

SPEISEN & GETRÄNKE

TIPPELER / GASTHOF ZUR KRIPPE / SCHWAZ / TIROL





ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG, MITTWOCH - SAMSTAG

geöffnet von 11⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr

DIENSTAG RUHETAG

SONNTAG

geöffnet von 11⁰⁰ bis 21⁰⁰ Uhr

Warme Küche von 12⁰⁰ bis 14³⁰ Uhr und 18⁰⁰ bis 21⁰⁰ Uhr

Nachmittags kleine Karte

UNSERE GASTRONOMIE IM ERDGESCHOSS

Biergarten 70 Personen

Pfundstube 12 Personen

Täuferstube 12 Personen

UNSERE RESTAURANTS IM 1. STOCK

Künstlerstube 18 Personen

Schwazer Silberstube 16 Personen

Zunftstube 35 Personen

„Aller Bergwerk Mutter“

WOHL KEIN ANDERES BERGWERK hat die Weltgeschichte so sehr geprägt wie jenes in Schwaz. Die Stadt kann als eine der ältesten Industrieansiedlungen Europas gesehen werden. Nach Freilegung der ersten Silberader 1410, erlebte der Ort einen rasanten wirtschaftlichen Aufschwung. Mitte des 16. Jahrhunderts war die Tiroler Gemeinde Europas größte Bergbaumetropole und mit 20.000 Einwohnern nach Wien die zweitgrößte Siedlung im Habsburger-Reich.

An die 7400 Bergknappen waren hier täglich beschäftigt und es wurden 85 Prozent des weltweit geförderten Silbers abgebaut.

Gemeinsam mit der im Jahre 1477 eingerichteten Münzprägestätte im wenige Kilometer entfernten Hall in Tirol bildete die Bergbaugemeinde Schwaz die finanzielle Basis für das Weltreich der Habsburger.

Im Laufe der Jahrhunderte entstand ein Stollensystem von über 500 Kilometern Länge. Aufwendig zu behobende Wassereinbrüche, vor allem aber die spanischen „Silberimporte“ aus der neuen Welt machten den Schwazer Silberabbau 300 Jahre später letztlich unrentabel.

DER HEUTIGE „TIPPELER“ findet als „Hofwirthshaus zum kalten Keller“ erstmals im Jahre 1657, kurz nach der Hochblüte des Schwazer Bergbaues urkundliche Erwähnung.

Zeitgenössische Kupferstiche der Bergstadt Schwaz zeigen an der Stelle des vorgelagerten, heutigen Pfundplatzes einen als „Fugger'sches Handelshaus“ bezeichneten Gebäudekomplex mit 3 Türmen. Es dürfte also durchaus auch im Interesse der habsburgischen Verwalter gelegen sein den Handelsreisenden des 17. Jahrhunderts und Besuchern dieser Handelsstation der Fugger (Augsburger Handelsgeschlecht) entsprechende Verköstigung und Beherbergung angedeihen zu lassen.

