

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

„The Wild“ feines Reh – Tatar 220g/150g nach traditioneller Art zubereitet, mit Toastbrot und Butter
fine venison tartare 220g/150g prepared in the traditional way, with toast and butter (220g) € 30,80 € 20,80 (150g)

Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Balsamico-Dressing, Parmesan, Preiselbeerschaum, Kräuter-Pesto,
und getoastetem Schwarzbrot (A,E,F,G,D,M*) € 18,90 € 16,90
deer-carpaccio with rucola, balsamic vinegar, parmesan, cranberry-cream, herb pesto 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

Bunter Blattsalatteller mit gegrillten Hirschspitzen dazu Äpfel, Speck und Zwiebeln
- Als Alternative auch mit gegrillter Hühnerbrust möglich – (G,D,M*) € 22,90 € 20,90
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*) € 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*) € 26,90 € 23,90
„Deer – Asia“ - grilled deer tips with wok vegetables and Asia-sauce 🌶️

Gegrilltes Rehschnitzel 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

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

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	€ 22,90	
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip, gegrillten Kalbsstreifen und Gemüse – (G,L,D*) Baked potato with sour cream, grilled sliced of veal and vegetables	€ 28,80	
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen, Spätzle und Röstzwiebeln – (A,C,G,L,M*) Roasted beef with onions, tyrolean kind of past and green beans with bacon	€ 29,50	€ 27,50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of pork, beside pan fried potatoes and cranberries	€ 20,50	€ 18,50
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	€ 30,50	€ 28,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites – (A,C,G,D*) Deep fried escalope of pork, stuffed with ham and cheese, beside french fries	€ 23,00	€ 21,00
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	€ 32,00	€ 30,00
Ausgelöstes Wiener Backhendl mit Kartoffel-Vogerlsalat – (A,C,G,D,M,N*) Vienna fried chicken with Potato- and lettuce salad	€ 23,50	€ 21,50
„Reitherwirts Burger – zartes Hausgemachtes Kalbfleisch Patty mit Käse, Tomaten, Gurke, dazu Cocktail - Sauce und Pommes Frites – (A,C,G,L,M,N,D*) „Reitherwirts burger – tender homemade veal patty with cocktail sauce, cheese, tomatoes, cucumber 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, Salad, 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) € 13,80	€ 8,30 (1 Stück)
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade Baked mushrooms with sauce remoulade	€ 15,50	
„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	€ 15,50	
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		
Spätzle oder Serviettenknödel mit Sauce – (A,C,G,H) Spätzle or bread dumplings with sauce	€ 10,00		
Kinder-Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites - (A,C,G,D*) Small escalope from pork for kids with Pommes Frites	€ 14,20		
6 Chicken Nuggets mit Pommes Frites – (A,C,G,D*) 6 chicken nuggets with french fries	€ 11,80		
4 Fischstäbchen mit Salzkartoffeln – (H,N*) 4 fried fish sticks with boiled potatoes	€ 11,80		
Grillwürstel mit Pommes Frites – (A,L,D*) Grilled sausage with french fries	(2 Stück) € 10,80	€ 8,80	(1 Stück)

Süßes & Fruchtiges... (sweet and fruity)

/ kl. Portion

„Seppi´s“ Kaiserschmarren mit oder ohne Rosinen und hausgemachtem 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 Apfelstrudel, Topfenhimbeerstrudel oder Hauskuchen – (A,C,F,G,H,N,D*) Homemade apple strudel, curd raspberry strudel or cake	€ 5,50		
... auch mit Sahne (also with whipped cream)	€ 6,50		
... auch mit 1 Kugel Vanilleeis (also with 1 scoop of vanilla ice cream)	€ 8,00		
„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		
... auch mit Vodka (also with vodka)	€ 8,30		

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