



**Berggasthof & Restaurant
Westendorf / Tirol**

*Ein herzliches „Griaf enk“
bei uns am Maierhof.*

Wir freuen uns, euch kulinarisch und mit einem unvergleichlichen Ausblick verwöhnen zu dürfen. Als traditioneller Familienbetrieb legen wir großen Wert auf viel Hausgemachtes, Qualität und die Einzigartigkeit der bekannten Tiroler Gastfreundschaft. Lasst es euch gut gehen am Maierhof – wo Gäste zu Freunden werden.



Welcome to the Maierhof

We are happy to spoil you with an excellent cuisine and an incomparable view.

As a traditional family business we take great pride in our homemade products of high-end quality and the well-known tyrolean guest-friendship.

Enjoy yourself here at the Maierhof – where guests turn into friends.

Warme Küche von 16.00 bis 20.30 Uhr

Warm meals served from 4 until 8.30 p.m.



Fondue € 32,50 p. P.

(A,C,G,L,M,O)

... mit zarten Filets von Rind, Schwein & Pute,
dazu ofenfrisches Knoblauchbrot,
5 hausgemachte Saucen, frische Salate,
& Ofenkartoffel-Sauerrahm.
Wahlweise in Öl oder kräftiger Gemüsebrühe.

*... tender filets of beef, pork & turkey,
served with tasty garlic bread, 5 homemade sauces,
fresh salads & baked potatoes with sour cream.
Selectively with oil or bouillon.*

Tiroler Bergkäse Fondue € 24,50 p. P.

(A,C,G,L,M,O)

... mit Weiß- und Knoblauchbrot, Ofenkartoffeln & frischen Salaten

... mountain cheese fondue served with white & garlic bread, baked potatoes & fresh salad

Schweinshax'n € 15,80 p. P.

(A,C,G,L,O)

mit Semmelknödel und Sauerkraut
crispy pork knuckle with bread dumplings and sauerkraut



Frittatensuppe

sliced pancake soup

€ 4,20

(A,C,G,I)

Tiroler Speckknödelsuppe

tyrolean bacon-dumpling soup

€ 4,80

(A,C,G,I)

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube

creamy tomato soup

€ 4,80

(G,I)



Knoblauchsuppe im Schwarzbrotweckerl

creamy garlic soup served in a brown bread roll

€ 7,50

(A,G,I,O)

Blattsalat mit 3 gegrillten Scampis & Balsamico

lettuce with 3 pieces of grilled shrimp & balsamico

€ 8,50

(B,M,O)

Gebackener Bergkäse mit Preiselbeeren

fried local cheese

€ 9,50

(A,B,G)

Beef Tartar (150 g) mit Toast und Butter

Beef Tartar (150 g) with toast and butter

€ 14,80

(A,G,M)

Portion Knoblauchbrot – warm aus dem Ofen

garlic-bread

€ 3,50



Gemischter Salat mit Joghurdressing € 4,80
mixed salad with yoghurt dressing (C,G,M,O)

Chefsalat mit gegrilltem Putenfilet & Joghurdressing € 13,50
large mixed salad with grilled turkey & yoghurt dressing (C,G,M,O)

Steirischer Putensalat € 14,50
in Kürbiskernen paniertes Putenschnitzel (A,C,G,M,O)
auf gemischtem Salat mit Kernöl
turkey breast breaded with pumpkin seeds
served on mixed salad with pumpkin seed oil

Blattsalate mit gegrillten Scampis & Balsamico € 15,80
lettuce topped with grilled shrimp & balsamico (B,M,O)



2 hausgemachte Spinat-Käseknödel € 9,80
auf feinem Tomatenragout mit frischem Parmesan (A,C,G)
2 spinach-cheese dumplings on tomato ragout with parmesan

Südtiroler Schlutzkrapfen € 10,50
mit brauner Butter und frischem Parmesan (A,C)

(G)
ravioli filled with chives and curd with brown butter and parmesan

„Die 3 Tiroler“ € 12,80
Speckknödel, Spinatknödel und Schlutzkrapfen (A,C,G)
mit brauner Butter und geriebenem Bergkas
mix of tyrolean dumplings & pasta with brown butter & cheese

Hausgemachte Kasspatzl mit Röstzwiebeln € 10,80
homemade cheese "spätzle" topped with fried onions (A,C,G,I)

Tiroler Gröstel mit Spiegelei € 9,80
sliced & fried potatoes with meat and bacon & fried egg (C,G,M)



Haustoast „Maierhof“ € 13,80
Gegrilltes auf Toast mit Champignons,
Cocktailsauce & Salat (A,C,F,G,M,O)
grilled meat on toast with mushrooms, cocktail sauce & salad

