



Herzlich Willkommen in der Böggersbar

Egal, ob Sie auf der Durchreise, Stammgast oder Barliebhaber sind, die persönliche Verbindung zwischen Bartender und Gast gilt bei uns als wichtigstes Gebot. Unser Team ist stets für Sie da und möchte Ihnen das Wohlgefühl vermitteln, welches jeden Böglerhof Besuch einzigartig macht.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Ihr Barchef Nikki mit Team

Inhaltsverzeichnis

Schaumweine & Champagner	S. 3	Vodka	S. 11
Aperitif / Spritzige Drinks	S. 3	Tequila & Mezcal	S. 11
Before Dinner Drinks	S. 4	Aniséés	S. 11
Champagne Drinks	S. 4	Calvados	S. 11
The Negroni	S. 5	Cognac	S. 12
Highball´s	S. 5	Armagnac	S. 12
Old But Gold	S. 5	Grappa	S. 12
After Dinner Drinks	S. 6	Bitters	S. 12
Alkoholfreie Drinks	S. 6	Liköre	S. 13
Mocktails	S. 7	Pisco	S. 13
Vermouth	S. 7	Edelbrände	S. 14
Sherry & Portwein	S. 7	Bier	S. 15
Gin	S. 8	Wein	S. 16
Single Malt Whisky	S. 9	Unsere Säfte	S. 17
Blended Scotch Whisky	S. 9	Wasser	S. 17
American Whiskey	S. 10	Softdrinks	S. 18
Irish Whiskey	S. 10	Tonic & Filler	S. 18
Aquavit	S. 10	Kaffee & Heißgetränke	S. 18
Rum	S. 10	Für den Hunger zwischendurch	S. 19

Schaumweine & Champagner 0,1l

Sekt Brut 5,90

Morandell / Österreich

Prosecco Extra Dry 5,90

Bacio Della Luna / Italien

Gelber Muskatellersekt 8,70

Weingut Harkamp / Südsteiermark

Champagner 12,50

Haton et Filles / Sonate de Chardonnay /
Blanc de Blancs, Brut

Champagner Rosé 12,50

Haton et Filles / Cuvée Agathe / Brut

Sparkling Tea Bla / alkoholfrei 7,50

Sparkling Tea Company / Copenhagen

„Champagne is one of the
Elegant Extras in Life.“



Aperitif / Spritzige Drinks 8,00

Spritz / Aperol / Campari

Italicus Spritz

Prosecco / Bergamottenlikör Italicus /
Oliven / Zitrone / Soda

Hugo

Prosecco / Holundersirup / Minze /
Limetten / Soda

Bright Day Spritz

Prosecco / Himbeer-Rosmarin Sirup /
Zitronensaft / Soda

Bellini

Prosecco / Pfirsichpüree

Lillet Berry

Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry /
Beeren

Campari Orange / Soda

Before Dinner Drinks

12,50

“The start for an Incredible Night”

Martini Cocktail

Dry Gin / Dry Vermouth / Bitters
(Dirty / Non Dirty; fragen Sie uns!)

Manhattan

Bulleit Rye Whiskey / Sweet Vermouth / Bitters

Margarita

Olmecca Altos Tequila / Limettensaft /
Cointreau

Old Fashioned

Bulleit Rye Whiskey / Zucker /
Bitters

Knickerbocker

Havana Rum 3 yo / Cointreau / Zitronensaft /
Himbeere



„Alpbacher Aromen einfangen“

Möglichst viel selbst erzeugen
und saisonale Genüsse haltbar
machen!!!

Meyers Nikki // Barchef

Champagne Drinks

16,50

Böglers Hugo

Champagne Rosé / Holunder / Minze / Limetten /
Beeren / Soda

Kir Royal

Champagne Blanc de Blanc / Crème de Cassis

Black Velvet

Champagne Blanc de Blanc / Köstritzer Schwarzbier

The Negroni

12,50

Negroni "Der Klassiker"

Campari / Dry Gin / Sweet Vermouth

White Negroni "Der Weiße"

Lillet Blanc / Dry Gin / Italicus

Negroni Sbagliato "Der Spritzige"

Campari / Sweet Vermouth / Prosecco

Nature Negroni "Der Heimische"

Campari / Dry Gin / Zirben Likör / Preiselbeeren

Highball's

11,80

Scotch & Soda

JW Red Label / Soda

Seven & 7

Canadian Club / Sprite

Skinny One

Ciroc Vodka / Soda / Zitrone

Sunny One

Campari oder Malfy Rosa Gin / Aqua di Monaco

Fruity One

Stin Sloe Gin / TH Bitter Lemon

Wermut - Tonic

Guglhof Vermouth / Tonic Wasser

Old But Gold

12,50

Whisky Sour

Bulleit Rye Whiskey / Supasawa / Simple Sirup / Eiweiss Opt.

