

Vorspeisen

Hausgebeizter Zander

an Ananaskraut und Petersilwurzelschips

12,80

Beef Tartar vom heimischen Jungrind

Essig-Gemüse-Tagliatelle und Parmesanchip

16,50

Tiroler Käsekrapfen

an Weinkraut und Nussbutter

10,80



Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Campari Soda

3,80

Campari Orange

4,50

Glas Sekt mit Cranberry oder Aperol

4,50

Martini bianco mit Eis und Zitrone

3,50

Aus unserem Suppentopf

Tagessuppe (siehe Tagesmenü)

3,80

Hausgemachte Rinderbouillon mit Frittaten

3,80

Hausgemachte Rinderbouillon mit Kaspressknödel

4,50

Pikante Kürbis-Mango-Cremesuppe

mit gerösteten Flusskrebse

5,80

Süßkartoffel-Cremesuppe

mit Auberginenkräpfen

4,80

Leichte Salatvariationen

Spinat-Radicchiosalat an Estragon-Vinaigrette

mit marinierten Orangen

11,80

Salat-Variation mit Roter Zwiebel-Dressing

und Hühnerfilet in der Kürbiskern-Panade

11,20

Winterlicher Blattsalat an Karoffel-Speckdressing

mit gebratenen Ziegenkäse-Pflaumen

10,50

Gemischter Salatteller

4,90

Winterlicher Blattsalat

3,90

Vom Grill und aus der Pfanne

*Tranchen von der heimischen Kalbsleber
in Balsamico-Schalottensauce
mit karamellisierten Apfelspalten und Kräuter-Kartoffelpüree*
21,80



*Filetsteak
an Rotweinsauce
mit Bohnen-Cassoulet und Röstkartoffeln*
32,00



*Lammkrone
unter der Senfkruste
auf mediterranem Gemüseragout und Kartoffelküchlein*
27,50



*Hafermilch-Geflügel-Fricassee
mit Weinquinoa und Salatgarnitur*
17,80

*Wiener Schnitzel vom Schwein aus der Pfanne
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren*
12,80

*Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit Kartoffelküchlein und Bohnen-Cassoulet*
19,50



Unsere Fisch- und Nudelgerichte

Kürbis-Risotto

mit Mangold und gebratenen Riesengarnelen
20,50

Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten
mit gratiniertem Kopfsalat und Kräuterkartoffeln
17,50



Pesto-Spaghetti
mit Gemüseragout
9,90

Schlutzkrapfen mit Spinat-Topfenfülle
an Nussbutter, Parmesan und grünem Salat
11,80

Zu unseren Fisch- und Nudelgerichten empfehlen wir:

Chardonnay, Weingut Wagentristl
Neusiedlersee-Hügelland, glänzendes helles Gelb, gelbe Äpfel,
Birnen und tropische Früchte, saftig, komplex mit feiner
Mineralik, trocken;
1/8 - 3,80



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, Schwein und mehr.

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.

*Zu unseren 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 - 4,50

Lieber Gast,

*unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in
unseren Speisen.*

Zum Nachtisch empfehlen wir

Schokolade-Fondue

mit frischen Früchten und Marshmallows

ab 2 Personen

pro Person 8,90

Topfenschaum

im Knuspermantel an Apfel-Mango-Ragout

6,90

„Heiße Liebe Reitwirt-Style“

Bayrisch Creme mit warmen Himbeeren

7,50

Tonkabohnen Creme brûlée

mit Cassis-Sorbet und kleinem Scheiterhaufen

9,90

Kinder-Überraschungseisbecher

(mit Sammelbecher)

3,50

... oder lieber etwas Feines von unserer Eiskarte?

Aperitifs:

<i>Campari Soda</i>		3,80
<i>Campari Orange</i>		4,50
<i>Martini bianco mit Eis und Zitrone</i>		3,50
<i>Glas Sekt mit Aperol (O)</i>		4,00
<i>„Hugo“ mit Eis und Minze (O)</i>		5,50

Alkoholfreie Getränke:

<i>Mineralwasser</i>	<i>0,35 l</i>	2,80
<i>Coca Cola, Spezi, Fanta</i>	<i>0,35 l</i>	3,30
<i>Sprite</i>	<i>0,3 l</i>	2,80
<i>Almdudler</i>	<i>0,35 l</i>	3,30
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	2,80
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	2,80
<i>Multivitaminsaft</i>	<i>0,2 l</i>	2,80
<i>Tonic Water</i>	<i>0,2 l</i>	3,30
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	3,30

Biere:

<i>Helles Bier vom Faß</i>	<i>0,5 l</i>	4,00
<i>Helles Bier vom Faß</i>	<i>0,3 l</i>	3,00
<i>Alkoholfreies Bier</i>	<i>0,3 l</i>	3,00
<i>Weizenbier vom Faß</i>	<i>0,5 l</i>	4,20
<i>Weizenbier vom Faß</i>	<i>0,3 l</i>	3,20
<i>Dunkles Weizenbier</i>	<i>0,5 l</i>	4,20
<i>Alkoholfreies Weizenbier</i>	<i>0,5 l</i>	4,20

