abgang durch die erneut zutage tretenden, mineralischen Noten an Komplexität gewinnt.

2017 **GABARINZA** € 69,--
Burgenland, Weingut Heinrich
Eine Cuvée aus den Sorten Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt.
Setzt in der Nase rotbeerig an und geht in dunkle graphitige Noten über. Am Gaumen kompakter Ansatz, straffes Gerüst mit vielschichtigem Aufbau, dunkles Waldbeerenkonfit, zarte Bitterschokolade im Ausklang.
Insgesamt ein kräftiger, sehr strukturierter Wein.

MAGNUM 1,5 L 142,--

ROTWEINE AUS ITALIEN

2016 **BAROLO DOCG** € 69,--
Piemont, Castello di Verduno
Voller, körperreicher Rotwein. In der Nase Leder, Tabak und reife Früchte. Im Mund elegant, mit hohem Tannin- und Alkoholgehalt und langem Abgang.

2016 **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG** € 47,--
Toskana, Il Molino di Grace
Eröffnet in der Nase mit betont erdigen Noten, verspielt, duftet nach Brombeeren, Kirschen und Rote Beete. Zeigt auch am Gaumen viel präsente Frucht, nach Kirschen, unterlegt von kräftigen Zimtnoten, baut sich in vielen Schichten auf, kerniges, festes Tannin, im Finale schöner Druck.

2018 **ROSSO DI MONTALCINO DOC** € 54,--
Toskana, Canalicchio di Sopra
Volle, offene Nase nach Zwetschken und Amarenakirschen, im Hintergrund etwas Rumtopf. Dicht im Ansatz, öffnet sich breit im Verlauf auf satter, dunkler Frucht mit etwas weitmaschigem Tannin.

2018 **ADEO BOLGHERI ROSSO DOC** € 51,--
Toskana, Campo alla Sughera
Sehr klare und frische Nase, saftig nach Brombeeren und Cassis, im Hintergrund mineralische Töne. Zupackend und stoffig am Gaumen, zeigt viel kompaktes Tannin, umgeben von viel süßem Schmelz.

POESIE IN FLASCHEN

BESONDERES.
DIE ES NUR IN TUX ZU TRINKEN GIBT!

2021 **TUKKES WHITE ONE** € 32,--
Leithaberg, Weingut Juris
Ein Cuvée aus den Sorten Chardonnay und Muskat-Otonell. In der Nase Blütenaromen und reife, rote Paprika, sehr vielschichtig. Am Gaumen trocken mit gut integrierter frischer Säure, kraftvollem Körper und anregender Energie.

2021 **GLETSCHERPRINZESSIN** € 35,--
Niederösterreich, Weingut Müller-Grossmann
Frucht, Frische und Mineralität verleihen der jugendlichen Prinzessin ihren Trinkfluss. Der Wein ist ein idealer Speisebegleiter, eignet sich aber auch sehr für den Genuss Zwischendurch.

2022 **GLETSCHERKÖNIGIN GRÜNER VELTLINER** € 42,--
Wachau, Weingut Lagler
In der Nase sehr komplex, fruchtig und mineralisch, am Gaumen trotz seiner dichten Körperfülle unglaublich graziös.

2021 **ROSÉ GLETSCHERBARONESSE** € 29,--
Burgenland, Weingut Stiegelmar
Leuchtend helles Bronze-Rot mit blassem Rand; intensive Stachelbeer-, Walderdbeernase; der Gaumen präsentiert sich ebenfalls fruchtig frisch mit feinem Walderdbeeraroma, ausgewogen mit einer schönen Lebendigkeit, Frische und Eleganz.

2015 **GLETSCHERPRINZ** € 36,--
Niederösterreich, Weingut Forstreiter
Cuvée aus den Sorten Zweigelt und St. Laurent.
Feine Weichselkirsche mit zarten Röstaromen in der Nase; sehr zugänglich, elegant und mit weichen Tanninen schöne Fruchtintensität im Abgang.

2019 **TUKKES RED ONE** € 37,--
Leithaberg, Weingut Juris
Cuvée aus Blaufränkisch-St. Laurent
Feinfruchtige St. Laurent – Obertöne, gut eingebundene Johannisbeere Frucht und mit zarter Veilchennote durchsetzt, kräftiger Körper, würziger Abgang.

2011 **TUKKES GLACIER** € 53,--
Leithaberg, Weingut Juris
Tiefdunkles Rubingranat, schwarzer fast opaker Kern, Geruch: dunkle Beerenfrucht, dezente Minzanklänge, Vanille, Geschmack: dichtgewobene feste Tannin Struktur, maskulin, zitronig tabakige Anklänge, feine Zwetschkenfrucht.