Mojito

Havana Rum 3 yo / Minze / Limettensaft / Simple Sirup

Bloody Mary

Absolut Vodka / Tomatensaft / Tabasco / Worcester / Salz / Pfeffer / Zitronensaft

Moscow Mule

Tito's Vodka / TH Ginger Beer / Limetten / Gurke

Caipirinha

Cachaca Nega Fulo / Limetten / Rohrzucker Weiss



Nachgefragt werden die alkoholfreien Getränke, die Spirituosen imitieren, von zunehmend gesundheitsbewussten Konsumenten. „Was Du trinken solltest, wenn Du nicht trinkst“.
britischen Marke Seedlip

After Dinner Drinks

12,50

White Russian

Kaffee Likör / Absolut Vodka / Sahne

Espresso Martini

Kaffee Likör / Absolut Vodka / Espresso

Planters Punch

Myers Rum / Orangensaft / Ananassaft / Zitronensaft / Grenadine

Pina Colada

Havana Rum 3 yo / Malibu / Ananassaft / Sahne / Kokossirup

Pisco Sour

Pisco / Supasawa / Simple Sirup / Eiweiß Opt.

Smoky Zirbe

Zirbengeist / TH Ginger Beer / BBQ Rauch / Speck

Hierbas Chinado

Le Tribute Gin / Hierbas / Supasawa / hausgemachter Thymiansirup / Soda / Olivenöl

Alkoholfreie Drinks

7,50

Hugo

TH Ginger Ale / Holundersirup / Minze / Limetten / Soda

Aperol Spritz

Sparkling tea / Lyre's Aperol / Orange / Soda

Grove Fizz

Seedlip Grove / Soda / Zitrone

Pink For Me

Martini Vibrante / Schweppes Wild Berry Tonic

Sparkling Ginger

Sparkling Tea / Supasawa / hausgemachter Mandarine – Ingwer Sirup



Mocktails

8,50

Baby Colada

Ananassaft / Sahne / Kokossirup

Frozen Mango

Mangosaft / Ananassaft / Limettensaft / Simple Sirup

Ipanema

Limetten / Rohrzucker Weiss / TH Ginger Ale

Spice Espresso Martini

Seedlip Spice / Espresso / Simple Sirup

Red Verjus

Seedlip Garden / Erdbeerpuree / Verjus / Supasawa / Soda

Wonderbar

Siegfried Wonderoak / Supasawa / Ginger Ale / hausgemachter Vanillesirup

Vermouth / 5 cl

7,20

Vermouth Bianco / Martini

Vermouth Dry / Belsazar

Vermouth Premium Dry / Gölles

Vermouth Premium / Guglhof

Vermouth Sweet / Antica Formula



Sherry & Portwein / 5 cl

Sherry Amontillado / Medium dry 6,50
Los Arcos, E. Lustau

Sherry Manzanilla / Very Dry 6,50
Pairusa, E. Lustau

Tawny Port / 20yo 8,50
Dow's

Gin / 4 cl

Beefeater / Gordon´s / UK	7,00	Saneha Gin / Thailand	10,50
Malfy Rosa / Italien	8,50	Stin Sloe / Österreich	10,50
Akori Cherry Blossom / Spanien	8,50	Rick gin Free / Österreich / Alkoholfrei	10,50
Whitley Neill Rhubarb & Ginger / UK	9,00	Adamus Bio / Portugal	11,50
Ginato Clementino / Italien	9,00	Amuerte Black / Belgien	11,50
Hendricks / Schottland	9,00	Sweet Lemon Chin / Böglerhof	11,00
Blue Gin / Österreich	9,00	Die Böglerin / Böglerhof	11,00
Monky 47 / Deutschland	9,50	Arkanum Vienna Black / Österreich	11,00
Le Tribute / Spanien	9,50		
Silent Pool / UK	9,50		
Marzadro Luz Lemon / Italien	10,00		



Single Malt Whisky / 4 cl

Talisker / Sky	8,50
Highland Park / 12 yo	8,50
Ardbeg / 10 yo	10,50
Maas Fisky / Tirol	16,50
Oban / 14 yo	12,50
Isle of Yura / 18 yo	14,50
Nikka Miyagikyo	14,50
Bowmore / 15 yo	14,50
Glenfarclas / 15 yo	15,50
Mortlach / 16 yo	18,50
The Hearach / Isle of Harris	14,50

