



Willkommen im Gasthaus Anich

Unsere Philosophie

Seit über 120 Jahren ist das Gasthaus Anich ein Ort der Begegnung, der gelebten Tiroler Gastfreundschaft und ehrlichen Küche. Inmitten von Innsbruck bewahren wir die Tradition der Tiroler Wirtshauskultur – bodenständig, herzlich und unverfälscht.

Unser Chef und Wirt kocht hier noch selbst – mit Leidenschaft und persönlichem Einsatz, damit jede Speise die Handschrift des Hauses trägt.

Unsere Küche steht für:

- **Ehrlichkeit und Handwerk** – Bei uns kommt nur auf den Teller, was wir auch selbst gerne essen würden. Wir kochen mit echter Handarbeit, mit Zeit und Sorgfalt – keine Fertigprodukte, keine Abkürzungen. Stattdessen setzen wir auf klassische Zubereitung, überlieferte Rezepte und ehrliche Aromen, die durch Qualität überzeugen.
- **Regionale Zutaten** – Qualität beginnt bei der Herkunft: Unsere Kartoffeln, Kraut und Karotten stammen frisch vom **Wieserhof in Natters**, ergänzt durch frisches Gemüse vom **Ischia Gemüsehandel**. Unser Kaffee wird frisch in Tirol von der Firma **Unbound** geröstet – aromatisch, nachhaltig und regional.
- **Hausgemachte Spezialitäten** – Ob kräftige Suppen, feine Braten, unsere beliebten Knödelvariationen oder ein zarter, gekochter Tafelspitz: Unsere Gerichte haben Geschichte – und Geschmack. Und zum süßen Abschluss darf ein frisch zubereiteter **Kaiserschmarrn** natürlich nicht fehlen.

Hier treffen sich Einheimische und Reisende, Jung und Alt, Geschäftsleute und Studenten – und alle sind willkommen. Unser Wirtshaus lebt von seiner Atmosphäre: rustikal, gemütlich und voller Charakter – genau wie unsere Speisen.

Schön, dass Sie da sind. Lassen Sie es sich schmecken!

Schahinjan Hovhannes & das Anich-Team



KALTE & WARMES VORSPEISEN

Saure Wurst (C, L, O) **13,50**
Zwiebelringe | Brot



Kaspressknödel 1 Stück (A, C, G, L, O) **8,00**
auf Sauerkraut



Tiroler Schlutzkrapfen 5 Stück (A, C, G, L, O) **14,50**
Spinat | braune Butter | Parmesan | Schnittlauch

Kalter Schweinsbraten (A, C, M, G, L, O) **13,90**
Senf | Kren | eingelegtes Gemüse | Brot

SUPPEN

Tafelspitzbouillon (A, C, G, L) **6,00**
Frittaten | Schnittlauch

Tafelspitzbouillon mit Einlagen nach Wahl (A, C, G, H, L) **6,80**
Leberknödel oder Speckknödel oder Kaspressknödel

Hausgemachte Gulaschsuppe (A, G, L, O) **10,90**
Brot | Petersilie

Der große Suppenteller 3 Stück (A, C, G, H, L) **13,50**
Leberknödel | Speckknödel | Kaspressknödel

Allergene: Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht vollständig ausschließen.



SALATE

Anicher Salatteller (A, C, G, H, L, M, O) **16,50**
Gebackene Hühnerbrust | Speck | Hausdressing



Kaspressknödel 1 Stück (A, C, G, L, O) **10,00**
mit gemischtem Salat

Gemischter Salat (C, G, H, L, M, O) **4,90 | 6,90**
Hausdressing

Bunter Blattsalat **4,50 | 5,50**
Hausdressing

Kartoffelsalat oder Krautsalat **6,00**

VEGETARISCHE GERICHTE



Hausgemachte Käsespätzle (A, C, G, L) **16,50**
Röstzwiebeln | Bergkäse | Schnittlauch



Spinatknödel 3 Stück (A, C, G, O) **16,90**
Österkron | braune Butter | Parmesan | kleiner grüner Salat



Gemüse-Gröstl (G, L, O) **16,90**
Feines Gemüse | Krautsalat | Petersilie

Allergene: Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht vollständig ausschließen.



HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, G, L, M)	28,50
vom Schwein	18,20
Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	
Gebackene Hühnerkeule (A, C, G, L, M)	19,20
Kartoffel-Vogersalat steirisches Kernöl	
Cordon Bleu vom Schwein (A, C, G, L, M)	21,20
Schinken Käse Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln Preiselbeeren	
Wiener Rindstafelspitz (A, G, L)	26,00
Blattspinat Röstkartoffeln Schnittlauchsauce Apfelkren	
Tiroler Gröstl (C, G, O)	17,80
Tafelspitz Speck Spiegelei Krautsalat	
Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind (A, G, L, O)	34,90
Zwiebelsauce Röstzwiebeln Speckbohnen Bratkartoffeln	
Schweinsbraten (A, C, G, L, O)	19,00
Natursaft Semmelknödel Sauerkraut	
Gegrilltes Rumpsteak vom Black Angus Rind ca. 250 g (G, O)	38,00
Kräuterbutter Bratkartoffeln Speckbohnen	
Grillteller „ANICH“ (G, L, O)	28,00
Rumpsteak Schweinerücken Hühnerbrust Bratkartoffeln Grillgemüse	
Geröstete Kalbsleber (A, G, L, O)	26,00
Zwiebelsauce Reis grüner Salat	
Anicher Trio (A, C, G, L, M, O)	16,90
Spinatknödel Speckknödel Kaspressknödel braune Butter kleiner grüner Salat	

Allergene: Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht vollständig ausschließen.

Alle Preise in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Trinkgeld nicht im Preis inkludiert.



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel vom Schwein (A, C, G) **13,90**
Kartoffelsalat oder Reis

Gebackenes Hühnerfilet (A, C, G) **9,80**
Kartoffelsalat oder Reis



Käsespätzle (A, C, G, L, O) **8,90**
Röstzwiebeln | Schnittlauch

BEILAGEN UND EXTRAS

Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln **6,00**

Reis **4,50**

Grillgemüse | Sauerkraut **6,50**

Extra Knödel **4,00**

Extra Knödel mit Butter und Parmesan **5,60**

Ketchup | Mayonnaise | Senf | Preiselbeeren **0,90**

Brot **3,00**

Beilagenänderung **1,00**

Beilagenänderung auf gemischter Salat **2,50**

Zusätzliches Gedeck zum Teilen einer Hauptspeise **3,00**

Kleine Portion **-1,00**

Allergene: Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht vollständig ausschließen.



DESSERT

Kaiserschmarrn (Wartezeit je nach Auslastung mind. 30 min) (A, C, G, H, O) Apfelmus Zwetschkenröster Rum-Rosinen	16,90
Lauwarmer Schoko-Nuss Brownie (A, C, G, H, O) Waldbeerenragout Vanilleeis	10,50
Tonkabohnen-Parfait (A, C, G, H, O) Frische Beeren Schokosauce	8,00
Omas Apfelstrudel (A, C, G, H, O) mit Schlagobers oder Vanillesauce	7,90 8,50
Affogato al Caffè (A, C, G, H, O) cremiges Vanilleeis mit Espresso	5,30

Allergene: Trotz sorgfältiger Zubereitung unserer Speisen können wir eine Kreuzkontamination mit Allergenen nicht vollständig ausschließen.



SOFTDRINKS UND FRUCHTSÄFTE

Coca-Cola	0,3l 0,5 l	4,40 5,20
Spezi	0,3l 0,5 l	4,40 5,20
Zitronenlimonade	0,3l 0,5 l	4,40 5,20
Coca-Cola Zero	0,33l Flasche	4,40
Fanta	0,33l Flasche	4,40
Eistee Pfirsich Zitrone	0,33l Flasche	4,40
Almdudler	0,35l Flasche	4,40
Tonic Water Bitter Lemon	0,2l Flasche	4,00
Soda Zitrone	0,3l 0,5 l	3,10 4,10
Soda Holunder Himbeere	0,3l 0,5 l	3,20 4,20
Sodawasser	0,3l 0,5 l	2,50 3,20
Apfelsaft	0,3l 0,5 l	4,40 5,20
Apfelsaft gespritzt	0,3l 0,5 l	3,80 4,80
Pago diverse Sorten pur	0,2l Flasche	4,00
Pago diverse Sorten gespritzt	0,3l 0,5 l	4,40 5,20

MINERALWASSER

Römerquelle Mineral prickelnd	0,33l 0,75 l Flasche	3,50 6,90
Römerquelle Mineral still	0,33l 0,75 l Flasche	3,50 6,90
Leitungswasser	0,3l 0,5 l	1,00 1,50



