

Suppen und Vorspeisen... (soups and appetizers)

/ kl. Portion

Klare Rinderbouillon mit Frittaten, Nudel oder Backerbsen – (A,C,G,L,D*)	€ 6,50	
Clear soup with sliced pancakes, noodles or fried batter drops		
Doppelte Portion Rinderbouillon mit Frittaten, Nudel oder Backerbsen (A,C,G,L,D*)	€ 10,80	
Double portion Clear soup with sliced pancakes, noodles or fried batter drops		
Klare Rinderbouillon mit Kaspressknödel – (A,C,G,L,D*)	(2. Stück) € 11,80	€ 7,30 (1 Stück)
Clear soup with cheese dumplings		

Empfehlung „The Wild“ feines Reh – Tatar 150g nach traditioneller Art zubereitet, mit Toastbrot und Butter
fine venison tartare 150g prepared in the traditional way, with toast and butter

€ 19,80

Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Balsamico, Parmesan, Preiselbeerschaum und getoastetem Schwarzbrot (A,E,F,G,D,M*)	€ 18,00	€ 16,00
deer-carpaccio with rucola, balsamic vinegar, parmesan, cranberry-cream and toasted bread		
gemischter Salatteller oder grüner Salat – (G,M,D,N*)	€ 7,80	
Small mixed salad or lettuce salad		
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Grillgemüse - (A,E,F,G,D*)	€ 15,20	€ 13,20
grilled feta cheese wrapped in bacon, with lettuce salad and grilled vegetables		
Bunter Blattsalatteller mit gegrillten Hirschspitzen dazu Äpfel, Speck und Zwiebeln - Als Alternative auch mit gegrillter Hühnerbrust möglich – (G,D,M*)	€ 21,50	€ 19,50
Lettuce salad with grilled sliced of deer or grilled sliced chicken breast, apples, bacon and onions		

Bestes Wildbret aus eigener Jagd... (Venison from our own hunt)

/ kl. Portion

„Wildererpfandl“ Hirschedelgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerapfel – (A,C,G,L,M,D*)	€ 19,50	€ 17,50
Goulash of game, beside tyrolean kind of pasta and cranberries		
Gegrilltes Reh schnitzel auf Wildsauce mit Spinatknödel und Mandelbrokkoli (A,C,G,L,M,D*)	€ 25,90	€ 22,90
Grilled escalope of venison with game sauce spinach dumpling and almond broccoli		
Saftiger Junghirschbraten auf Wildsauce mit Serviettenknödel – (A,C,G,L,M,D*)	€ 25,90	€ 22,90
Roast of deer on game sauce, with dumplings		
Gegrilltes Rehfilet an Wildsauce mit Butterspätzle und Preiselbeerapfel – (A,C,F,G,L,M,D*)	€ 37,50	€ 34,50
Grilled filet of venison with game sauce, butterspaetzle and cranberries		

(Wildfleisch kommt aus unserer eigenen Jagd und wird von uns selbst verarbeitet)

Alle Preise sind Inklusivpreise, Trinkgelder nicht inkludiert / tip not included in the price

Unsere Klassiker... (main dishes)

/ kl. Portion

Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, gegrillter Hühnerbrust und Gemüse – (G,L,D*) Baked potato with sour cream, grilled sliced of chicken breast and vegetables	€ 21,50	
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, gegrillten Kalbsstreifen und Gemüse – (G,L,D*) Baked potato with sour cream, grilled sliced of veal and vegetables	€ 27,80	
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen, Spätzle und Röstzwiebeln – (A,C,G,L,M*) Roasted beef with onions, tyrolean kind of past and green beans with bacon	€ 29,00	€ 27,00
Surf & Turf – gegrillter Kalbsrücken (200g vom hauseigenen Kalb) mit zwei Black Tiger Garnelen und Salatgarnitur – (A,B,G,M,D,N*) Surf & Turf – grilled veal loin (200g) with two black tiger prawns and salad garnish	€ 39,00	€ 36,00
Wienerschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of pork, beside pan fried potatoes and cranberries	€ 19,50	€ 17,50
Kalbs-Wiener Schnitzel (vom hauseigenen Kalb) mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of veal from our own organic veal, beside pan-fried potatoes and cranberries	€ 29,50	€ 27,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of pork, stuffed with ham and cheese, beside french fries	€ 22,00	€ 20,00
Cordon Bleu vom Kalb (vom hauseigenen Kalb) mit Pommes Frites – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of veal, stuffed with ham and cheese, beside french fries	€ 31,00	€ 29,00
Ausgelöstes Wiener Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat – (A,C,G,D,M,N*) Viener fried chicken with Potato- and lettucesalat	€ 21,50	€ 19,50
„Reitherwirt´s Burger – faschiertes Rindfleisch mit Käse, Tomaten, Gurke, dazu Cocktail - Sauce und Pommes Frites – (A,C,G,L,M,N,D*) „Reitherwirt´s burger – beef with cocktail sauce and french fries	€ 18,80	€ 13,80
„Alm Burger“ – gegrillte Kalbsstreifen (vom hauseigenen Kalb) mit Tomaten, Zwiebelringen, Gurken, Salat, Pommes Frites und Sour – Cream "Alm Burger" - grilled strips of veal with tomatoes, onion rings, cucumber, Salad, fries and sour cream	€ 25,50	€ 23,50

Vegetarisch... (Vegetarian...)