Blended Scotch Whisky / 4 cl

Home of Johnnie Walker

Red Label	6,50
Green Label	10,50

Home of Chivas Regal

Chivas 12
Chivas 18

„Wir wollen unseren Gästen jeden Tag ein besonderes Erlebnis schaffen.
Abschalten, Träumen und in andere Geschmackswelten abtauchen lassen!“

Meyers Nikki

American Whiskey / 4 cl

Jim Beam	6,50
Jack Daniels	6,50
Knob Creek	8,50
Bulleit Bourbon	8,50
Bulleit Rye	9,00
Woodford Reserve / Double Oaked	14,50

Irish Whiskey / 4 cl

Tullamore Dew	7,00
Jameson	7,00
Jack Ryan / 12 yo	11,00
Dunvile´s PX / 10 yo	14,50

Aquavit / 4 cl

Line	10,50
------	-------

Rum / 4 cl

Diplomatico Rum Exklusiva / Venezuela	9,00
Ron Metusalem / Solera 23 / Dom. Rep.	11,50
Cartavio XO / 18 yo / Peru	14,50
Appleton Estate / 21 yo / Jamaika	17,50
Malecon / 1985 / Panama	17,50
Malteco / 1986 / Guatemala	19,50
Gölles / Johan White Rum / Steiermark	7,50
Eminente / 7 yo / Kuba	11,00



Vodka / 4 cl

Absolut / Schweden	6,00
Tito's Handmade / USA	6,50
Belvedere / Polen	8,50
Ciroc / Frankreich	8,50

Calvados / 4 cl

Home of Pere Magloire

VSOP	7,00
XO Mémoire	11,50
Chateau de Breuille / Reserve 20 yo	11,50

Anisées / 4 cl

Pernod	7,00
Sambucca / Luxardo	7,00
Hierbas Medium / Túnel	7,00



Tequila & Mezcal / 4 cl

Home of Olmeca

Silver	8,50
Altos Reposado / 100% Agave	10,50
Altos Plata / 100% Agave	10,50
Mezcal Vida	11,50

Cognac / 4 cl

Remy Martin / VSOP	11,00
Couvoisier / VSOP	9,00
Planat Organic / Bio / VS	8,00
Meukow / XO	15,50

Weinbrand / 4 cl

Asbach / Uralt / Deutschland	6,50
1866 / De Jerez Solera / Spanien	11,00
Prieler / 1990 / Burgenland	12,50
Metaxa / Grande Fine / Griechenland	14,50
Paul John / XO / Indien	17,00

Armagnac / 4 cl

Janneau / VSOP	9,50
Samalens / Bas- Armagnac / XO	14,50

Grappa / 2 cl

Di Prosecco / Alexander	6,00
Di Moscato Barricata / Mazetti Antavilla	6,50
Sarpa di Poli / Jacopo Poli	6,50
Sassicaia / Jacopo Poli	9,00
Ornellaia	10,00
Barbareco di Gaja	10,00

Bitters / 4 cl

€ 6,50

Averna Halbbitter

Ramazotti

Fernet Branca

Fernet Menta

Jägermeister / Flasche 2 cl 5,00

Underberg / Flasche 2 cl 5,00



Pisco / 4 cl

6,50

El Gobernador / Chile

Liköre / 4 cl

7,00

Cointreau

Grand Marnier

Drambuie

Southern Comfort

Amaretto

Malibu

Marascino

Cynar

Mr. Black Cold Brew / Kaffeelikör

Baileys

Frangelico / Haselnusslikör

Limoncello

„Kein Genuss
ist
vorübergehend
—
denn der
Eindruck, den
er zurücklässt,
ist bleibend.“

Edelbrände / 2 cl

Home of Guglhof

Gravensteiner / Apple	6,80
Williams / Pear	7,20
Marille / Apricot	7,20
Kirsch / Cherry	7,20
Himbeer / Raspberry	7,90
Quitten / Quince	7,90
Vogelbeer / Rowanberry	8,90
Holunder / Elderberry	8,90
Schlehen / Sloeberry	8,90
Alter Apfel / Old Apple	6,80
Alte Zwetschke / Old Plums	6,80
Alter Obstbrand / Old Fruit	6,80