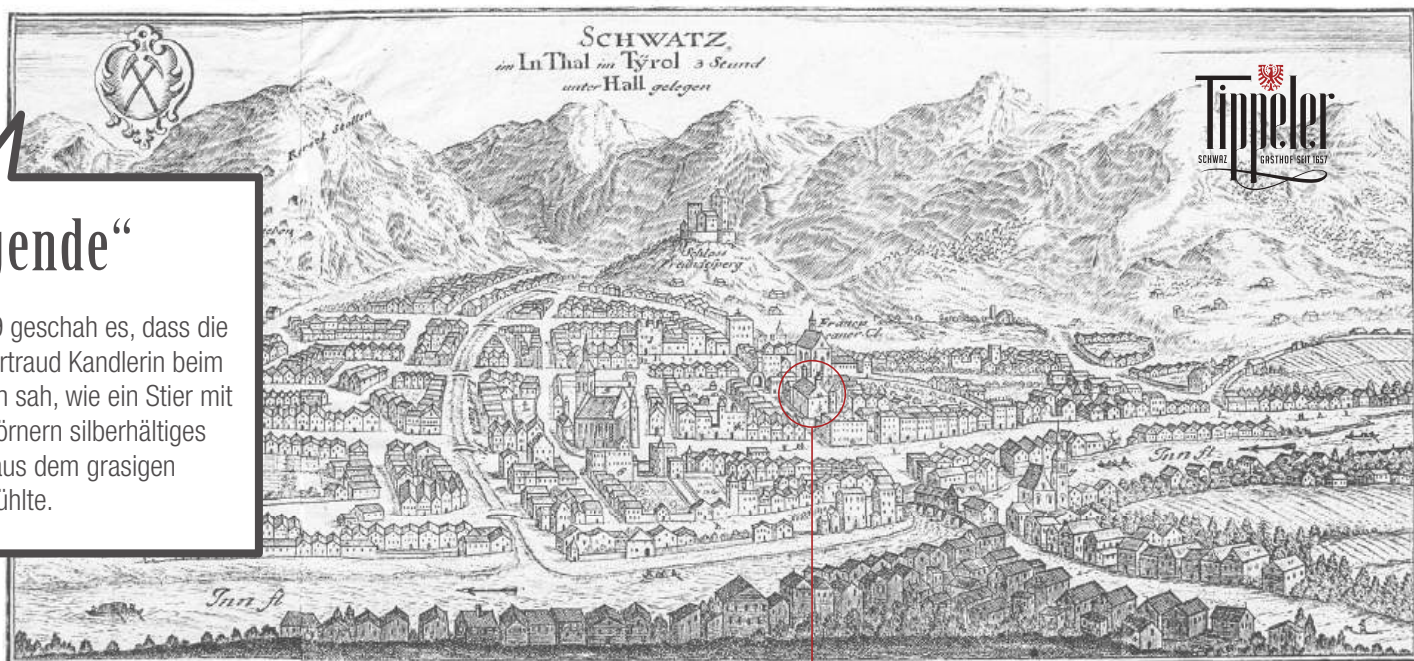
Somit war unser Tippeler - als Gasthof zur Krippe - ein klassisches „Schildwirthshaus“, also im Besitz einer „städtischen Dauerschankgerechtigkeit“ ausgestattet mit dem Privileg, nicht nur Personen, sondern auch Ross und Wagen zu beherbergen.

Das Hauszeichen visualisierte die Gastungspflicht, garantierte Schutz wie Frieden und stellte damit die Autorität des Stadtrates sichtbar her, verpflichtete aber auch den Wirt zur Einhaltung städtischer Ordnungen. Städtische Schildwirthshäuser waren gehobene Häuser und sollten *„mit allen nothwendigkeiten (insonderheit guethen gedrankh, haber und heue), damit die raisente waß haben können, bösser alß bißhero versehen seyn“*

Daher bezieht sich auch der lang gebräuchliche Name „Gasthaus zur Krippe“ eher auf die Futterkrippe der Pferde, als auf die christliche Inszenierung der Geburt Jesu.

„Legende“

Um 1409 geschah es, dass die Magd Gertraud Kandlerin beim Viehhüten sah, wie ein Stier mit seinen Hörnern silberhaltiges Gestein aus dem grasigen Boden wühlte.



SEIT 1363 GEHÖRTE DAS LAND TIROL ununterbrochen zum Herrschaftsbereich der Habsburger. Gelegentliche Unzufriedenheit mit der Wiener Regierung änderte nichts an der Kaiserstreue der Tiroler. Da letzte Reste der einstigen Sonderstellung des Landes und großzügige Privilegien über die Jahrhunderte erhalten werden konnten, lebte der überwiegende Teil der vorwiegend ländlichen Bevölkerung relativ zufrieden und eins mit Gott und den Bergen.

