



## RESTAURANT LEITHE WIRT. SERFAUS.

Rustikales Bedienungsrestaurant mit Genießer-Sonnenterrasse, Erlebnisspielplatz & Eis aus eigener Produktion.

**NEU!** Der schnellste Weg zum Leithe Wirt führt jetzt über die Zwischenstation Komperdellbahn und den Edelbachweg zum Restaurant (kinderwagentauglich). Weiters von der Sunliner Bergstation oder vom Dorf aus in 1/2 h Fußweg erreichbar (kinderwagentauglich).

**HÜTTEN-BRUNCH.** Jeden Sonntag ab 9.30 Uhr. Reservierung unbedingt (bis spätestens 15.00 Uhr am Vortag) erforderlich!

Genießen Sie Leithes Feinstes auch zu Hause! Feinste Räucher-spezialitäten wie Speck, Osso Collo, Salami uvm. werden mit viel Liebe zum Detail bei uns im Restaurant Leithe Wirt selbst gemacht, d.h. gewürzt, eingesurt und anschl. in der Räucher-kammer - mit Buchenholzspänen unter Beigabe von wildwachsenden Wacholderstauden - kalt geräuchert.

Täglich von 8.30 bis 17.00 Uhr geöffnet (Küche bis 16.30 Uhr).

Wooden Restaurant where regional specialities and ice cream from our own production will be served.

**NEW!** The fastest way to the restaurant: ascent with the Komperdellbahn cable car to the mid station and follow the Edelbachweg trail to the Leithe Wirt.

**HUT BRUNCH.** Every Sunday from 9.30am. Reservation essential no later than 3pm the day before.

Enjoy Leithes Finest smoked meat products also at home! The finest smoked meat like bacon, Osso Collo, Salami and many more is homemade by us with attention to detail in the Leithe facilities. The fresh meat is flavoured, cured and subsequently in the smoke house – with beech wood chippings, under the addition of wildy grown juniper berry shrubs – cold-smoked by our kitchen team.

Open from 8.30am to 5pm (meals are served until 4.30pm).

# Leithe Wirt

WE ARE FAMILY.®

 Österreich

 Tirolo