Home of Rochelt / 1 cl 9,60

Weichsel / Sour cherry

Mirabelle / Yellow Plum

Der Inntaler / Williams, Quitte,
Himbeere

Home of Erber / 2 cl 5,00

Zirbenlikör

Zirbengeist

Wildschönauer Krautinger 6,00
Weiße Stoppelrübe / Turnip



Bier

Vom Fass

Kaiser Premium / Helles	0,2 l	4,00
	0,3 l	4,90
	0,5 l	5,70

Radler / Bier & Sprite	0,3 l	4,90
	0,5 l	5,70

Weihenstephan / Weißbier	0,3 l	5,10
	0,5 l	5,90

Aus der Flasche / 0,33 l

Köstritzer / Schwarzbier	5,90
--------------------------	------

Stiegl Columbus / Pale Ale	5,90
----------------------------	------

Reininghaus / Jahrgangs Pils	5,20
------------------------------	------

Zillertaler Tyroler / Zwickl	5,90
------------------------------	------

Bier des Monats / Ask our Bar Staff	5,90
-------------------------------------	------

Unertl / Weißbier Dunkel / 0,5 l	5,90
----------------------------------	------

Alkoholfrei

Unertl / Weißbier / 0,5 l	5,90
---------------------------	------

Gösser Naturgold / Zwickl / 0,3 l	4,90
-----------------------------------	------

Gösser Radler / Naturtrüb / 0,3 l	4,90
-----------------------------------	------

„Es gibt keinen grundsätzlichen Zusammenhang von Farbe und Alkoholgehalt des Bieres. Die dunklere Farbe kommt lediglich zustande, weil andere Malzarten, etwa dunkel – oder Röstmalze, beim Bierbrauen verwendet wurden. Diese verleihen dem Bier zwar eine intensivere Färbung und röstige, Kaffee – oder schokoladenartige Aromanoten, verändern aber den Alkoholgehalt nicht automatisch.“

Wein / 1/8 l

Weiß / White

Grüner Veltliner / Pure Wine Line 7,30

Weingut Fritsch & Böglerhof

Riesling / Ried Loiserberg 8,20

Weingut Weszeli, Kamptal

Charadonay / Leutschacher 8,50

Weingut E. Sabathi, Steiermark

Rotgipfler / Anning 7,30

Weingut Stadlmann / Thermenregion

Pinot Grigio / Riff 5,80

Weingut Lageder / Südtirol

Rosé

Blafränkisch rosé / aus der Magnumflasche 6,80

Weingut Strehn / Mittelburgenland

Gespritzt / 1/4 l

Weiß / Süß oder Sauer 4,00

Rot / Süß oder Sauer 4,00

„Liebe Weinliebhaber,
eine große Auswahl an Österreichischen
und internationalen Weinspezialitäten
finden sie in unserer Weinkarte.“

“Dear Wine Lovers, you will find a wide
selection of Austrian and International
wines on our wine list.”

Rot / Red

Zweigelt 5,80

Weingut Schneider / Thermenregion

Blafränkisch & Merlot / Pure Wine Line 7,30

Weingut Wachter – Wiesler / Eisenberg

Blafränkisch / Ried Szapary 9,00

Weingut Jalits / Eisenberg

Sankt Laurent / Eisenstadt 7,50

Weingut Tinhof / Leithaberg

Merlot 7,90

Weingut G. Triebaumer / Rust

Unsere Säfte / 200 ml

5,40

Home of Kohl (Pur / Gespritzt)

Johannisbeere / Currant

Marille / Apricot

Birne / Pear

Bergapfelsaft Sonnenglanz / Mountain Apple juice

Home of Rauch

Tomatensaft

3,90

Home of Böglerhof (Gespritzt)

Himbeer & Rosmarin

1/4 l 3,80

1/2 l 4,90

Mandarine & Ingwer

1/4 l 3,80

1/2 l 4,90

Holunder, Zitrone

1/4 l 3,20

1/2 l 4,60

Karotten / Apfel, Karotten

1/8 l 4,80



„Die exquisite Qual der Wahl,
Säfte vom Andreas Kohl.“

Wasser

Montes Mineralwasser / 0,3l
Still / Prickelnd

3,90

Montes Mineralwasser / 0,7l
Still / Prickelnd / Medium

6,90

Softdrinks

4,60

Aus der Flasche / 0,33 l

Coca Cola

Coca cola Zero

Almdudler

Eistee

Spezi

Vom Fass

Fanta 0,2 l 3,90
0,4 l 4,60

Sprite 0,2 l 3,90
0,4 l 4,60

Tonic & Filler / 0,2 l

4,20

Home of Thomas Henry

Tonic
Ginger Ale
Bitter Lemon
Ginger Beer

Fever Tree Mediterranean Tonic
Alperitivo Tonic
Le Tribute Tonic
Schweppes Wild Berry
Aqua di Monaco "La Toronja"