Dann der Schock von Austerlitz: Das österreichische Kaiserhaus verliert 1805 Tirol an Napoleon Bonaparte und das verbündete Bayern. Ein neues Herrscherhaus, die Abschaffung der alten Landesverfassung, höhere Steuern, das Verbot vieler Bräuche und Eingriffe ins religiöse Leben - überhastet durchgeführte Reformen, und nicht zuletzt die seit Kaiser Maximilian geltende Befreiung vom Militärdienst außerhalb der Landesgrenzen und damit einhergehende Zwangsrekrutierungen schürten die Unzufriedenheit der Tiroler.

Auch aufgestachelt vom Hause Habsburg erhob sich der Volkszorn gegen die Besatzer, und entfesselte den „Tiroler Freiheitskampf“ unter Andreas Hofer. Im Zuge letzter Rückzugsgefechte und als Vergeltungsmaßnahme ließ der bayerische General Wrede am 15. Mai 1809 die mittelalterliche Bergwerksstadt Schwaz niederbrennen. Bis nach München soll man in der Nacht den über Schwaz und Vomp liegenden Feuerschein gesehen haben.

Obwohl der Häuserzahl nach nur die Hälfte von Schwaz vernichtet wurde, so war es in Wirklichkeit fast der ganze Ort. Hier im Zentrum, dem ehemaligen Geschäfts- und Gewerbeviertel blieben kaum 15 Häuser (darunter das Gasthaus Tippeler) vom Brande verschont, die diesen Namen verdienen. Alle anderen „Häuser“ waren größtenteils elende Hütten, die vom ärmsten Teil der Bevölkerung bewohnt wurden. Glück und Wohlstand, Bürgerhäuser und Gemeindebauten, in jahrhundertelanger Arbeit errichtet, wurden binnen weniger Stunden von einer grausamen Soldateska hinweggefegt. Um 1810 zählte Schwaz nurmehr



Johann Georg Trautmann. zeitgen. Darstellung einer brennenden Stadt um 1800

„Teuer erkämpfte Freiheit“

DAS „HOFWIRTSHAUS ZUM KALTEN KELLER“, das Gasthaus zur Krippe, der TIPPELER ist der einzig erhaltene zentrumsnahe Gasthof nach dem verheerenden Schwazer Brand von 1809.

Das gastronomische Konzept des Schwazer Traditionsgasthauses beruht auf der klassischen Wirtshausarchitektur des 17. Jahrhunderts die damals - auch räumlich - zwischen einfachem „Fußvolk“ und „besseren Herrschaften“ unterschied. Erstere fanden im Erdgeschoß Platz, zweitere in den Stuben im darüber befindlichen Stockwerk.

Dieser gastronomischen „Rangordnung“ sei natürlich widersprochen, und wir bitten jeden Gast auch in unsere historischen Restaurants im 1. Stockwerk.



Von Besonderheit waren hier um die Jahrhundertwende vor allem zwei Räumlichkeiten, die sich auch in alten Ansichten in unsere Zeit herübergerettet haben. Da ist einmal der rankenbemahte Saal im 2. Stock zu erwähnen, der wie sonst kein anderes Gastlokal im alten Schwaz ausgestattet war sowie das sogenannte Künstlerzimmer indem tatsächlich alle Künstler der Stadt verkehrt haben sollen und diesen Raum mit ihren Kunstwerken ausgestattet haben. - Eine Tradition die wir gerne und erneut aufleben lassen möchten.

Bis zum endgültig gastronomischen Aus in den späten 60er Jahren wurde der Gasthof von den Wirtsleuten Tschaufesser geführt. Nach beinahe 50-jährigem Leerstand und der beherzten Renovierung durch die Firma Hörhager erlebt der Tippeler im Jahre 2019 nun seinen 2. Frühling.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im **TIPPELER**, dem ältesten Wirtshaus der Silberstadt Schwaz.