Sekt

<i>Glas Sekt</i>		4,00
<i>Glas Sekt</i>		
<i>mit Aperol, Holunder oder Orangensaft</i>		4,00
<i>Flasche Schlumberger</i>	<i>0,7 l</i>	35,00

Offene Weine:

Rotweine:

<i>Blauer Zweigelt</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Kalterer See</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,80</i>
<i>St. Laurent Reserve</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Blaifränkisch</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,80</i>

Weißweine:

<i>Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Riesling Sylvaner, lieblich</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Riesling Setzberg</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,20</i>

Rosé:

<i>Rosé Zweigelttraube, halbtrocken</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,80</i>
---	--------------	-------------

Spirituosen:

<i>Erber Edelbrände versch. Sorten</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Hausbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Marillenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</i>
<i>Scharlachberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80</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>2,80</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,80</i>

Heiße Getränke:

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,80</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,30</i>
<i>Cappuccino (G)</i>	<i>3,30</i>
<i>Latte Macchiatto (G)</i>	<i>3,80</i>
<i>Glas Tee, verschiedene Sorten</i>	<i>2,80</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sahne (G)</i>	<i>3,30</i>
<i>¼ l Jägertee (O)</i>	<i>6,50</i>
<i>¼ l Glühwein (O)</i>	<i>4,80</i>

Rotweine:

St. Laurent Reserve	0,75 l	27,00
<i>Weingut Waltschek in Kirchberg Tirol</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Riede Heideacker, Qualitätswein, 13,5%vol, trocken</i>		
<i>Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. In der Nase dunkle Beeren, Würze. Einladender Schokoton. Am Gaumen saftig, dunkle Kirschfrucht, elegant und druckvoll.</i>		
<i>Feinkörniges Tannin und zarte Bitterschokolade im Abgang.</i>		
Blaufränkisch	0,75 l	24,00
<i>Weingut Wagentristl</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,00</i>
<i>trocken; Neusiedlersee-Hügelland,</i>		
<i>dunkles Rot mit violetten Reflexen, samtige Beerentöne,</i>		
<i>geschmeidiger Körper, weiche, langanhaltende Harmonie</i>		
Blauer Zweigelt	0,75 l	23,00
<i>Weingut Urbanhof</i>		
<i>Qualitätswein trocken, Donauland NÖ; komplexer und vielschichtiger Körper, weich im Abgang. Sehr eleganter Wein von höchster Qualität!</i>		
Pinot Noir	0,75 l	25,00
<i>Weingut Wagentristl</i>		
<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	0,75 l	31,00
<i>Weingut Fattorie Melini</i>		
<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	28,00
<i>Weingut Ceidl, Thermenregion</i>		
<i>Aus einem der höchstgelegenen Weingärten Badens stammt unser Merlot Exzeptionell. Die volle Reife des Jahrgangs spiegelt sich in Frucht und Körper wieder. Fruchtspiel reifer Beerenfrüchte und Zwetschke mit kräftigem Körper und harmonisch- reifem Holz.</i>		

Rotweine:

Lagrein DOC 0,75 l 25,00

Kellerei Kurtatsch

Lagrein ist die älteste Rebsorte Südtirols. Sie gedeiht am besten auf den tiefgründigen, warmen Bozner (Gries) und Unterlandler (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.

Steinberg Cuvee BF/ME 0,75 l 31,00

Weingut Jalits, Südburgenland

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

Finessenreicher Wein mit guter Länge.

SantaRita Rosso di Valtellina D.O.C. 0,75 l 28,00

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 36,00

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 0,75 l 22,80

Weingut Wagentristl 1/8 l 3,80

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

Riesling Setzberg 0,75 l 25,00

Weingut Karl Bracher, Spitz an der Donau 1/8 l 4,20

Erfreut auf Antrieb 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.

Veltliner Kremser Weinberge 0,75 l 23,00

Weingut Franz Türk, Kremstal

Grüner Veltliner; Helles gelb, glasklare brillante Frucht mit dem typischen Veltlinerpfefferl, appetitanregende aber harmonische Säure, ein Genuss zu leichten und nicht zu würzigen Speisen;

Sauvignon Blanc Steinbach 0,75 l 34,00

Weingut Lackner Tinnacher, Südsteiermark

Mittleres Gelbgrün, intensive Kräuterwürze, rauchige Nuancen, dunkle Mineralik, komplex mit einem pfeffrigen Touch, von einer saftigen Säure getragen, lebendig im Abgang.

Pinot Grigio 0,75 l 24,00

Weingut Conti Formentini

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.

Weißweine:

Rotgipfler aus biologischem Anbau 0,75 l 24,00

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 28,00

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, trocken

Weißburgunder 0,75 l 23,00

Weingut Assigal, Seggau, Südsteiermark

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

Rosé:

FRITZ 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.