

Vorspeisen

*Mit gebeizter Lachsforelle und Frischkäse
gefüllte Palatschinken-Crespelle
an Babymangold und Granatapfel-Goldhirse*
14,50



*Beef Tartar vom heimischen Jungrind
mit Senfeis im Parmesankörbchen*
15,50



*Schweinebrust-Rippchen
mit hausgemachter Barbecue-Sauce und Reitl-Brot*
13,20

Hausgemachtes Knoblauchbrot nach Reitl-Art
5,00

Aus unserem Suppentopf

Hausgemachte Rinderbouillon mit Frittaten
4,20

Hausgemachte Rinderbouillon mit Kaspressknödel
4,90

*Pikante Kürbis-Mango-Cremesuppe
mit gerösteten Flusskrebse und gepufftem Quinoa*
7,80

*Hausgemachte Rinderbouillon
mit Leberknödel*
4,90

Leichte Salatvariationen

„Chef's Salat“

*Bunter Blattsalat an Kräuterdressing mit Rotgarnelen,
Hühnerstreifen in der Kürbispanade, Kirschtomaten und
Mozzarella-Kugeln*

25,00

*Blattsalat-Variation mit Roter Zwiebel-Dressing
und Hühnerfilet in der Kürbiskern-Panade*

13,50

*Winterlicher Blattsalat an Balsamico-Dressing
mit eingelegtem Tiroler Berg-Ziegenkäse und Knoblauchbrot*

15,80

Gemischter Salatteller

5,50

Winterlicher Blattsalat

4,50

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Campari Soda

4,50

Campari Orange

5,50

Glas Sekt mit Cranberry oder Aperol

4,50

Martini bianco mit Eis und Zitrone

3,90

Vom Grill und aus der Pfanne

*Tranchen von der heimischen Kalbsleber
an Sherry-Sauce mit Rosmarin-Äpfelspalten
auf Spinat-Kartoffelpüree*

23,50



*Filetsteak vom österreichischen Rind
an Pfefferrahmsauce
mit Bohnen-Cassoulet und Röstkartoffeln
dazu Eierschwammerl-Anti-Pasti*

44,50



*Mild gegarte Lammhüfte
an Tomaten-Minz-Ragout
Wurzelgemüse und Kartoffelstrudel*

18,50



*Geschmorte Schweinsbackerl
an Kartoffelpüree und Wurzelgemüse*

18,50

*Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren*

14,50

*Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit Kartoffelgratin und Bohnen-Cassoulet*

20,50



*Rindsgulasch nach Reithl-Art
mit Verhackert-Serviettenknödel*

14,50

Unsere Fisch- und Nudelgerichte

Kürbis-Risotto

mit Baby-Mangold und gebratenen Rotgarnelen
22,50

Lachsforellenfilet

*an Baby-Mangold, Kirschtomaten,
Goldhirse und Wermuthsauce*
21,50



Pesto-Spaghetti

mit Burratina-Frischkäse und Rucola
15,50



Tiroler Schlutzkrapfen Variation

*mit Spinat-Topfenfülle und Graukasfülle
an brauner Butter, Parmesan und grünem Salat*
13,90



Cremiges Bohnen-Bananen-Curry

*mit Goldhirse-Pastinaken-Selleriepüree
und geräuchertem Tofu*
15,80



Zu unseren Fisch- und Nudelgerichten empfehlen wir:

Chardonnay, halbtrocken

Weingut Fritz, Kremstal

*Glänzendes helles Gelb, gelbe Äpfel, Birnen und tropische Früchte, saftig,
komplex mit feiner Mineralik*

1/8 - 4,50



Die KochArt

... ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeitet und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweist.

Die „KochArt“ bietet ihren Gästen mehrmals im Jahr besondere Aktionswochen zu Schwerpunktthemen wie zB. Rind, Lamm, Wild, Schwein und mehr.

Die „KochArt“ möchte einen wesentlichen Beitrag dazu leisten, das Brixental als kulinarische Region zu positionieren. Qualitätsprodukte aus der Region und die Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft stehen dabei im Mittelpunkt.