Vorspeisen

MOZZARELLA MIT TOMATEN-RUCOLA € 12,50
und Basilikumpesto

6 STÜCK WEINBERGSCHNECKEN € 13,50
mit Knoblauchbutter und Toast

CARPACCIO VOM RIND € 15,90
mit Pesto, Antipasti Oliven und Parmesanstücke



„Salzstreuer“
versilbert - England um 1880



„Tafelsilber mit Brot und Fisch“
Stilleben - Wilhelm van Aelst - 1682



Saibling und Forelle direkt aus den fangfrischen Wildkulturen des Salzkammergutes



ARCHEBAUERN

„Mit der Kraft regionaler Vielfalt“

Unsere Aufstriche vom Mangalitzaschwein stammen von den österreichischen Archebauern, die sich um die Zucht heimischer Nutztierassen annehmen.



Suppen

- RINDERKRAFTBRÜHE** € 5,90
mit Kräuterfrittaten

- KNOBLAUCHSCHAUMSUPPE** € 6,90
mit frischen Kräutern und Crôutons

- TOMATEN-BASILIKUMSUPPE** € 6,90
mit Sahnehäubchen

- TIROLER GRAUKÄSESUPPE** € 6,90
mit Schwarzbrotcrôutons



„eingekochter Tiroler“
Zillertaler im Silbertopf - 70Liter



„Salz, Pfeffer und Senftrog“
englisches Tafelsilber um 1900

SONN- UND FEIERTAG
AB 12⁰⁰ UHR

€17,⁹⁰

frischer Krustenbraten

Schopf und Bauch
in Bratensaft mit Semmelknödel und Sauerkraut

Salate



„Salatschüssel“ - 2018
aus der toskanischen Silberschmiede Braganti

BUNTE BLATTSALATE € 6,90
mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln

GEGRILLTE HÜHNERSTREIFEN € 18,90
mit bunten Blattsalaten, Tomaten, Mais, Frühlingszwiebeln
und Knoblauchbaguette

GEGRILLTE KRÄUTER-KNOBLAUCH GARNELEN € 22,90
5 Stück

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT € 18,90
gebackene Hühnerstreifen im Kürbiskern-Mantel
mit bunten Blattsalaten und Kürbiskernöl

vom Grill
 & Deftiges

GEBRATENE FORELLE 300G € 26,50
 entgrätet - gebratene Forelle nach Müllerin Art
 mit Petersilienkartoffeln und Mandelbutter

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET € 26,50
 mit buntem Gemüsegarten, Bratkartoffeln
 und frischen Kräutern

TIPPELER GRILLTELLER € 26,50
 Rind- und Schweinefilet, Huhn
 mit knusprigen Kartoffeln, Speck, Gemüse und Salat
 mit 2erlei Dips und Knoblauchbutter

RUMPSTEAK 250G € 37,50
 mit buntem Gemüsegarten, Ofenkartoffeln
 und Knoblauch-Dip

„Silberfisch“
 Silberbehältniss in Fischform für Gewürze
 Dänemark um 1890



„Was dem Emporkömmling fehlt,
 ist der Geschmack sein Glück zu zeigen!“



Feiern für jeden Anlass

OFT SIND ES DIE KLEINEN DINGE, DIE DEN UNTERSCHIED MACHEN.

Kulinarische Kreationen aus der österreichischen Küche mit den besten Zutaten, kreativen Ideen und der Liebe zu Details...

Genießen Sie unsere Köstlichkeiten und ein Ambiente zum Wohlfühlen.

IM FRÜHLING.

Köstliche Spargelvariationen.

IM SOMMER.

Genießen und Verweilen
im gemütlichen Gastgarten.
Pilzspezialitäten.
Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

IM HERBST.

Törggelen und traditionelle
Spezialitäten vom Wild.
Im November Martini Gansl.

IM WINTER.

Herzhafte und deftige
Köstlichkeiten.

FESTE UND FEIERN.

Besondere Momente erleben:
Taufen, Jubiläen, Firmenfeiern, Geburtstage, Klassentreffen, Familienfeiern.

