

Es spargelt!

Aperitif:

Erdbeersecco € 4,50

Bärlauchschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen € 5,70

Unser Valtipp:

Bunter Blattsalat / Spargel / gebeizter Lachs / Avocado /
Cranberrys / Mango-Zitronendressing € 17,20

Schweinefilet gegrillt / Spargel / heurige Erdäpfel / Sauce Hollandaise € 14,90

Rinderfilet zart rosa gebraten / Spargel / heurige Erdäpfel /
Sauce Hollandaise € 33,00

Fischgrillteller - Zander, Lachs und Garnele gegrillt / Spargel /
heurige Erdäpfel / Sauce Hollandaise € 19,00

Solo Spargel / Schinken / heurige Erdäpfel / Sauce Hollandaise € 13,20

Unsere Weinempfehlung

Oberzick Gl. € 3,20

Weingut Wurzinger, Taden, BGL Fl. € 19,00

Rose Wilde Orchidee Gl. € 3,40

Weingut Wurzinger, Taden, BGL Fl. € 20,40

Gelber Muskateller Gl. € 3,40

Weingut Wurzinger, Taden, BGL Fl. € 20,40

St. Laurent Gl. € 3,70

Weingut Wurzinger, Taden, BGL Fl. € 22,00

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten Clear beef soup with thin stripes of pancakes, Brodo di manzo con frittata	€	4,50
Hausgemachte Rindssuppe mit Nudeln Clear beef soup with noodles, Brodo di manzo con pasta	€	4,50
Hausgemachte Rindssuppe mit Tiroler Pressknödel Clear beef soup with cheese dumplings, Brodo di manzo con canederli di formaggio	€	4,90

Vorspeisen

Avocado-Belugalinsentatar mit lauwarmer Garnele Avocado / beluga-lentis / shrimp , avocado / lenticchie beluga / gamberetto	€	8,00
Rindercarpaccio / Rucola / Parmesanspäne Beef carpaccio / parmesan / salad , Carpaccio di manzo / parmigiano / insalata	€	12,00

Für unsere Kids

Schweinefilet mit Spätzle und einer leichten Rahmsauce Fillet of pork with Spätzle (small flour noodles) and creamy sauce Filletto di maiale con gnocchetti tirolesi e salsa di panna	€	6,80
Kinder Schnitzel (von der Pute) mit Pommes und Ketchup Turkey cutlet with french fries and ketchup Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte	€	6,80
Kinder Grillwürstel mit Pommes Grilled sausages with french fries and ketchup Grillwürstel - würstel alla griglia con patatine fritte	€	4,90
Pommes mit Ketchup French fries with ketchup, Patatine fritte	€	4,00

Sehr geehrter Gast, lieber Freund der Tiroler Wirtshauskultur!

Deine Gesundheit liegt uns am Herzen - ebenso wie dein uneingeschränkter Genuss!

Daher informieren wir auf Nachfrage gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.

Falls du an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leidest, beraten wir dich bei der Speisen- und Getränkeauswahl. Mit Sicherheit finden sich in unserem reichen Angebot - mit Schwerpunkt auf Tiroler Küche und frischen heimischen Zutaten erster Qualität vielerlei Köstlichkeiten, die auch du ohne jede Bedenken voll und ganz genießen kannst.

Auf eine schriftliche Information über die laut EU mit Buchstaben zu kennzeichnenden 14 Hauptallergene verzichten wir, um nicht zur Verwirrung statt zur Aufklärung beizutragen und unseren Gästen keine „lebensmitteltechnische Speisekartenlektüre“ zuzumuten.

Eine kleine Kostprobe: Schweinsbraten mit Biersaftl, Sauerkraut und Serviettenknödel - L O A C G

Wie schon gesagt, informieren dich unsere geschulten MitarbeiterInnen bei Bedarf gerne.

Denn die Tiroler Wirtshauskultur steht für echten Genuss und wahre Gaumenfreuden!

