

Gewachsen und veredelt in **Tirol**

GUTEN  
APPETIT



Tiroler  
**Genusskarte**

# ZUM TRINKEN

## Aperitiv

- **Alperitivo®**  
veganes Trendgetränk aus den Tiroler Alpen aus handverlesenen, alpinen Heilkräutern, Beeren und Wurzeln (Meisterwurz)

- **Zillertaler Bierspezialitäten**  
Zillertal Bier

## Alkoholfreie Getränke

- **„Qualität Tirol“ Apfelsaft**  
vom Oberinntalobst in Haiming

- **Säfte im Krug**  
Mineralwasser oder Quellwasser mit hausgemachtem Verdünnungssäften vom Bauernladen, Garnitur und Eis

- **Mineralwasser**  
prickelnd

- **Tiroler Kola**  
von der Privatquelle Gruber in Brixlegg

## Kaffee & Tee

- **Bio-Kaffee**  
von Unbound in Wattens

- **Bio-Tee PURO**  
Fairtrade Tea

## Zillertal Pils (4,9 % Alc.) •

Zitrusaromatisch mit grasigen Noten und einem Hauch Holunderblüte. Schlanker & eleganter Körper, frisch, trocken, zart bitter

## „Qualität Tirol“ Zillertal Tyroler – •

### Imperial Zwickl (5,7 % Alc.)

Ein waschechter Tiroler mit exotischem Aromenspiel, ausbalanciert und frisch. Gebraut aus 100 % in Tirol angebauter Fisser Imperial Gerste

## Zillertal Radler – Naturtrüb (1,6 % Alc.) •

Hellgelb und naturtrüb, fruchtig und leicht, natürlich und frisch. Hergestellt aus 100 % biologisch angebauten Zutaten

## Chardonnay 2021 (13,8 % Alc.) •

vom Weinbaubetrieb Zoller-Saumwald in Haiming. Mittleres helles gelb, im Bouquet reife Aromen nach gelben Früchten, dezente Nuancen von Apfel und Zitrus, am Gaumen etwas Exotik, leicht nussige Aromen und Würze, harmonisch eingebundene milde Säure, geschmeidig-cremiger Gaumen mit leicht mineralischem langen Abgang

## Jacobus 2019 Cuvée (12,5 % Alc.) •

aus 80 % Zweigelt/20 % Merlot vom Weinbaubetrieb Zoller-Saumwald in Haiming. Dunkles Rubinrot, in der Nase finden sich Aromen nach Cassis und fruchtige Waldbeerennoten, etwas Röstaromen und eine leicht süßliche Würze vom Merlot, weiche Tanninstruktur am Gaumen, milde Säure, gute Balance, fruchtig feinwürziger Abgang mit Länge - animiert zum Weitertrinken

## Tiroler Bierspezialitäten

## Tiroler Weine

## Kulinarischer Start

- **Bio-Knäckebrötchen**  
vom der Bäckerei Kostner in Mayrhofen
- **Bio-Zwerglerl**  
von der Metzgerei Juffinger in Thiersee
- **Tiroler Bio-Bergkäse g.U.**  
von der Alpbachtaler Heumilchkäserei in Reith

## Tiroler Vorspeis'

- **„Qualität Tirol“ Kwell Saibling**  
gebeizt, von Walter Vötter in Grieß am Brenner,  
auf Kräuterespuma mit gebratenem Spargel
- **Topfen-Graukäse-Ravioli**  
mit Almbutter und Bergschnittlauch  
(Milchprodukte Erlebnissenerei Zillertal)

## Tiroler Salatbuffet

- **Gemischte Blattsalate**
- **Tiroler Krautsalat**  
mit Speck vom „Qualität Tirol“ Hofschwein  
der Metzgerei Andrä Hörtnagl in Hall
- **Frühlingszwiebel und Radieschen**
- **Karottensalat**
- **Erdäpfelsalat**  
mit frischem Schnittlauch

*Die Bio-Salate und das Bio-Gemüse stammen von Christoph Appler in Arzl,  
die Frühkartoffel von Gemüse Giner in Thaur, die Bio-Kräuter von der  
Gärtnerei Strillinger in Söll, der Bio-Apfelessig von Regula Imhof in Natters,  
die Milchprodukte von der Erlebnissenerei Zillertal.*

aus dem Smoker: •  
**Medaillons vom „Qualität Tirol“ Milchkalb**  
mit gebratenen Karotten, Chips & Nussbutterpüree.  
Milchkalb von der Metzgerei Huber aus Kitzbühel