ANFRAGEN UNTER:

GASTHOF TIPPELER

Burggasse 6
6130 Schwaz in Tirol | Austria
Tel: +43 5242 21630
restaurant@tippeler.at
www.tippeler.at



viktorianischer „Sahnespender“
Silberschmied Maurice Freeman / 1842

Traditionelles



WIENER SCHNITZEL VOM KALB € 28,50
 aus dem Butterpfandl
 mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN € 18,90
 aus dem Butterpfandl
 mit Pommes und Preiselbeeren

KNÖDELTELLER € 17,50
 Speck-, Käse- und Spinatknödel
 mit Sauerkraut, nussbrauner Butter und Parmesan

KÄSESPÄTZLE € 16,50
 mit Röstzwiebeln

JÄGERSPÄTZLE € 16,50
 mit Pilzen, Speck und Graukäse

KRAPFENTELLER € 17,50
 Spinat-, Graukäse- und Schlutzkrapfen
 mit nussbrauner Butter, Parmesan und Schmortomaten

ALT-WIENER TAFELSPITZ € 27,90
 mit Blattspinat, Röstkartoffeln und Kren

ALT-WIENER ZWIEBELROSTBRATEN € 27,90
 mit Knoblauch, Bohnen Bratkartoffeln
 und Röstzwiebeln

TIROLER BAUERNTELLER € 25,90
 Schweinefilet im Speckmantel
 mit Schwammerlrahm und Butterspätzle

*Andreas Hofer
 mit französischer Gabel
 Silberschmiede François Queuille France*

Pasta

PENNE BOLOGNESE € 14,90
 mit Rindfleisch-Bolognese und Parmesan

SPAGHETTI AGLIO E OLIO € 14,90
 Oliven, Chili, Knoblauch und Tomaten



„Tirolerin in Silber“
 Portrait einer jungen Tirolerin in Silberrahmen
 von Walker and Hall / Sheffield 1900



„Bergmann“
 Friedrich Reusch / 1893



„Silbertracht“

Die ursprünglichen Schwazer Silberhüte stießen in weiten Teilen der Bevölkerung wegen angeblicher „Untragbarkeit“ auf Widerstand und wurden durch herkömmliche Filzhüte ersetzt.

Dessert

MARMORIERTES SCHOKOMOUSSE .. € 9,50
 mit Kokoseis und Beeren

FLAUMIGER KAISERSCHMARREN € 13,50
 mit Apfelmus

CREME BRULEÉ € 12,90
 mit frischen Früchten und Karamelleis

DESSERT VARIATION € 13,50
 von allem etwas

ALLERGENE

Detaillierte Informationen über Allergene in unseren Speisen erhalten Sie gerne jederzeit bei unserem Servicepersonal!

warme Getränke

- Espresso € 2,60
- Doppelter Espresso € 4,40
- Espresso Macchiato € 2,80
- Verlängerter € 3,70
- Cappuccino € 4,40
- Latte Macchiato € 4,50
- Heiße Schokolade € 4,00
- Bio Tee in der Kanne serviert € 4,00



„Tee & Kaffee“

Otto Prutscher, Großes achteiliges Tee- und Kaffeeservice, Wiener Werkstätten 1918

Alkoholfrei

Montes prickelnd/still	0,33 lt.	€ 3,40
.....	0,75 lt.	€ 6,50
Coca cola, Coca cola zero	0,33 lt.	€ 3,80
Mezzo Mix	0,33 lt.	€ 3,80
Fanta, Sprite	0,33 lt.	€ 3,80
Almdudler	0,35 lt.	€ 3,80
Rauch Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33 lt.	€ 3,80
Soda	0,30 lt.	€ 2,20
.....	0,50 lt.	€ 3,20
Soda Zitrone	0,30 lt.	€ 2,50
.....	0,50 lt.	€ 3,50
Fruchtsäfte pur Rauch.....	0,20 lt.	€ 3,80
Apfel, Marille, Mango, Orangen, Johannisbeer pur		
Fruchtsäfte mit Soda	0,30 lt.	€ 3,80
.....	0,50 lt.	€ 4,50
Apfel, Marille, Mango, Orangen, Johannisbeer pur		
Schweppes	0,50 lt.	€ 3,90
Tonic, Bitter Lemon, Wildberry		
Red Bull Dose		€ 4,50