Herzlichst, deine Familie Reiter mit Team

G'sund und Bewusst

Unsere Salate servieren wir mit:

verschiedenen bunten Blattsalaten / Karotten / Gurken / Tomaten / Radieschen / Sprossen

Kleiner bunter Salat / Mixed salad / Insalata mista € 4,90

Bunter Blattsalat / gegrillte Putenstreifen / Obst /
Parmesanspäne / Ei / Croutons € 13,20

Salad / grilled turkey stripes / fruits / parmesan-cheese / hard boiled egg / croutons
Insalata mista / pezzi dalla tacchina grigliata / frutta / parmeggiano / uovo sodo / crostini

Bunter Blattsalat / Folienkartoffel / Sauerrahmdip /
marinierte Rinderfiletspitzen € 16,00

Salad / baked potatoe / grilled stripes of beef / sour cream
Insalata / patata al cartoccio / pezzi di filetto di manzo / panna acida

Bunter Blattsalat / Zander, Lachs und Garnele gegrillt / Cranberrys € 18,50

Salad / grilled pike perch, salmon and prawn / cranberrys
Insalata / lucioperca, salmone e gamberetto grillata / mirtilli rossi

Bunter Blattsalat / eingelegter Schafskäse / Oliven /
Paprika / Kräuter € 13,20

Salad / sheep cheese / olives / bell pepper / herbs
Insalata / formaggio di pecora / olive / paprica / odori

Dazu empfehlen wir:

Vollkornbrot / 100 % volles Korn / whole grain bread / pane di frumento € 3,00

Knoblauchbrot / Garlic bread / Pane d'aglio € 3,50

Dazu Vital und Stärkend:

Schupf Vital Wasser (still oder prickelnd)
Grander Wasser / Holunder / Zitrone / Limette / Minze 0,4l € 3,50
1 l € 4,00

Erdinger Heferadler Zitrone
alkkohofrei / isotonisch / kalorienreduziert 0,3l € 3,20

Apfel Spritz
100% Apfel natur / 100% Grander Schupf Bergquellwasser 0,3l € 3,10
Weingut Wurzing, Taden, Burgenland 0,5l € 3,60

Hauptgerichte

Rinderfiletsteak / gegrillter Rucola und Cocktailtomaten /
Parmesan / Knoblauchbrot € 33,50

Unser Tip: ACETO BALSAMICO, Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg
Fillet steak / grilled rocked salad /parmesan cheese / garlic bread
Filetto di manzo / rucola /parmigiano / bruschetta d'aglio

Unseren besondern Balsamico gibt es auch zum mitnehmen fuer zu Hause:
Aceto Balsamico, Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg 0,2l Eur 65,00

Rinderfiletsteak im Sesam-Pfeffermantel / Honig-Pfeffersauce /
gegrillter Maiskolben / Kartoffelkroketten. € 30,00

Fillet steak coated with pepper and sesame / honey-peppersauce / croquettes / grilled corn
Filetto di manzo / salsa di miele e pepe / crochette / pannochia alla griglia

Spare Rips mariniert mit einer BBQ-Sauce / gegrillter Maiskolben /
Folienkartoffel / Sauerrahmsauce € 16,80

Marinated Spare ribs / grilled corn / jacked potatoe / sour cream
Costicine alla griglia / patate al cartoccio / pannochia alla griglia

Rips an Wings mariniert mit einer BBQ-Sauce / gegrillter
Maiskolben / Folienkartoffel / Sauerrahmsauce € 19,80

Marinated Spare ribs and chicken wings / grilled corn / jacked potatoe / sour cream
Costicine alla griglia e ali di pollo / patate al cartoccio / pannochia alla griglia

Wiener Schnitzel vom Kalb / Petersilienerdäpfel € 19,50
dazu kleiner gemischter Salat € 22,50

Veal cutlet "Vienna style" / parsley potatoes / mixed salad
Cotoletta di vitello alla milanese / patate lesse / insalata mista

Schnitzel vom Schwein / Petersilienerdäpfel € 12,80
dazu kleiner gemischter Salat € 15,80

Pork cutlet "Vienna style" / parsley potatoes / mixed salad
Cotoletta di maiale alla milanese / patate lesse / insalata mista

Knödelduo (Spinat- und Kaspresknödel) / braune Butter /
gegrillte Tomaten / Parmesan / Blattsalat € 11,50

Dumplings with spinach and chees / grilled tomatoes /parmesan / green salad
Canederli di formaggio e spinaci / insalata / parmigiano

Immer Sonntags!

