



*Herzlich willkommen im
Gasthof-Hotel „Reitlwirt“*

*Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und
hoffen, dass alles zu Ihrer Zufriedenheit verläuft.*

*Sie können versichert sein, dass unser Team sich bemühen wird
all Ihre Wünsche zu erfüllen.*

*Falls es doch einmal Grund zur Beanstandung geben sollte,
schrecken Sie nicht davor zurück es uns mitzuteilen.*

*Wir beziehen unsere hochwertigen Lebensmittel vorwiegend aus
der Brixentaler Region. Dadurch können wir Ihnen die
einwandfreie Qualität unserer Speisen versichern.*

*Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
im „Reitlwirt“ wünschen Ihnen
Familie Wahrstätter und das Reitlwirt-Team!*

*Wir würden uns freuen, Sie auch einmal in unserem
Berggasthof „Jochstub´n“ begrüßen zu dürfen.*

Vorspeisen

*Kaltes Roastbeef an Kräuter-Dip
dazu Gebäck*



10,50

*Anti-Pasti-Teller mit Fischvariation
fein garniert, mit Gebäck*

12,50

*Butterfischcarpaccio mit feinem Zitronenaroma
frischem Kren und Gebäck*

9,00

*Ravioloni mit Spargelfülle,
sowie brauner Butter und Parmesan*

6,90

*Carpaccio vom Brixentaler Jungrind
mit Gemüsesalat im Parmesankörbchen*



11,00

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Campari Soda

3,50

Campari Orange

4,00

Glas Sekt mit Holunder oder Aperol

4,00

Aus unserem Suppentopf

<i>Tagessuppe</i>	3,20
<i>Hausgemachte Rinderbouillon mit Frittaten</i>	3,20
<i>Lachscremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Sahnehäubchen</i>	4,20
<i>Pfefferrahmsuppe mit grünen Pfefferkörnern und Weißbrotcroustons</i>	4,00
<i>Paprikaschaumsüppchen mit glacierten Speckjulienne</i>	4,00

Leichte Salatvariationen

<i>Salatmix mit Ofenkartoffel an Sauerrahm-Dip und gegrilltem Garnelenspieß</i>	12,50
<i>Bauernsalat Vogerlsalat mit glaciertem Speck, warmen Kartoffeln Käferbohnen und Kürbiskernen</i>	8,20
<i>Knackige Salatvariation mit gegrillten Putenstreifen</i>	8,20
<i>Kleiner gemischter Salat</i>	3,50
<i>Großer gemischter Salatteller</i>	5,20

Vom Grill und aus der Pfanne

*Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit Pommes frites und gemischtem Salat* 12,00

*Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen* 14,50



*Rindersteak vom Beiried an feiner Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten* 20,00



*Rinderfiletspitzen an Pfirsich-Salsa
grünen Pfefferkörnern und Tagliatelle* 19,00



*Filetmedaillons am Spieß, Ratatouille-Gemüse
Ofenkartoffel an Sauerrahm-Dip* 15,50

Die BRIXENTALER KochArt



... ist eine Vereinigung von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeitet und besonders gekennzeichnet in ihren Speisekarten ausweist. Die „BRIXENTALER KochArt“ bietet ihren Gästen mehrmals im Jahr besondere Aktionswochen zu Schwerpunktthemen wie zB. Rind, Lamm, Wild, Käse und mehr.

In speziellen Koch-Workshops werden traditionelle und innovative Zubereitungsmethoden vermittelt und trainiert. Besonderes Augenmerk wird darauf gelegt, bereits vergessene Spezialitäten der regionalen und der österreichischen Küche wieder zu entdecken und anzubieten.

Die „BRIXENTALER 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.

Leberfilet vom Brixentaler Kalb

*mit glacierten Zwiebelringen, Speckscheiben
und Bratkartoffeln*



17,00

Wildhasenrückenfilet

*mit marinierten Orangenfilets an Orangenrahmsauce
mit Tagliatelle und Preiselbeeren*

20,50

*Lammkotelette Provenciale an Blattspinat
und Kräuterkartoffel im Speckmantel*



19,00

Kleiner gemischter Salat

3,50

*Zu diesen Gerichten empfehlen wir
den offiziellen Brixentaler-KochArt-Wein:*



St. Laurent Reserve

Weingut Waltschek in Kirchberg in Tirol

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

3,50

Unsere Fisch- und Nudelgerichte

*Knoblauchspaghetti mit gegrillten Shrimps
an leichter Sahnesauce* 13,00

*Tiroler Gebirgsforellenfilet in Butter gebraten
dazu Petersilkartoffeln und Salatteller* 13,00



*Gegrilltes Lachsfilet
an Sauce Bernaise und Reis* 14,50

*Tagliatelle mit Kräuter der Provence
Wurzelgemüse und Schafkäse* 9,50

Anti Pasti Gemüseteller mit frischen Kräutern 9,00

Zu unseren Fisch- und Nudelgerichten empfehlen wir:

Chardonnay, Weingut Wagentriftl

*Neusiedlersee-Hügelland, glänzendes helles Gelb, gelbe Äpfel, Birnen
und tropische Früchte, saftig, komplex mit feiner Mineralik, trocken;*

1/8 3,20

Zum Nachtisch empfehlen wir

<i>Überraschungs-Eisbecher nach Art des Hauses</i>	6,90
<i>Frischer Obstsalat der Saison mit Walnußschaum</i>	7,20
<i>Ananas-Carpaccio mit Zitronensorbet</i>	6,80
<i>Crepes mit marinierten Orangenfilets Cointreau und Vanilleeis</i>	8,20
<i>Kreative Dessert-Variation Fruchteisparfait, Mohnsouffle und Schokolademousse</i>	8,50
<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	7,00

... oder lieber etwas Feines von unserer Eiskarte!

Als Abschluss noch einen guten Tropfen...

<i>Edelbrände Brennerei Erber</i>	<i>2 cl</i>	3,80
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	2,50
<i>Hausbrand</i>	<i>2 cl</i>	2,50
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	2,50
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	2,50
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	2,50
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	2,50
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	3,00