Biere



AUS DEM ZAPFHAHN

Augustiner Lagerbier Hell	0,20 lt.	€ 2,90
.....	0,30 lt.	€ 3,90
.....	0,50 lt.	€ 5,20
Radler süß / sauer	0,30 lt.	€ 3,70
.....	0,50 lt.	€ 4,80

FLASCHENBIERE

Augustiner Bier Dunkel	Fl. 0,50 lt.	€ 5,30
Augustiner Weißbier	Fl. 0,50 lt.	€ 5,30
Augustiner Edelstoff.....	Fl. 0,50 lt.	€ 5,30
König Ludwig Weißbier Dunkel	Fl. 0,50 lt.	€ 5,30
König Ludwig Weißbier Alkoholfrei .	Fl. 0,50 lt.	€ 5,30

Spritziges

Weisser Spritzer süß / sauer	¼ lt.	€ 3,70
Roter Spritzer süß / sauer	¼ lt.	€ 3,70
Aperol Spritzer	¼ lt.	€ 6,50

Limoncello Sprizz	¼ lt.	€ 6,90
Veneziano Aperol & Prosecco	¼ lt.	€ 6,90
Hugo Holunder & Prosecco	¼ lt.	€ 6,90

Glas Prosecco DOC Treviso	0,10 lt.	€ 4,50
Glas Prosecco Rosé DOC Treviso	¼ lt.	€ 4,90
Marx BIO Blutorange und Tonic.....	¼ lt.	€ 13,00



Spirituosen

SINGLE MALT WHISKY

Dalwhinnie Highland 15 Y	4 cl	€ 9,50
Talisker Skye	4 cl	€ 9,50
Cragganmore 12Y	4 cl	€ 9,50
Oban 14Y	4 cl	€ 9,50
Lagavulin 16Y	4 cl	€ 14,90
Glenkinchie 12Y	4 cl	€ 8,50

GIN

Tanqueray Gin	4 cl	€ 7,80
Monkey 47 Gin	4 cl	€ 9,50
Gin Mare	4 cl	€ 8,50
Gin Roner Z44	4 cl	€ 8,50
Hendrick's Gin	4 cl	€ 8,50
Brockman's Gin	4 cl	€ 8,50

RUM

Bacardi Carta Blanca	4 cl	€ 7,80
Ron Barcelo Imperial	2 cl	€ 4,90
Ron Zacapa Solera 23	2 cl	€ 7,80
Gran Reserva - Guatemala		
Ron Zacapa XO Solera	2 cl	€ 13,90
Gran Reserva - Guatemala		
Ron Milonario XO Reserva - Peru	2 cl	€ 11,50
Ron Plantation XO	2 cl	€ 11,50
20th Anniversary - Barbados		

VODKA

Absolut	4 cl	€ 7,80
Grey Goose	4 cl	€ 9,50

Aperitif

Martini bianco / rosso	4 cl	€ 6,50
Campari Orange / Soda	4 cl	€ 6,50

Digestif

COGNAC

Cognac Frapin VSOP	2 cl	€ 6,50
Frapin Congac Fontpinot XO	2 cl	€ 9,50

EDELBRÄNDE UND GRAPPA

Grappa Nonino Merlot	2 cl	€ 5,20
Grappa Roner Weißburgunder Barrique	2 cl	€ 5,20
Williams Reserve Roner	2 cl	€ 5,20
Kössler Spenling Wildpflaume	2 cl	€ 6,50