*Zu unseren Gerichten empfehlen wir
den offiziellen KochArt-Wein:*

St. Laurent Reserve

Weingut Waltschek, Burgenland

Riede Heideacker, Qualitätswein, 13,5%vol, trocken

*Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren,
Würze. Einladender Schokoton. Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht,
elegant und druckvoll. Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade
im Abgang.*

1/8 - 5,20

Lieber Gast,

*unser Servicepersonal informiert Sie gerne über Allergene in unseren
Speisen.*

Zum Nachtisch empfehlen wir

Schokolade-Fondue

mit frischen Früchten und Marshmallows

ab 2 Personen

pro Person 8,90

Apfelstrudel

an hausgemachter warmer Vanillesauce

7,50

Topfenschaum im Knuspermantel

und Nektarinen-Safrankompott mit Holunderblüten-Sorbet

8,50

Tonkabohnen Creme brûlée

mit Blutorangen-Sorbet und Mandelkrokant

9,90

Tiramisu nach Reithl-Art

mit Beeren im Glas serviert

9,80

Kinder-Überraschungseisbecher

(mit Sammelbecher)

3,90

... oder lieber etwas Feines von unserer Eiskarte?

Aperitifs:

<i>Campari Soda</i>		4,50
<i>Campari Orange</i>		5,50
<i>Martini bianco mit Eis und Zitrone</i>		3,90
<i>Glas Sekt mit Aperol</i>		4,50
<i>„Hugo“ mit Eis und Minze</i>		5,90

Alkoholfreie Getränke:

<i>Mineralwasser prickelnd oder still</i>	0,35 l	3,20
<i>Coca-Cola, Spezi oder Fanta in der Flasche</i>	0,35 l	3,80
<i>Sprite</i>	0,3 l	3,20
<i>Almdudler in der Flasche</i>	0,35 l	3,80
<i>Eistee Zitrone</i>	0,35 l	3,80
<i>BIO-Apfelsaft naturtrüb</i>	0,25 l	3,50
<i>BIO-Orangensaft</i>	0,25 l	3,50
<i>BIO-Johannisbeere</i>	0,25 l	3,50
<i>BIO-Apfel/Orange/Karotte</i>	0,25 l	3,50
<i>Tonic Water</i>	0,2 l	3,50
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	3,50

Biere:

<i>Helles Bier vom Faß</i>	0,5 l	4,60
<i>Helles Bier vom Faß</i>	0,3 l	3,40
<i>Alkoholfreies Bier</i>	0,3 l	3,40
<i>Weizenbier vom Faß</i>	0,5 l	4,90
<i>Weizenbier vom Faß</i>	0,3 l	3,90
<i>Dunkles Weizenbier</i>	0,5 l	4,90
<i>Alkoholfreies Weizenbier</i>	0,5 l	4,90

Sekt

<i>Glas Sekt</i>		4,50
<i>Glas Sekt mit Aperol, Holunder oder Cranberry</i>		4,50

Offene Weine:

Rotweine:

<i>Blauer Zweigelt, Weingut Urbanhof, Wagram</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Kalterer See Classico</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,20</i>
<i>St. Laurent Reserve, Weingut Waltschek, Burgenland</i>	<i>1/8 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Blaufränkisch, Weingut Wagentristsl, Burgenland</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,60</i>

Weißweine:

<i>Grüner Veltliner, Weingut Urbanhof, Wagram</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Riesling Sylvaner, lieblich, Weingut Urbanhof</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Chardonnay halbtrocken, Weingut Fritz, Kremstal</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Riesling Ried Pluris, Weingut Bracher, Wachau</i>	<i>1/8 l</i>	<i>5,20</i>

Rosé:

<i>Kremser Rosé, Weingut Fritz, Kremstal</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,90</i>
--	--------------	-------------

Spirituosen:

<i>Erber Edelbrände versch. Sorten</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>Bauernobstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90</i>
<i>Grappa Barrique Riserva 5 Jahre</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>

Heiße Getränke:

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,20</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,80</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,90</i>
<i>Latte Macchiatto</i>	<i>4,20</i>
<i>Glas Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>3,20</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,90</i>
<i>¼ l Jägertee</i>	<i>6,50</i>
<i>¼ l Glühwein</i>	<i>5,50</i>

Rotweine:

St. Laurent Reserve	0,75 l	32,00
Weingut Waltschek, Burgenland	1/8 l	5,20
<i>Riede Heideacker</i>		
<i>Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren, Würze. Einladender Schokoton. Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll. Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.</i>		
Blaufränkisch	0,75 l	27,00
Weingut Wagentristl, Burgenland	1/8 l	4,60
<i>trocken; Neusiedlersee-Hügelland, dunkles Rot mit violetten Reflexen, samtige Beerentöne, geschmeidiger Körper, weiche, langanhaltende Harmonie</i>		
Blauer Zweigelt	0,75 l	25,00
Weingut Urbanihof		
<i>Donauland NÖ; komplexer und vielschichtiger Körper, weich im Abgang. Sehr eleganter Wein von höchster Qualität!</i>		
Pinot Noir	0,75 l	32,00
Weingut Wagentristl, Burgenland		
<i>Die Trauben für diesen Pinot Noir reifen in der Großhöfleiner Ried Neusatz, einem saften Südhang am Fuße des Leithagebirges, auf lehmigen, kalkhaltigen Böden. Die windoffene Lage ist ideal für Burgunder-Sorten. Die über 20 Jahre alten Reben bringen einen dunklen und würzigen Pinot-Stil hervor.</i>		
Chianti Classico DOCG Riserva		
„La Selvanella“	0,75 l	35,00
Weingut Fattorie Melini		
<i>Der Chianti Classico Riserva La Selvanella zeigt ein dunkles und strahlendes Rubinrot mit zarten Granatreflexen; Andeutungen von Himbeermarmelade und Iris dominieren das weite, komplexe Bukett, in dem man auch Vanille, Zimt und Leder ahnt; der volle, warme und würzige Geschmack besticht durch elegante und nachhaltige hintergründige Anklänge an Unterholz und geröstete Mandeln. Ein außergewöhnlich alterungsfähiger Wein, der sich mit der Zeit noch steigern wird.</i>		
Merlot Exzeptionell	0,75 l	32,00
Weingut Ceidl, Thermenregion		
<i>Aus einem der höchstgelegenen Weingärten Badens stammt unser Merlot Exzeptionell. Die volle Reife des Jahrgangs spiegelt sich in Frucht und Körper wider. Fruchtspiel reifer Beerenfrüchte und Zwetschke mit kräftigem Körper und harmonisch- reifem Holz.</i>		

Rotweine:

Lagrein DOC 0,75 l 31,00

Kellerei Kurtatsch

Lagrein ist die älteste Rebsorte Südtirols. Sie gedeiht am besten auf den tiefgründigen, warmen Bozner (Gries) und Unterlander (Kurtatsch) Böden, die aus lehmig-sandigen und schotterhaltigen Ablagerungen von Flüssen und Bächen entstanden sind, welche Porphy, Granit, Glimmerschiefer und Kalkgebirge durchbrechen. Durch sorgfältige Kurtatscher Pflege im Weinberg (gedrosselte Ertragsmengen) und im Keller (kontrollierte Gärführung, teilweise Ausbau im großen Eichenholzfass) entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben. Die fleischige Lagreinf Frucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.

Cuvee Kontur BF/ME/CS 0,75 l 36,00

Weingut Jalits, Südburgenland

Dunkles Rubinrot, fast opaker Kern mit violetten Reflexen. In der Nase feinwürzig, unterlegte Zwetschkenfrucht, Brombeeren, angenehme Kräuternote. Am Gaumen saftig, engmaschig, mineralische Textur.

Finessenreicher Wein mit guter Länge.

Empeiria GA Rosso, Merlot 0,75 l 39,00

San Michele all'Adige, Ulzbach – Trentino

Ein sehr dunkler Rotwein mit violetten Reflexen.

Das Bouquet: in der Nase – reife kleine rote Beeren, Kirschlilör, reife Pflaume

Im Mund voll, rund und weich mit eleganten Taninen.

SantaRita Rosso di Valtellina D.O.C. 0,75 l 31,00

Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen, die von der Anbauordnung des Rosso di Valtellina D.O.C. aufgeführt werden, besonders aus den

Gemeinden Sondrio und Berbenno.

Rebsorte 100 % Nebbiolo

Leuchtend rubinrote Farbe, duftend und fruchtig mit Anklängen an Waldobst in der Nase, frischer und angenehm trockener Geschmack.