Maierhof Burger (180 g) aus österr. Rindfleisch € 13,80
mit Speck, Käse, roten Zwiebeln, Tomaten,
BBQ Sauce, Pommes & Kraut-
Karottensalat (A,G,N)
*Maierhof Burger (180 g) from 100 % Austrian beef - served with bacon,
cheese, red onion, tomato, BBQ sauce, fries & coleslaw*

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites & Preiselbeeren € 13,80
Wiener Schnitzel with french fries & cranberries (A,C,G)

Holzhackersteak mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln € 17,50
pork steak topped with bacon, onions & fried potatoes (A,G,I)

Zartes Pfeffersteak vom feinsten Rinderfilet (220 g) € 29,50
mit grünen Speckbohnen & Steak-Pommes (A,G)
beef filet (220 g) with pepper sauce, green beans, bacon & french fries



Tiroler Brettl-Jaus'n - mit Schmalz, Speck, Kas etc. € 12,50
classic cold platter with speck, cheese, bread etc. (A,C,G,M)

Portion **Bauernspeck** mit Brot € 9,80
tyrolean speck with bread (A)

Bergkäse von der Westendorfer Sennerei € 9,80
mountain cheese from our local alpine dairy (A,G)



Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50
mixed ice cream with whipped cream (C,F,G)

Vanilleeis mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen € 6,80
vanilla ice cream with pumpkin seed oil & caramelized seeds (C,F,G)

Coup Danmark mit warmer Schokosauce € 5,80
vanilla ice cream with warm chocolate sauce (C,F,G)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 6,80
vanilla ice cream with warm raspberries (C,F,G)

Apfelkücherl mit Zimtzuckerbrösel und Vanilleeis € 7,50
deep fried apple rings with cinnamon and vanilla ice cream (A,C,G)

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 9,80
typical sliced pancake with applesauce (A,C,G)

Allergeninformation / allergy information

Glutenhaltiges Getreide	A	grains containing gluten
Krebstiere	B	crustaceans
Ei	C	egg
Fisch	D	fish
Erdnuss	E	peanuts
Soja	F	soy
Milch oder Laktose	G	milk or lactose
Schalenfrüchte	H	edible nuts
Sellerie	L	celery
Senf	M	mustard
Sesam	N	sesame
Sulfite	O	sulphites
Lupinen	P	lipines
Weichtiere	R	Molluscs

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!

Due to the preparation process in the kitchen: Despite attentive production of our meals they may contain traces of other products which are not mentioned in the menu.



alkoholfrei – non-alcoholic

Maierhof-Quelle prickeln – sparkling water	1,0 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 2,50
Maierhof-Quelle still – still water	1,0 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 1,00
Flasche Mineralwasser – bottle of mineral water	0,33 l	€ 2,50
still oder prickelnd – sparkling or still	0,75 l	€ 4,50
Skiwasser – still water with raspberry sirup	0,5 l	€ 3,00
Hollersaft – elderflower juice	0,5 l	€ 3,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 4,50
Coca Cola light	0,33 l	€ 3,50
Almdudler – Austrian herb soda	0,35 l	€ 3,50
Apfelsaft, Orangensaft – apple- or orange juice	0,25 l	€ 2,80
Johannisbeersaft, Multivitaminsaft – currant- or multivitamin juice	0,25 l	€ 2,80
Fruchtsäfte mit Soda – juice with club soda	0,5 l	€ 3,90
Fruchtsäfte mit Leitungswasser – juice with water	0,5 l	€ 3,60

Bier – beer (A)

Stiegl Bier vom Fass – draft Stiegl beer	0,5 l	€ 4,00
„Seidel“ Stiegl Bier – small draft Stiegl beer	0,3 l	€ 3,00
Radler – shandy	0,5 l	€ 4,00
Franziskaner Weißbier vom Fass	0,3 l	€ 3,20
draft wheat beer	0,5 l	€ 4,20
Flasche Franziskaner „Dunkel“ bottled dark wheat beer	0,5 l	€ 4,20
Flasche Franziskaner alkoholfrei bottled non-alcoholic wheat beer	0,5 l	€ 4,20

Heiße Getränke – hot drinks

Tasse Kaffee (Verlängerter) – cup of coffee	€ 2,80
Haferl Kaffee – large coffee	€ 4,00
Cappucino	€ 3,00
Kleiner Espresso – espresso	€ 2,50
Espresso Macchiato	€ 2,80
Doppelter Espresso – double espresso	€ 4,50
Haferl Milchkafee – white coffee	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,50
Kakao mit Sahne – hot chocolate with cream	€ 3,20
Kakao m. Rum & Sahne – hot chocolate/rum & cream	€ 4,50
Tee mit Zitrone / Früchtetee – cup of tea	€ 2,60
Tee mit Rum – cup of tea with rum	€ 4,00