Edelbrand Sizialinische Blutorange	2 cl	€ 8,90
Wilhelm Marx		

Gingerliq Likör aus frischem Ingwer	2 cl	€ 7,20
Wilhelm Marx		

Kostenzer Zirbenlikör	2 cl	€ 5,20
-----------------------------	------	--------

Kostenzer Zirbengeist	2 cl	€ 5,20
-----------------------------	------	--------

BITTERS UND LIKÖRE

Ramazotti, Averna	2 cl	€ 4,20
-------------------------	------	--------

Jägermeister	2 cl	€ 4,20
--------------------	------	--------

Cointreau	2 cl	€ 5,20
-----------------	------	--------

Amaretto Disaronno	2 cl	€ 4,20
--------------------------	------	--------

Baileys, Limoncello	2 cl	€ 4,20
---------------------------	------	--------



offene Weißweine

Grüner Veltliner Zöbinger Kogelberg Kamptal DAC € 4,90 € 29,40
Schweiger Peter, Kamptal

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe. Dunkle Mineralität, etwas Mango und Honigmelone, zarte gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Orangenesten. Saftig, zarte Apfelfrucht, feiner Säurebogen.

Pinot Gris Thermenregion Klassik € 4,90 € 29,40
Weingut Gisperg, Thermenregion

Der auch als Grauburgunder bekannte Weißwein ist „der Exot“ unter den Burgundern. Weiße Maulbeere, Melone und ein Hauch von Karamell im Abhang.

Sauvignon Blanc Klassik Südsteiermark DAC € 5,90 € 35,40
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark

Reife gelbe und rote Früchte, Paprika, hat Kraft, spielt gekonnt mit reifen warmen und kühlen mineralischen Aromen, temperamentvoll.

Chardonnay € 5,50 € 33,00
Weingut Schup, Thermenregion

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase feine Tropenfrucht, nach Ananas und Mango, feine Holzwürze, am Gaumen rassig, balanciert und mineralisch.

Cuvée Trie Rot (Cabernet Sauvignon, Zweigelt) € 4,90 € 29,40
Weingut Triebaumer Günter+Regina, Neusiedlersee

Hochangemessenes Purpur mit lila Rand, animierende Nase, dichte Abfolge von Kornelkirsche, Weichselkompott, dunkle Kirschen und Heidelbeeren, Fliederbusch, dazu etwas Schokolade.

Merlot € 5,80 € 34,80
Weingut Nehrer Johannes, Neusiedlersee

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Frische Kräuter, rote Kirschen, ein Hauch von Ribiseln, tabakige Nuancen.

Pelofino IGT Toscana Rosso € 5,20 € 31,20
Fattoria le Pupille, Toskana

Rubinrot mit violetten Nuancen. Das Bouquet zeigt Düfte von Kirsch-, Blaubeer-, Pfingstrosenblüten und Noten von weißem Pfeffer. Der Schluck ist sanft und saftig, gut ausbalanciert.

Romanico Toro Tempranillo € 5,90 € 35,40
Sierra Cantabria, Eguren - Spanien

Im Duft bietet er Pflaume, Holunder und Brombeere. Feine Würze wie Pfeffer, florale Noten wie Veilchen und Lavendel, etwas Schokolade und dezent Vanille ergänzen die Frucht.