Home of Redbull

Organics By red Bull Tonic

Red Bull Original 5,50

Kaffee & Heißgetränke

Espresso / Macchiato 3,30

Ristretto 3,30

Verlängerter / Café Crème 4,20

Doppelter Espresso / Großer Brauner 4,90

Cappuccino 4,80

Latte Macchiato 4,80

Irish Coffee 12,50

Heiße Schokolade

ohne Schlagobers 4,90

mit Schlagobers 5,20

Sonnentor Bio -Tee / Tasse 4,20

Sonnentor Bio -Tee / Kännchen 7,20

Inländer Rum / 2 cl 2,50

Für den Hunger zwischendurch...

von 11:45 Uhr bis 21:45 Uhr

Gemischte Jause	17,50
heimische Wurst-, Speck- & Käseerzeugnisse, Essiggurke, Bauernbrot, Butter Mixed platter of local sausage, bacon and cheese products, pickled cucumber, farmhouse bread, butter	
Kleine gemischte Salatbowle	6,50
Small mixed salat bowle	
Bunte Blattsalatbowle	9,80
Knoblauchbrot Mixed leaf salad bowl, garlic bread	
Barbecue Pilze	14,50
Krustenbrot, Kräuter, Gemüse (vegan) Barbecue mushrooms, bread, herbs, vegetables (vegan)	
mit geräuchertem Forellenfilet / with smoked fillet of trout	18,50
mit Scheiben vom Vulcano Rohschinken / with slices of raw Vulcano ham	19,50
Clubsandwich	19,50
Hühnerbrust, Rucola, Bauchspeck Club Sandwich, chicken breast, rocket, pork belly bacon	
Kraftsuppe vom Alpbacher Jungrind	kleine Portion / small serving 8,50
Tiroler Graukaspressknödel Soup of Alpbach beef, Tyrolean pressed dumpling of grey cheese	große Portion / big serving 11,50
Gulaschsuppe	kleine Portion / small serving 8,50
Goulash soup	große Portion / big serving 12,50

Schinken-Käsetoast		9,80
Salatbouquet, Pfefferoni		
Ham and cheese toast, salad bouquet, chili peppers		
Frankfurter oder St. Johanner		8,50
Brot, Senf, frischer Kren		
Viennese sausage or Tyrolean sausage, bread, mustard, fresh horseradish		
Böglers Pulled Beef Burger		21,50
Kartoffel Wedges		
Böglers pulled beef burger, potato wedges		
Böglers Veggie Burger		17,50
Kartoffel Wedges		
Böglers veggie burger, potato wedges		
Gegrilltes Entrecôte	150 g	21,50
Kräuterbutter, Ciabatta	220 g	26,50
Grilled entrecôte, herb butter, ciabatta		
Schnitzel Wiener Art vom Schwein		19,50
Pommes Frites		
Escalope of pork „Viennese style“, French fries		
Trüffelpommes		15,50
Asmonte, Aioli		
Truffle fries, asmonte cheese, aioli		
Rote Rüben- und Krennocchi	kleine Portion / small serving	12,50
Knollensellerie, Paprika, Gartenkresse	große Portion / big serving	16,50
Beet root and horseradish gnocci, celery root, bell pepper, garden cress		

Kaiserschmarrn		14,50
Zwetschkenröster		
„Kaiserschmarrn“ – typical Austrian chopped pancake, stewed plums		
Hausgemachter Apfelstrudel		4,80
Homemade apple strudel	mit Vanillesauce / with vanilla sauce	6,80
Böglerhof Tortenstück		4,50
Slice of Böglerhof cake		

Unser Küchenteam freut sich, Ihren individuellen Speisewünschen nachzukommen. Falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden oder eine vegane Option bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte mit. Ihr Genuss steht für uns im Mittelpunkt.

Our kitchen team will be happy to cater for your individual dietary requirements. If you have any allergies or intolerances, or prefer a vegan option, please let us know. Your enjoyment is our priority.

Einfach guat!



Genießen Sie in der Böglerstube.

Der Böglerhof – pure nature spa resort . Familie Duftner
Nr. 166, 6236 Alpbach, Österreich . +43 5336 5227 . info@boeglerhof.at

boeglerhof.at
follow us: @derboeglerhof