

Speisenkarte:



Suppen und Vorspeisen... (soups and appetizers)

/ kl. Portion

Klare Rinderbouillon mit Frittaten, Nudel oder Backerbsen – (A,C,G,L,D*)	€ 6,80	
Clear soup with sliced pancakes, noodles or fried batter drops		
Doppelte Portion Rinderbouillon mit Frittaten, Nudel oder Backerbsen (A,C,G,L,D*)	€ 11,50	
Double portion Clear soup with sliced pancakes, noodles or fried batter drops		
Klare Rinderbouillon mit Kaspressknödel – (A,C,G,L,D*)	(2. Stück) € 12,80	€ 7,80 (1 Stück)
Clear soup with cheese dumplings		
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl – (A,C,E,G,L*)	€ 12,80	€ 7,80
Homemade Cream Soup of Pumpkin		
Empfehlung „The Wild“ feines Reh – Tatar 150g nach traditioneller Art zubereitet, mit Toastbrot und Butter	€ 19,80	
fine venison tartare 150g prepared in the traditional way, with toast and butter		
Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Balsamico-Dressing, Parmesan, Preiselbeerschaum und getoastetem Schwarzbrot (A,E,F,G,D,M*)	€ 18,50	€ 16,50
deer-carpaccio with rucola, balsamic vinegar, parmesan, cranberry-cream and toasted bread		
gemischter Salatteller oder grüner Salat – (G,M,D,N*)	€ 8,30	€ 6,80
mixed salad or lettuce salad		
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel auf Blattsalat mit Grillgemüse – (A,E,F,G,D*)	€ 15,50	€ 13,50
grilled feta cheese wrapped in bacon, with lettuce salad and grilled vegetables		

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

/ kl. Portion

„Wildererpfandl“ Hirschedelgulasch mit Butterspätzle und Preiselbeerapfel – (A,C,G,L,M,D*)	€ 20,00	€ 18,00
Goulash of game, beside tyrolean kind of pasta and cranberries		
„Hirsch – Asia“ – gegr. Hirschspitzen mit Wok-Gemüse, Asia-Sauce auf Reis – (A,C,G,L,M,D*)	€ 25,90	€ 22,90
„Deer – Asia“ - grilled deer tips with wok vegetables and Asia-sauce		
Gegrilltes Reh schnitzel auf Wildsauce mit Spinatknödel und Mandelbrokkoli (A,C,G,L,M,D*)	€ 26,90	€ 23,90
Grilled escalope of venison with game sauce spinach dumpling and almond broccoli		
Saftiger Junghirschbraten auf Wildsauce mit Serviettenknödel – (A,C,G,L,M,D*)	€ 26,90	€ 23,90
Roast of deer on game sauce, with dumplings		
Gegrilltes Rehfilet an Wildsauce mit Butterspätzle und Preiselbeerapfel – (A,C,G,L,M,D*)	€ 39,00	€ 36,00
Grilled filet of venison with game sauce, butter spaetzle and cranberries		
Hirsch-Medaillons (250/220g) an Pfeffer-Wildsauce, mit Speckbohnen und „hausgemachten“ Rösti – (A,C,G,L,M,D*)	€ 40,80	€ 37,80
Medallions of deer on pepper-game-sauce, green beans with bacon and "homemade" hash browns		

(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	€ 22,50	
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
Wienerschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of pork, beside pan fried potatoes and cranberries	€ 19,90	€ 17,90
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	€ 29,90	€ 27,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of pork, stuffed with ham and cheese, beside french fries	€ 22,50	€ 20,50
Cordon Bleu vom Kalb (vom hauseigenen Kalb) mit Pommes Frites – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of veal (from our own organic veal), stuffed with ham and cheese, beside french fries	€ 31,50	€ 29,50
Ausgelöstes Wiener Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat – (A,C,G,D,M,N*) Vienna fried chicken with Potato- and lettuce salat	€ 22,50	€ 20,50
„Reitherwirts Burger – faschiertes Rindfleisch mit Käse, Tomaten, Gurke, dazu Cocktail - Sauce und Pommes Frites – (A,C,G,L,M,N,D*) „Reitherwirts burger – beef with cocktail sauce and french fries	€ 19,90	€ 14,90
„Alm Burger“ – gegrillte Kalbsstreifen (vom hauseigenen Kalb) mit Tomaten, Zwiebelringen, Gurken, Salat, Pommes Frites und Sour – Cream "Alm Burger" - grilled strips of veal with tomato, onion rings, cucumber, Salat, fries and sour cream	€ 26,50	€ 24,50

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) € 13,20	€ 8,00 (1 Stück)
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade Baked mushrooms with sauce remoulade	€ 15,20	
„Tiroler Käsespätzle“ Tyrolean kind of pasta with cheese	€ 17,80	€ 15,80
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und gegrilltem Gemüse – (G,L,D*) Baked potato with sour cream and grilled vegetables	€ 15,20	
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	€ 15,50	€ 13,50
„Veggy Burger“ – (Vegetarischer 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	€ 19,00	€ 17,00

Gerne können Sie auch einen kleinen gemischten Salat „anstelle“ von einer Beilage bestellen – Aufpreis = € 3,50

You are welcome to order a small mixed salad instead of a side dish – extra charge = € 3,50

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,D*) Small escalope from pork for kids with Pommes Frites	€ 13,80		
Portion Spaghetti Bolognese – (A,G,L,M*) Spaghetti Bolognese	€ 14,00	€ 11,00	
6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites – (A,C,G,D*) 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,D*) Grilled sausage with french fries	(2 Stück) € 10,50	€ 8,50	(1 Stück)

Süßes & Fruchtiges... (sweet and fruity)

/ kl. Portion

„Seppi´s“ Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und Zwetschenröster – (A,C,G,D*) Browned diced pancake „Seppi's Kaiserschmarren“ with plum compote	€ 16,80	€ 13,80	
Marillenpalatschinke – (A,C,G,D*) Pancake filled with apricot jam	(2 Stück) € 11,00	€ 5,50	(1 Stück)
Eispalatschinke mit Sahne – (A,C,E,G,D*) Pancake with ice cream and whipped cream	(2 Stück) € 13,60	€ 6,80	(1 Stück)
Schokoladentörtchen mit 1 Kugel Vanilleeis, Schokosauce und Schlagsahne – (A,C,F,G,H,N,D*) Warm chocolate cake with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	€ 8,50		
Hausgemachter Apfel- oder Topfenhimbeerstrudel mit Sahne – (A,C,F,G,H,N,D*) Homemade apple- or curd raspberry strudel with whipped cream	€ 6,00		
Hausgemachter Apfel- oder Topfenhimbeerstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis – (A,C,G,D*) 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		
„Vanille Traum“ (2 Kugeln Vanilleeis mit Waldfrüchten, Sahne und Fruchtsauce – (G,A,C*) "Vanilla Dream" Vanilla ice cream with forest 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,D*) 1 ball of sorbet ice cream (Apple, mango or lemon)	€ 3,80		
1 Kugel Apfel-, Mango- oder Zitronensorbet mit Vodka – (A,C,G,D*) 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