Hacienda el Ternero Rioja Reserva 0,75 l 38,00

Dichte, kirschrote Farbe mit tief violetten Reflexen. Unglaublich intensive und gleichzeitig elegante Nase mit herrlichen Aromen nach Waldbeeren, reifen Kirschen, Veilchen, Graphit, etwas Café & Eukalyptus und einer frischen, mineralischen Note.

Rebsorte: 95 % Tempranillo, 3 % Mazuelo, 2 % Graciano

Weißweine:

Chardonnay, halbtrocken	0,75 l	27,00
Weingut Fritz, Kremstal	1/8 l	4,50
<i>Glänzendes helles Gelb, gelbe Äpfel, Birnen und tropische Früchte, saftig, komplex mit feiner Mineralik</i>		
Riesling Ried Pluris Wachau	0,75 l	31,00
Weingut Karl Bracher, Spitz an der Donau	1/8 l	5,20
<i>Erfreut auf Anrieb mit Weingarten-Pfirsich-Aroma, finessenreich mit zarten Limonentönen, floralen Noten nach Heublumen und erfrischt mit einer einem Windhauch gleichenden kühlen Aromatik. Ein Genuss für jeden Riesling - Liebhaber.</i>		
Grüner Veltliner Kremser Weinberge	0,75 l	26,00
Weingut Franz Türk, Kremstal		
<i>Grüner Veltliner; Helles gelb, glasklare brillante Frucht mit dem typischen Veltlinerpfefferl, appetitanregende aber harmonische Säure, ein Genuss zu leichten und nicht zu würzigen Speisen;</i>		
Sauvignon Blanc Steinbach, erste STK Lage	0,75 l	39,00
Weingut Lackner Tinnacher, Südsteiermark		
<i>Mittleres Gelbgrün, intensive Kräuterwürze, rauchige Nuancen, dunkle Mineralik, komplex mit einem pfeffrigen Touch, von einer saftigen Säure getragen, lebendig im Abgang.</i>		
Pinot Grigio Collio DOC	0,75 l	27,00
Weingut Formentini		
<i>Strahlendes Goldgelb; ausladendes Bukett, das mit Ahnungen von Wildblütenhonig, grünen Walnussschalen und Trockenblumen betört; trockener Geschmack von weicher und cremiger, frischer und harmonischer Art, die mit eleganten, lang anhaltenden Anspielungen auf Kaiserbirnen und reife, gelbfleischige Früchte einhergeht.</i>		

Weißweine:

Rotgipfler aus biologischem Anbau 0,75 l 27,00

Weingut Ceidl, Thermenregion

Goldgelb in der Farbe, ausgeprägt im Fruchtbouquet, fein in der Säure, würzig, extraktreich präsentiert sich diese Rebsorte und erfreut Genießer mit üppigen Aromen von reifem Kernobst bis hin zu tropischen Früchten

Chardonnay Barrique 0,75 l 35,00

Weingut Franz Türk, Kremstal

helles strohgelb, zartes Vanille mit einem Hauch Kaffee eingebettet in einen harmonischen Tanninschleier, durch seine lange Hefelagerung besonders geschmeidig und füllig am Gaumen, ein Wein mit Zukunft

Weißburgunder 0,75 l 26,00

Weingut Assigal, Seggau, Südsteiermark

Feines Duftspiel, mit Anklängen von Nüssen und frischem Brot. Mineralisch, animierend und würzig am Gaumen. Ein Wein mit viel Trinkspaß.

„Folar“ Lugana DOC 0,75 l 27,00

Santi, Venetien, Rebsorte Trebbiano

Dieser sortenreine italienische Wein schmeichelt im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Birnen, Äpfeln, Quitten und Nashi-Birne. Hinzu gesellen sich Anklänge von Walnuss, Krokant und gebrannte Mandel.

Rosé:

Kremser Rosé 0,75 l 23,00

Weingut Rudolf Fritz, Kremstal

Feine Beerenfrucht, offen und verspielt, zart nach Erdbeere.

Schönes Frucht-Säurespiel am Gaumen.

Unkompliziertes Trinkvergnügen.

1/8 l

3,90