/ kl. Portion

2 Stück Spinatknödel mit frischem Parmesan und zerlassener Butter (A,C,G,L,D*) 2 pieces of spinach dumplings with fresh parmesan and melted butter	(2. Stück) € 11,80	€ 7,30 (1 Stück)
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade Baked mushrooms with sauce remoulade	€ 14,50	
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und gegrilltem Gemüse – (G,L,D*) Baked potato with sour cream and grilled vegetables	€ 14,90	
Gegrillter Schafskäse im Zuccinimantel auf Blattsalat mit Grillgemüse – (A,E,F,G,D*) grilled feta cheese wrapped in zucchini slices, with lettuce salad and grilled vegetables	€ 15,20	€ 13,20
„Veggy Burger“ – „hausgemachter“ Rösti mit Käse, Salat, Gurken, Tomaten, dazu geröstetes Gemüse und Sauerrahm-Dip "Veggy Burger" - "homemade" hash browns with cheese, lettuce, cucumber, tomatoes, with roasted vegetables and sour cream dip	€ 18,00	€ 16,00

Gerne können Sie auch einen kleinen gemischten Salat „anstelle“ von einer Beilage bestellen – Aufpreis = € 3,00

You are welcome to order a small mixed salad instead of a side dish – extra charge = € 3,00

Alle Preise sind Inklusivpreise, Trinkgelder nicht inkludiert / tip not included in the price

Für Kinder... (for kids)

/ kl. Portion

Pommes Frites mit Ketchup – (H,N*) French fries with tomato ketchup	€ 8,00	
Kinder-Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites (A,C,G,O*) Small escalope from pork for kids with Pommes Frites	€ 13,80	
6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites – (A,C,G,O*) 6 chicken nuggets with french fries	€ 10,50	
4 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln – (H,N*) 4 fried fish sticks with boiled potatoes	€ 10,50	
Grillwürstel mit Pommes Frites – (A,L,O*) Grilled sausage with french fries	(2 Stück) € 9,80	€ 7,20 (1 Stück)

Süßes & Fruchtiges... (sweet and fruity)

/ kl. Portion

„Seppi´s“ Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und Zwetschenröster – (A,C,G,O*) Browned diced pancake „Seppi's Kaiserschmarren“ with plum compote	€ 16,50	€ 13,50
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke – (A,C,G,O*) Pancake filled with apricot or cranberry jam	(2 Stück) € 11,00	€ 5,50 (1 Stück)
Eispalatschinke mit Sahne – (A,C,E,G,O*) Pancake with ice cream and whipped jam	(2 Stück) € 13,60	€ 6,80 (1 Stück)
Schokoladentörtchen mit 1 Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne – (A,C,F,G,H,N,O*) Warm chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped jam	€ 8,50	
Hausgemachter Apfel- oder Topfenhimbeerstrudel mit Sahne – (A,C,F,G,H,N,O*) Homemade apple- or curd raspberry strudel with whipped cream	€ 6,00	
Hausgemachter Apfel- oder Topfenhimbeerstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis – (A,C,G,O*) Homemade apple- or curd raspberry strudel with 1 scoop of vanilla ice cream	€ 7,50	
„Gemischtes Eis mit Sahne“ (3 Kugeln Eis mit Sahne) – (G,A,C*) "Mixed ice cream with whipped cream" (3 scoops of ice cream)	€ 7,50	
„Kinderkasperl Eis“ (Der freche Kasperl aus Erdbeer- und Vanilleeis mit Waffelhut) – (G,A,C*) "Child Kasperl ice cream"	€ 6,80	
„Vanille Traum“ (2 Kugeln Vanilleeis mit Waldfrüchten, Sahne und Fruchtsauce – (G,A,C*) "Vanilla Dream" Vanilla ice cream with fresh fruit, whipped cream and fruit sauce	€ 8,80	
„Coup Danmark“ (Vanilleeis mit Schokosauce, Mandelsplittern und Sahne) – (E,G,H,A,C*) „Coup Danmark“	€ 8,00	
1 Kugel Apfel-, Mango- oder Zitronensorbet – (A,C,G,O*) 1 ball of sorbet ice cream (Apple, mango or lemon)	€ 3,80	
1 Kugel Apfel-, Mango- oder Zitronensorbet mit Vodka – (A,C,G,O*) 1 ball of sorbet ice cream with vodka (Apple, mango or lemon)	€ 8,30	

Alle Preise sind Inklusivpreise, Trinkgelder nicht inkludiert / tip not included in the price