HÖHLISCH FEURIGE GLETSCHER-TOUR.

VIEL ZU ERLEBEN

1

GEFÜHRTE TOUR DURCH DIE SPANNAGELHÖHLE

FEURIGES FONDUE IM SPANNAGELHAUS

2

3

FAHRT MIT DEM 600 PS STARKEN PISTENBULLY ZURÜCK ZUM TUXER FERNERHAUS

Ob Fußgänger oder Skifahrer –
im Rahmen dieser Tour erlebt man gleich
DREI GLETSCHERHIGHLIGHTS an einem Tag!

Du willst mehr darüber wissen?
Hier findest du alle Informationen im Detail bzw.
schreib uns an
marketing@hintertuxergletscher.at

Dieses und weitere Erlebnisse wie auch Gutscheine können direkt über unsere Homepage **www.hintertuxergletscher.at/de/shop** gebucht werden.

DIE NACKTEN FAKTEN

- Das Spannagelhaus steht für **BESONDERE MOMENTE**: So werden hier zB. das höchst gelegene Fondue im Zillertal und Tomahawk Steak auf Vorbestellung serviert. GENUSSMOMENTE, die einen Urlaub eben ganz besonders machen.

Im Herbst, vor dem ersten Schneefall, werden ca. 4.000 LITER BIER für den Start in die Wintersaison mittels LKW auf den Berg geliefert.
Sobald die Skipiste die Zufahrt zum Spannagelhaus bedeckt, werden alle Getränke und Lebensmittel über 2 Sektionen mit der Seilbahn und vom Tuxer Fernerhaus mittels Pistenraupe zum Spannagelhaus transportiert.

Das Spannagelhaus wird vom Sommerberg aus mit Wasser versorgt. Das Quellwasser wird vom Sommerberg ins Tuxer Fernerhaus gepumpt, dort durch UV- und Filteranlagen aufbereitet und danach ins Spannagelhaus geschickt.

TIPP

Direkt neben dem Spannagelhaus befindet sich der **EINGANG ZUR SPANNAGELHÖHLE, WELCHE DIE GRÖSSTE NATURSTEINHÖHLE DER ZENTRALALPEN** ist. Die Höhlenführungen werden wetterunabhängig GANZJÄHRIG angeboten (von 15.10. bis 01.05. nur mit Voranmeldung unter Tel. +43 (0)5287 872510)

IN UNSERER SEILBAHNFAMILIE FEHLST NUR NOCH DU.

Du hast Lust auf einen

Arbeitsplatz mit Perspektive?

Dann **komm in unser Team** und genieße geregelte Arbeitszeiten, moderne Mitarbeiterunterkünfte am Berg und im Tal, gesellige Abende mit deinen Kollegen, die Möglichkeit kostenlos in ganz Österreich Ski zu fahren uvm. Wähle zwischen Ganzjahres- und Saisonstelle und den vielseitigen Jobmöglichkeiten inmitten des einmaligen Gletscherpanoramas.
Wir freuen uns auf dich!
jobs@hintertuxergletscher.at

GEMEINSAM BEWEGEN WIR BERGE.

RESERVIERE JETZT
+43 (0)5287 8510 360

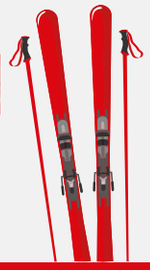
TOMAHAWK STEAK,
FEURIGES
Fondue

UND VIELE WEITERE KÖSTLICHKEITEN AUF 2.530 M

VIELEN DANK FÜR DEN BESUCH!

Spannagel Haus
2530m

MITMACHEN UND GEWINNEN



Nütze die Zeit bis das Essen serviert wird & gewinne Skipässe für deinen nächsten Skiurlaub.

1 VON 50 SKIPÄSSEN FÜR 6 TAGE UND
1 VON 100 TAGESSKIPÄSSEN
FÜR DEN WINTER 2024-25

Einfach den QR-Code scannen, an der Umfrage teilnehmen und mit etwas Glück gewinnen.

HINTERTUXERGLETSCHER.AT

RESERVIERUNGS-HOTLINE +43 (0)5287 8510 360 • WARME KÜCHE TÄGLICH BIS 15.00 UHR

Preisänderungen vorbehalten • Druck- und Satzfehler vorbehalten • Fotos: Zillertaler Gletscherbahn, TVB Tux-Finkenberg