Rosé vom Pinot Noir € 5,20 € 29,00
Weingut Schup Gregor, Thermenregion

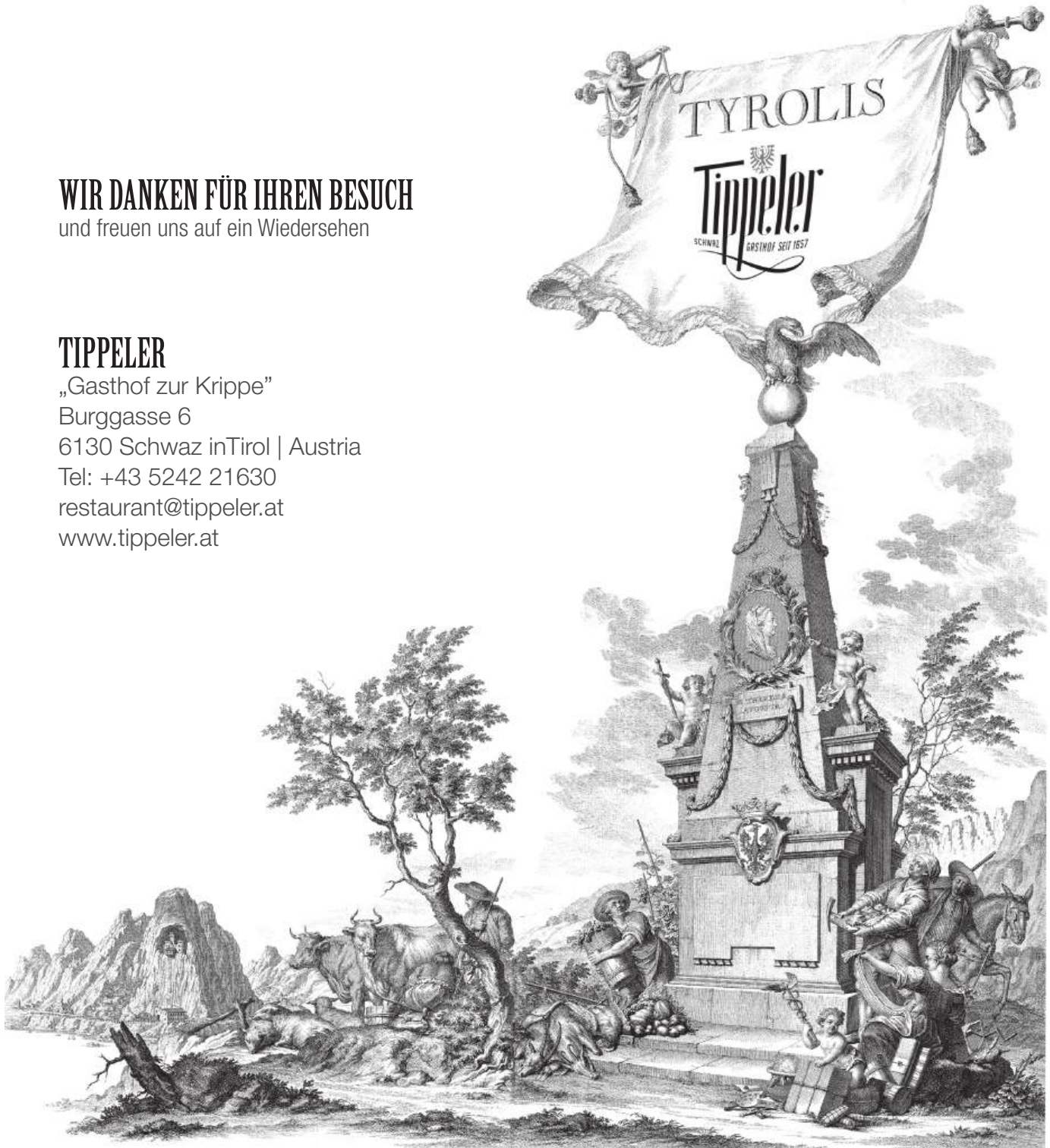
Zartrosa in der Farbe, am Gaumen frische Brombeeren, im Finish an Grapefruit erinnernd, saftig, zitrusfeines Finish.

offene Rotweine

WIR DANKEN FÜR IHREN BESUCH
und freuen uns auf ein Wiedersehen

TIPPELER

„Gasthof zur Krippe“
Burggasse 6
6130 Schwaz in Tirol | Austria
Tel: +43 5242 21630
restaurant@tippeler.at
www.tippeler.at



Detailrosette aus dem **ATLAS TYROLENSIS**

Der Atlas Tyrolensis ist die erste Karte des Landes Tirol, der eine geodätische Vermessung zugrunde liegt. Sie entstand in den Jahren 1760 bis etwa 1770 zur Zeit der Regentschaft Maria Theresias, wurde auf Initiative des Jesuitenpaters Ignaz Weinhart aufgenommen und vom Kupferstecher Johann Ernst Mansfeld gezeichnet und zählt zu den international bedeutendsten kartografischen Leistungen des 18. Jahrhunderts.