• **Vegane Bärlauch Gnocchi** •  
aus Hartweizengries-Mehl, mit frischem Spargel

• **Burger vom „Qualität Tirol“ Jahrling** •  
Weizenmehlbun mit Sesam, Salat, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Almkäse.  
Jahrling von der Rinderzucht Tirol

• **VEGGIE Burger** •  
Weizenmehlbun mit Sesam, Kartoffelpuffer,  
gebratenen Kräuterseitlingen

*Toppings:*  
Salat, Zwiebel, Tomaten, Essiggurken, Speck,  
Röstzwiebel, Salatgurke, Käse (Almkäse und Gouda)

*Saucen:*  
Ketchup, Mayonnaise, BBQ-Sauce, Sauerrahm-Kräuter-Sauce

• **Joghurt-Panna-Cotta** •  
mit Erdbeersorbet

• **Rhabarber Kuchen** •  
mit Sauerrahms

• **„Qualität Tirol“ Almkäse** •  
von der Holzalm in der Wildschönau

• **„Qualität Tirol“ Modlbutter** •  
aus Almmilch von der Zillertaler Heumilch Sennerei in Fügen

• **„Qualität Tirol“ Almmilch** •  
von der Erlebnissenerei Zillertal in Mayrhofen

## Tiroler Hauptspeis'

## Tiroler Burger

## Tiroler Nachspeis'

## Tiroler Almgenuss

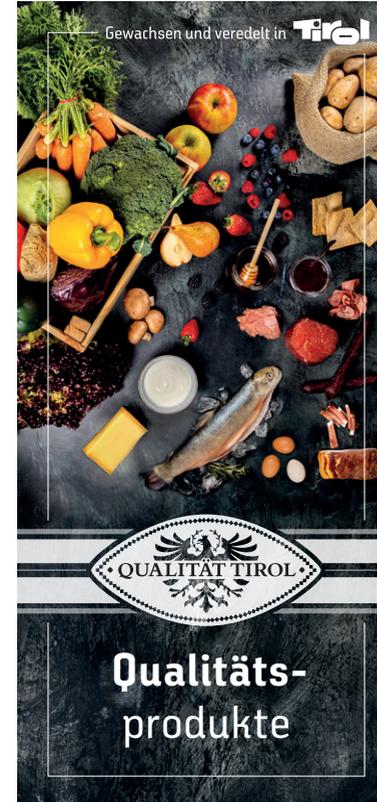


## KÖSTLICHE VIELFALT

Lebensmittel der Tiroler Bauern bestechen durch ihre **Qualität**. Egal, ob bei Milch, Fleisch oder Obst und Gemüse. Der optimale Reife- und Erntezeitpunkt ist entscheidend für den **Geschmack saisonaler Lebensmittel**. Nur bei kurzen Transportwegen bleiben Frische und Geschmack erhalten.

Köstlicher Käse, vollmundiger Apfelsaft, saftiges Jahrlingsfleisch, würziger Bio-Knoblauch oder köstliche Goggei: Tiroler Lebensmittel bieten vielfältigen Genuss. Die Tiroler Bauern produzieren hochwertige Grundprodukte, die von Verarbeitungsbetrieben in unserem Land professionell weiterveredelt werden. Käser und Senner sind innovativ. Klassiker wie Frischmilch, Butter, Bergkäse oder Graukäse überzeugen genauso wie die Spezialitäten: Schnittlauchkäse, Louick oder die Glocknerkugeln. Die Fleischveredler sorgen für die optimale Reifung des Fleisches vom Milchkalb, Berglamm, Almrind oder Hofschwein.

## VERLÄSSLICHER WEGWEISER



Das Gütesiegel „**Qualität Tirol**“ steht für regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel von höchster Güte, die zu 100 % in Tirol gewachsen und veredelt werden.

Das Gütesiegel ist gut erkennbar am **markanten Ranzen** auf den Verpackungen. Es ist dadurch verllässlicher Wegweiser und Orientierungshilfe für alle Konsumenten, die Lebensmittel mit Tiroler Herkunftsgarantie suchen. Mit regionalen Produkten wird Ihnen ein echtes Stück Heimat auf dem Teller oder im Glas geboten.



Diese Veranstaltung wird nach den Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens für Green Meetings ausgezeichnet.

**Agrarmarketing Tirol** GmbH  
Maria-Theresien-Straße 57/3  
6020 Innsbruck

+43 512 57 5701 *t*  
office@agrarmarketing.tirol *e*  
**qualität.tirol**

**LEBENSRAUM TIROL**  
HOLDING

mit freundlicher Unterstützung von:

**HAFELE** CATERING

mit Dank an unseren Sponsoren:

