

*Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt.*

*Familie Oles
und Mitarbeiter*



Ein geschichtlicher Rückblick



Zu den ältesten Heil- & Kurbädern von Österreich zählt zweifellos Bad Jungbrunn in Tristach, das in den Annalen von Kirche und Gemeinde bereits im Jahr 1580 als berühmtes Heil- & Mineralbad erwähnt wird. Die erste Analyse des Wassers dürfte vom Analytiker J. Öllacher aus dem Jahr 1841 stammen, der als Indikationen „Atmungsorgane, Nervenleiden & Rekonvaleszenz“ anführte. Die Bleistiftzeichnung aus dem Jahre 1834 (links) zeigt, wie die Anlage zu jener Zeit aussah. Teils verdeckt von einem Lindenbaum das Haupthaus, links ein Badehaus, ganz aus Holz und rechts die Kapelle zum Hlg. Liborius, die nach dem 2. Weltkrieg abgerissen wurde.

Seine Blütezeit erlebte das Bad wohl um die Wende zum 20. Jhd. In einem Prospekt vom Jahre 1908 wird die Ausstattung des Bades wie folgt angepriesen: Haupthaus mit einem über hundert Personen fassenden Speisesaal, ein Lesezimmer, wo die hauptsächlichsten Tagesblätter aufliegen, ein Musik- und Spielzimmer, ein großer Tennisplatz, eine gedeckte Kegelbahn, sowie eine photographische Dunkelkammer.

Der Bahnhof Dölsach wurde angesichts der starken Frequenz um die Jahrhundertwende zur Eisenbahn-Eilzugstation ernannt, von der man mit einem Pferdefuhrwerk über die Draubrücke in zehn Minuten in Bad Jungbrunn anlangte.

Insgesamt konnten in Bad Jungbrunn in 50 Zimmern 70 Gäste sehr komfortabel unterkommen. Eine Woche kostete, alles inbegriffen, 50 Kronen. Mit seiner gediegenen Ausstattung konnte das Kurhotel den Ansprüchen der gehobenen Gesellschaft gerecht werden.

Bad Jungbrunn

Im Badehaus befanden sich knapp zwei Meter breite Kabinen und ein Heizkessel mit 9.000 Litern Inhalt, der ständig geheizt werden musste. Für die Badezeiten der Gäste gab es eine genaue Zeiteinteilung. Das Wasser musste vom Personal, das man damals als „Dienstbote“ bezeichnet, mit Eimern in die Wannen gefüllt werden. Um die Jahrhundertwende beschäftigte man nicht weniger als 30 Dienstboten. Sie waren voll ausgelastet, denn in den Schlafräumen der oberen Stockwerke befanden sich nicht nur Waschtische mit einer Schüssel und einem Krug, der täglich mit warmen Wasser zu füllen war, sondern es mussten auch die Nachttöpfe unter den Betten entleert werden.

Das heilende Wasser enthält Eisen, Schwefel, Mangan und ist außerdem geringfügig radioaktiv. Bis 1938 war das Bad immer gut besucht. Aufgrund außenpolitischer Einflüsse ging es dann in den Besitz einer Wiesbadener Gesellschaft über, war dadurch eine Zeit lang deutsches Eigentum, wurde in der Folge als Kriegsgefangenenlager genutzt und bot dann nach dem Krieg volksdeutschen Heimatvertriebenen eine vorübergehende Bleibe.

Die Heilquelle gibt es immer noch, auch der Name, Bad Junbrunn, ist geblieben. Aus dem Bade und Kurhaus ist die Pension Unterweger entstanden, das Haupthaus mit dem Restaurant wurde von Familie Reiter bis 2009 geführt. Die Zeit der Badesaison war zwar Vergangenheit, jedoch war dieses kleine Paradies abseits des Verkehrs eine beliebte Urlaubsdestination ... aber auch heimische Ausflügler kamen gerne in diese Idylle.

Heute ... umgebaut und umgestaltet ist dieser magischer Ort mit seiner Heilquelle, wunderschöner Garten- und Waldanlage – die auch bei den Einheimischen bereits in Vergessenheit geraten ist – wieder aus den Erinnerungen geweckt und in die Gegenwart versetzt worden.

Herrliche Spaziergänge in den umgebenden Wäldern, Wasserfälle, ein maleischer Bergsee, eine großzügige Golfanlage beinahe direkt vor der Haustür, am Fuße der Lienzer Dolomiten, unweit der Glockner- und Venedigergruppe gewähren dem Ruhebedürftigen als auch den Naturfreunden, Sportlern und Touristen die denkbar größte Abwechslung.

Hier steht die Zeit still. Hier können Sie Sie sein. Hier fließt das Heilwasser aus der Leitung. Hier atmen Sie die reine Luft der Alpen. Hier ist Bad Jungbrunn.

Allergeninformation gemäß Codex – Empfehlung

A = Gluthaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Preise inkl. aller Abgaben. September 2018

Gestaltung und Druck: GRAFIK ZLOEBL GmbH, 9907 Tristach

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten	L	€ 3,40
Vegetarische Tagessuppe	G, L	€ 3,60

Vorspeisen

Carpaccio vom Bio-Rind mit Gebäck	A	€ 12,50
Caprese – Tomaten, Mozzarella & hausgemachtes Basilikumpesto	A, C, D, G	€ 5,80
Bruschetta – Tomaten, Basilikum, Knoblauch	A, C	€ 3,90
Antipasti-Teller mit Gebäck	A, G	€ 8,90
Vollkorn Spaghetti aglio e olio	A	€ 5,50

Salate

Grüner Salat mit Kürbiskernöl-Dressing & Kürbiskernen	G	€ 4,20
Gemischter Salat mit Kräuterdressing	G	€ 4,50
Bergsalat – Tomaten, Gurken, Paprika, Lauch und Osttiroler Ziegenkäse	G	€ 5,90

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel (Kalbsschnitzel) mit Petersilkartoffeln & Preiselbeeren	A, C, G	€ 14,90
Tiroler Saftgulasch Rindsgulasch mit Semmelknödel & Spiegelei	A, C, G	€ 12,60
Rindfleisch nach Art des Hauses mit böhmischen Knödeln & Gemüserahmecreme	A, C, G, L	€ 13,90
Jägerschnitzel Schweineschnitzel mit Pilzen & Spätzle	A, C, G	€ 13,80
Rind-Steak Österreichischer Rostbraten ca. 250g, mit Schimmelkäsesauce, gegrillte Cherry- tomaten & Pommes Frites	G, O	€ 27,50
Klassischer Grillteller mit Roastbeef, Schweine- & Hühnerbrustfilet, Maiskolben, Kartoffelwedges & hausgemachter Barbecue-Sauce	A, G, O	€ 16,90

Hauptspeisen

Holzhackersteak Schweinenackensteak mit Zwiebelringen, Cherrytomaten, gebackene Champignons & Kartoffelwedges	A, C	€ 14,50
Steinpilz-Risotto mit Cherrytomaten & Parmesan	G	€ 12,50
Risotto mit Garnelen Rucola & Parmesan	D, G	€ 12,50
Große Salatvariation wahlweise mit Räucherlachs, Hühnerbruststreifen, Riesengarnelen oder Osttiroler Ziegenfrischkäse	C, D, G	€ 13,90
Zanderfilet mit Petersilkkartoffel & Zitronen-Orangen Sauce	D, G	€ 17,90
Lachssteak mit Grillgemüse & Kräuterbutter	D, G	€ 18,50

***Wir verwenden möglichst Österreichische Erzeugnisse und nach
Möglichkeit aus der Nachbarschaft, Fleisch mit AMA-Gütesiegel.***

Flammkuchen

Flammkuchen Lachs (Rahmcreme, geräucherter Lachs, Lauch, Parmesan & Rucola)	A, D, G	€ 7,90
Flammkuchen Jungbrunn (Rahmcreme, buntes Gemüse, & Ziegenfrischkäse)	A, G	€ 8,00
Flammkuchen Tirol (Rahmcreme, Schinkenspeck, Zwiebel, Lauch & Bergkäse)	A, G	€ 8,00
Flammkuchen Mama (Rahmcreme, Bergkäse, Parmesan, Brie, Ziegenfrischkäse, Lauch & Oliven)	A, G	€ 7,50