Ofenfrischer Schweinsbraten /Sauerkraut /Semmelknödel € 11,50
Roasted pork / dumplings /sauerkraut, Arrosto di maiale / canederli di pane / krauti lessi

Tirolesisch:

Kasspatzl (mit Bergkäse und Tillsitter) / Blattsalat € 11,00
Small flour noodles with cheese and onions / green salad
Gnocchetti tipici tirolesi con formaggio arrostito in padella / insalata

Gebratene Pressknödel / Blattsalat € 9,80
Grilled cheesedumplings / salad
Canederli di formaggio / insalata

Süßspeisen:

Marillenpalatschinken € 5,90
Pancakes with apricot jam
Crespella ripiena con marmellata di albicocche

Schokolade-Bananenpalatschinke / Nusskrokant / Schokoladeeis € 6,20
Pancakes filled with chocolate and bananas served with nutsicecream
Crespella ripiena con cioccolato e bananas servitto con gelato alle noce

Eispalatschinken / Vanilleeis /Schokoladesauce € 6,20
Pancakes filled with vanilla ice cream served with chocolate sauce
Crespella ripiena con gelato alla vaniglia

Kaiserschmarrn mit Fruchtröster € 10,50
Shredded pancake with sugar and raisins served with apple sauce
Omlette rosolate con salsa alle frutta

**Moosbeerschmarrn - „was Besseres gibts nit“
(Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren)** € 11,50
Shredded pancake with sugar and raisins served with apple sauce
Omlette rosolate con salsa alle frutta

Männerdessert men's dessert, uomini dessert € 8,70

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne € 3,80
mit Vanillesauce € 4,90
mit Vanilleeis € 4,90
Home made apple strudel with cream
Strudel di mele con panna

Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne € 3,80
mit Vanillesauce € 4,90
mit Vanilleeis € 4,90
Home made strudel filled with curd on cream
Strudel di quark (formaggio fresco dalla consistenza simile alla ricotta) con panna

Aperitif:

Glas Sekt / Prosecco	€	3,90
Sekt mit hausgemachtem Fruchtsaft	€	4,00
Aperol Spritz (Prosecco / Soda / Aperol)	€	4,50
Hugo / Hugo Rosé (Prosecco / Soda / Holunder / Minze / Limette)	€	4,50

Campari Orange	€	4,00
Campari Soda	€	3,90
Martini Bianco, Martini Rosso	4 cl €	3,90
Sherry extra dry, Tio Pepe	4 cl €	4,00
Sherry medium, Sandeman	4 cl €	4,00
Ruby Port , White Port Sandeman	4 cl €	4,00

Bierspezialitäten:

Egger Premium	0,3 €	3,00
Egger Premium	0,5 €	3,60
Egger Zisch alkoholfrei	0,5 €	3,60
Radler (Huber Bräu)	0,3 €	3,00
Radler (Huber Bräu)	0,5 €	3,60
Hefe Weizen hell / dunkel (Huber Bräu)	0,3 €	3,10
Hefe Weizen hell / dunkel (Huber Bräu)	0,5 €	3,80
Urweiße (Erdinger)	0,5 €	4,00
Hefe Weizen alkoholfrei (Erdinger)	0,5 €	3,80
Heferadler Zitroner alkoholfrei (Erdinger)	0,3 €	3,20

Rotwein offen:

Edelvernatsch	1l €	18,00
	Glas €	2,40
	¼ €	4,80
Cuveè Rot	0,75 €	18,50
Weingut Deiblhof (lieblich)	Glas €	3,20
	¼ €	6,40
Zweigelt	1l €	20,50
Weingut Wurzinger	Glas €	3,40
	¼ €	6,80

Weißwein offen:

Grüner Veltliner	1l	€	19,00
	Glas	€	2,40
	¼	€	4,80
Rotgipfler Zierfandler (lieblich)	0,75	€	20,50
	Glas	€	3,50
	¼	€	7,00
G'spritzter (rot / weiss)	¼	€	3,00
Spritzer Aperol	¼	€	4,00

Sekt:

Glas Sekt		€	3,90
Sekt Orange		€	3,80
Glas Prosecco		€	3,90
Sachetto FILI Prosecco	Fl.	€	20,00
Rosecco, Weinhof Wippel, Steiermark	Fl.	€	22,00
Schlumberger ON ICE und ON ICE ROSE	Fl.	€	26,50
Schlumberger DOM Rose	Fl.	€	31,00
CATTIN Cremant Brut Rose d'Alsace	Fl.	€	28,00
GOSSET Champagner Brut Excellence	Fl.	€	85,00
GOSSET Champagner Rosé Brut	Fl.	€	97,50
MOET & Chandon ICE IMPERIAL	Fl.	€	97,50
MOET & Chandon Imperial	Fl.	€	97,50
RUINART Blanc de Blanc	Fl.	€	120,00
RUINART Rose	Fl.	€	130,00
Veuve Clicquot Ponsardin	Fl.	€	85,00

Hochgeistiges:

Obstler (Freihof)	2cl	€	2,60
Williams (Freihof)	2cl	€	2,60
Marille (Freihof)	2cl	€	2,60
Nussschnaps	2cl	€	2,60
Zirberl	2cl	€	2,60
Jägermeister	2cl	€	2,50
Fernet	2cl	€	3,00
Ramazotti	2cl	€	3,00
Averna	2cl	€	3,00
Metaxa	2cl	€	3,00
Amaretto	2cl	€	2,50
Baileys	2cl	€	3,00
Hennessy V.S.O.	2cl	€	4,00

Antialkoholische Getränke:

Limo (Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix)	0,3	€	3,00
Limo (Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix)	0,5	€	3,60
Coca Cola light	Fl.	€	3,10
Almdudler	Fl.	€	3,10
Eistee Pfirsich	Fl.	€	3,10
Mineralwasser Römerquelle	0,2	€	2,50
Mineralwasser Römerquelle	0,7	€	4,10
Grander Wasser (aus der eigenen Quelle)	1l	€	1,10
Schiwasser	0,3	€	2,30
Schiwasser	0,5	€	2,80
Hollerwasser	0,3	€	2,40
Hollerwasser	0,5	€	2,90
Orangensaft	0,3	€	3,20
Orangensaft	0,5	€	3,90
Orangensaft gespritzt	0,3	€	3,00
Orangensaft gespritzt	0,5	€	3,50
Apfelsaft	0,3	€	3,20
Apfelsaft	0,5	€	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,3	€	3,00
Apfelsaft gespritzt	0,5	€	3,50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt Weingut Wurzinger	0,3l	€	3,10
Apfelsaft naturtrüb gespritzt, Weingut Wurzinger	0,5l	€	3,60
Johannisbeersaft	0,3	€	3,20
Johannisbeersaft	0,5	€	3,90
Johannisbeersaft gespritzt	0,3	€	3,00
Johannisbeersaft gespritzt	0,5	€	3,50
Multivitaminsaft	0,3	€	3,20
Multivitaminsaft	0,5	€	3,90
Multivitaminsaft gespritzt	0,3	€	3,00
Multivitaminsaft gespritzt	0,5	€	3,60
Zuegg Säfte (Mango, Ananas)	0,2	€	3,20
Tonic Water	0,2	€	3,20
Bitter Lemon	0,2	€	3,20
Ginger Ale	0,2	€	3,20
Red Bull		€	3,60

Heiße Getränke:

Tee mit Zitrone	€	2,50
Tee mit Rum	€	4,60
Tasse Kaffee	€	2,60
Oma's Haferl	€	4,20
Cappuccino (mit Milchschaum oder Sahne)	€	3,10
Milchkaffee	€	3,20
Kl. Brauner	€	2,30
Gr. Brauner	€	3,80
Café Macchiato	€	2,40
Latte Macchiato	€	3,20

Milchprodukte mit Milch vom Eichenhof:

Heisse Schokolade	€	3,00
Heisse Schokolade mit Sahne	€	3,20
Heisse Schokolade mit Rum	€	5,00
Heisse Schokolade mit Rum und Sahne	€	5,20
Schoko Nuss	€	5,00
Schoko Nuss mit Sahne	€	5,20
Glas Milch	€	1,10

Edelbrände:

<i>Giggus</i>	2cl	€	4,50
Williams, Marille, Weichsel, Vogelbeere, Holunder, Meisterwurz, Spänling, Traubenbrand, Quittenbrand, Wacholder, Alte Zwetschke, Apfel Elstar			
Likör: Brombeere, Eichenhofer Weichsel	2cl	€	4,00
<i>Rochelt</i>			
Wachauer Marille	2cl	€	11,00
Hollermandl	2cl	€	9,00
Kasteler (wilden Vogelbeeren, Williamsbirnen und Pflaumen)	2cl	€	11,00
Der Inntaler (Quitte, Williamsbirne und Waldhimbeeren)	2cl	€	11,00
<i>Gölles</i>			
Marille, Williams, Alte Zwetschke, Edelbitter	2cl	€	5,00
<i>Reisetbauer</i>			
Marille, Williams, Ingwer, Kirsch, Vogelbeer Johannisbeer	2cl	€	9,00
<i>Scheibel</i>			
Nussler, Gold Marille, Williams	2cl	€	4,50
Alte Zeit: Acher Kirsch, Zibärtle Brand, Edelwilliams	2cl	€	5,00
<i>Hämmerle</i>			
Obstler, William, Marille, Subirer, Kriecherl, Himbeere, Enzian	2cl	€	4,50
Vom Herzstück: Mispel, Quitte, Steinkirsch	2cl	€	9,00