Maierhof's Hüttenpunsch	¼ l	€ 4,50
<i>Maierhof's hot punch (0)</i>		
Glühwein – mulled wine (0)	¼ l	€ 4,00
Jagertee (0)	¼ l	€ 4,50

Hochprozentiges – high-proof

2 cl Bauernobstler, Marillenschnaps – fruit schnapps	€ 3,00
2 cl Nussinger – hazelnut schnapps	€ 3,00
2 cl Tiroler schwarze Johannisbeere – currant schnapps	€ 3,00
2 cl Willi mit Frucht – williams schnapps with pear	€ 3,50
2 cl Jägermeister	€ 3,00
2 cl Averna, Ramazzotti	€ 3,80
2 cl Amaretto, Bailey's	€ 3,00
2 cl Grand Marnier	€ 4,50
Bacardi / Whisky mit Cola	4 cl € 5,80
Wodka mit Red Bull	4 cl € 6,50
2 cl Grappa von der Schilchertraube	€ 5,00
2 cl Grappa from Styrian Schilcher grape	
2 cl Schilcher Weinbrand im Eichenfass gelagert	€ 5,00
2 cl Schilcher brandy aged in oak barrels	
Williamsbrand vom Rainbichlbauern	€ 4,50
Pear schnapps from a local farmer	



Grüner Veltliner - trocken / dry 1/4 l 5,50
Müller - Kremstal 1 l € 19,80

Rosé - vom Zweigelt 1/4 l 5,50
Göttweiger Berg – Kremstal 1 l € 19,80



Qualitätsweine 0,75 l

Chardonnay Heideboden trocken / dry 1/8 l 4,50
Weingut Keringer, Burgenland 0,75 l € 26,50

Weißburgunder trocken & fruchtig / dry & fruity 1/8 l 4,50
Weingut Labanz, Südsteiermark 0,75 l € 26,50

Sauvignon blanc trocken / dry 0,75 l € 26,50
Weingut Labanz, Südsteiermark

Gelber Muskateller trocken/dry 0,75 l € 28,50
Weingut Labanz, Südsteiermark

Zweigelt Rosé trocken & fruchtig / dry & fruity 0,75 l € 26,50
Weingut Bründlmayer, Kamptal



Blauer Zweigelt - trocken, kräftig / dry 1/4 l 5,50
 Müller – Kremstal 1 l € 19,80



Qualitätsweine 0,75 l

Blaufränkisch classic trocken, dry 1/8 l 4,50
 gereift im Eichenfass 0,75 l €
 26,50
 Weingut Iby, Burgenland

Merlot – trocken / dry 14 % vol. 0,75 l € 26,50
 Weingut Aumann, Thermenregion (NÖ)

Wildbacher Zweigelt – cuvée
 Verschnitt dieser Weinsorten, Barrique 0,75 l € 32,50
 Weingut Labanz, Oberhaag – Südsteiermark

Das Leben ist zu kurz,
 um schlechten **Wein**
 zu trinken.
Johann Wolfgang von Goethe

G'spritzer weiß, rot, rosé (Weinschorle) 1/4 l € 3,00
 White, red, rosé wine with club soda

Aperol Spritz mit Weißwein 1/4 l € 4,50
 Aperol with white wine and club soda



Prosecco - piccolo
Prosecco



0,2 l 7,50
0,75 l € 22,50

Prosecco rosé - piccolo
Prosecco rosé

0,2 l 8,50
0,75 l € 24,50

Schlumberger white - piccolo

0,2 l € 9,50

Schlumberger sparkling brut

0,75 l € 29,50



Regionalität ist uns wichtig!

Regionality is important to us



Daher kaufen wir Wein aus Österreich, Edelbrände aus nächster Umgebung, Bauernbutter & Westendorfer Käse von unserer Sennerei, alle anderen Milchprodukte von Tirol Milch, Frühstücks-Freilandeier vom Koglerhof, Qualitätsfleisch von der Metzgerei Knauer in Brixen im Thale und unser Brot kommt natürlich von der Bio Bäckerei Hirzinger

This is why we buy wine from Austria, butter & cheese from our alpine dairy, we get your breakfast eggs from a local farmer (Koglerhof), support businesses that are located just around the corner and our high-quality selection of meat and bread comes from the region.