KAFFEE & TEE



Espresso	2,80
Doppelter Espresso	5,10
Espresso Macchiato	3,10
Verlängerter	3,90
Cappuccino	4,40
Latte Macchiato	4,50
Espresso Corretto	6,90
Tee diverse Sorten	4,00
Tee mit Rum	5,50

SEKT & LONGDRINKS

Prosecco	0,1 l 0,75 l	5,50 37,00
Campari Soda Orange		7,50
Gin & Tonic		12,90
Hugo		7,50
Aperol Spritz Veneziano		7,50
Vodka Lemon Soda		7,50
Wildberry Lillet		7,50
Espresso Martini		14,90
Crodino Spritz Alkoholfrei		5,80

SPIRITUOSEN UND BITTERS

Grappa Poli Barrique	2 cl	5,20
Grappa	2 cl	3,90
Ramazzotti	2 cl	3,50
Amaretto	2 cl	3,70
Vodka	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Fernet	2 cl	3,50
Armenischer Weinbrand	2 cl	5,90

Doch lieber Schnaps aus Tirol? Fragen Sie nach unserer Schnapskarte.



TIROLER BIERE

Zillertaler Hell	0,2 l	3,30
	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,20
Tiroler Bier naturtrüb	0,2 l	3,40
	0,3 l	4,30
	0,5 l	5,30
Radler süß	0,3 l 0,5 l	4,20 5,20
Radler sauer	0,3 l 0,5 l	4,20 5,20
Zillertaler Weißbier Hell / Dunkel	0,5 l <i>Flasche</i>	5,50
Zillertaler Schwarzbier	0,33 l <i>Flasche</i>	4,70
Beck's Alkoholfrei	0,3 l <i>Flasche</i>	4,50
Franziskaner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l <i>Flasche</i>	5,50

WEINE GESPRITZT

Rot gespritzt süß	1/4 l	4,80
Rot gespritzt sauer	1/4 l	4,60
Weiß gespritzt süß	1/4 l	4,80
Weiß gespritzt sauer	1/4 l	4,60
Weißer Sommerspritzer	1/2 l	6,50



ROTWEINE

Zweigelt vom Haus

Weingut R+A PFAFFL, Niederösterreich trocken 1/8 l | 0,75 l **6,10 | 36,00**

Intensives Rubinrot mit reifen dunklen Kirscharomen. Vollmundig und saftig, mit würzigen Nuancen, sanften Tanninen und einem ausgewogenen, eleganten Körper.

Lagrein Riserva

Rottensteiner Südtirol DOC trocken 1/8 l | 0,75 l **6,90 | 41,00**

Dunkles Rubinrot mit Veilchen-, Schokolade- und Lakritznoten. Trocken, samtig und harmonisch, mit angenehm süßen Tanninen und leicht herber Würze.

Blafränkisch Perfektion

Winzerschlüssel KAISER, Eisenstadt trocken 1/8 l | 0,75 l **6,90 | 41,00**

Fruchtige Aromen von Pflaume und Kirsche, begleitet von feiner Kräuterwürze und Tabaknoten. Am Gaumen saftig, samtig und vollmundig mit weichen Tanninen und einem harmonischen Abgang.

WEIßWEINE & ROSÉWEINE

Grüner Veltliner Sandstein

Weingut JOSEF FRITZ, Niederösterreich trocken 1/8 l | 0,75 l **6,10 | 36,00**

Aromen von Kernobst, Honigmelone und gelben Früchten, begleitet von feinen Zitrus- und Kräuternoten. Frisch und lebendig mit harmonischer Säure und mineralischem Abgang.

Chardonnay Classic

Weingut HAGN, Niederösterreich trocken 1/8 l | 0,75 l **6,90 | 41,00**

Aromen von gelben Äpfeln, Ananas und Honigmelone. Am Gaumen kräftig, cremig und fein strukturiert mit dezenten Karamellnoten und elegantem Abgang.

Kitz Cuvée

Rottensteiner Südtirol Doc trocken 1/8 l | 0,75 l **6,90 | 41,00**

Frische und fruchtige Cuvée aus Weißburgunder, Sauvignon, Pinot Grigio und Müller-Thurgau. Weich, harmonisch und lebendig – der ideale Aperitif und vielseitige Begleiter zu leichten Speisen.

Rosé del Lago

Magazzino, Lombardei, Italien trocken 1/8 l | 0,75 l **6,10 | 36,00**

Zartrosa Rosé mit Aromen von Himbeeren, Pflaumen und feinen Rosenblüten. Frisch, elegant und harmonisch mit einem sauberen, lebendigen Abgang.