Hausgemachte Desserts

Crème Brûlée	C, G	€ 4,50
Eisspalatschinke (Vanilleeis und Schlagobers)	A, C, G	€ 4,90
Panna Cotta	G	€ 4,50
Tiramisu	A, G	€ 4,80
Lavakuchen (heißer Schokoladenkuchen, innen flüssig)	A, C, G	€ 4,50

**Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Information
über Zutaten und Allergene in unseren Produkten.**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,33 l €	2,50
	0,75 l €	4,20
Coca cola	0,33 l €	3,00
Coke Zero	0,33 l €	3,00
Fanta orange	0,33 l €	3,00
Sprite citron	0,33 l €	3,00
Almdudler Limonade	0,35 l €	3,00
Spezi	0,33 l €	2,80
	0,50 l €	3,80
Tonic Water	0,20 l €	2,70
Hollundersaft + stilles Wasser	0,33 l €	1,70
	0,50 l €	1,90
Hollundersaft + gespritzt	0,33 l €	2,00
	0,50 l €	2,40
Soda mit frischem Zitronensaft	0,33 l €	2,20
	0,50 l €	3,20

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,331 €	2,50
Orangensaft	0,331 €	2,50
Traubensaft	0,331 €	2,50
Marillennektar	0,201 €	2,70
Johannisbeer	0,201 €	2,70
Birnensaft	0,201 €	2,70
Mangosaft	0,201 €	2,80

Aufpreis für Fruchtsäfte gespritzt

mit stillem Wasser	0,331 €	0,20	0,501 €	0,40
mit Sodawasser	0,331 €	0,30	0,501 €	0,50

Aperitif

Aperol Spritz	0,251 €	3,90
Prosecco	0,101 €	3,90
Hugo Inge Hugo Rose	0,251 €	3,90
Martini	0,041 €	5,50
Gin Tonic	0,251 €	5,50
Campari orange / Soda	0,251 €	5,00

Flaschenbiere

Gösser Märzen	0,50 l €	3,60
Gösser Naturgold (alkoholfrei)	0,50 l €	3,60
Franziskaner Hefeweizen hell	0,50 l €	3,90
Franziskaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,50 l €	4,10
Franziskaner Kellerbier	0,50 l €	3,90

Bier vom Fass (Gösser)

Pfiff Bier	0,20 l €	2,40
Pfiff Radler naturtrüb	0,20 l €	2,40
Seidl Bier	0,30 l €	2,70
Seidl Radler naturtrüb	0,30 l €	2,70
Halbe Bier	0,50 l €	3,50
Halbe Radler naturtrüb	0,50 l €	3,50

Wein *(Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte)*

Hauswein weiß oder rot		1/8 l €	3,00
	o	1/4 l €	5,50
		0,75 l €	17,50

Schnaps

Osttiroler Pregler Edelbrand (Kuenz)	0,021 €	3,50
Williams Edelbrand (Kuenz)	0,021 €	3,50
Zirbenschnap	0,021 €	3,50
Haselnuss	0,021 €	3,50
Slivovic (52%)	0,021 €	3,50
Alte Marille	0,021 €	3,50

Bitteres & Krautiges

Jägermeister	0,021 €	3,50
Fernet	0,021 €	3,50
Ramazzotti	0,021 €	3,50
Averna sauer	0,021 €	3,50

Liköre

Amareto (28%)	0,041 €	4,20
Cointreau (40%)	0,021 €	3,50
Becherovka	0,021 €	3,80
Baileys (17%)	0,021 €	3,50
Ribisellikör (Kuenz)	0,021 €	3,50

Cognac, Whiskey & Brandy

John Jameson (12 years old)	0,021 €	3,80
Chivas Regal (12 years old)	0,021 €	4,00
Jack Daniels	0,021 €	3,80
Hennessy	0,021 €	4,00
Remy Martin V.S.O.P.	0,021 €	4,20
Metaxa*****	0,021 €	3,80

Warme Getränke

Espresso	€	1,90
Espresso Macchiatto	€	2,00
Espresso doppelt	€	3,40
Verlängerter Kaffee	€	2,50
Melange	€	2,60
Cappuccino	€	2,60
Cappuccino mit Schlagsahne	€	2,70
Latte Macchiatto	€	2,80
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	€	2,50
Tee ... verschiedene Sorten	€	3,20