

SUPPEN

Klare kräftige Rindsuppe mit Einlage 3,70

hausgemachte Frittaten, Backerbsen oder Suppennudeln
clear Beef Soup/ sliced pancakes, baked peas or noodles

Kaspressknödel 4,80

in der klaren Rindsuppe mit geschmorten Zwiebelringen serviert
clear Beef soup/ cheese dumplings

Karotten Ingwer Suppe groß 5,50 klein 3,50

fein cremig, leicht pikant
carrot-ginger soup

Graukassuppe groß 5,50 klein 3,50

herzhaft würzige Suppe vom Allseits bekannten Graukäse,
den wir aus dem Zillertal beziehen (Vertrieb Reitherer Sennerei)
creamy cheese soup

VORSPEISEN

Panierte Blutwurst 4,90

an Speckkrautsalat dazu Kern Öl
baked black pudding/ cole slaw,/ bacon/pumpkin oil

Hausgemachtes Rinder Carpaccio 11,80

mit mariniertem Salat Bouquet und Bergkäse Spänen
beef Carpaccio

Beilagen Salat 4,20

mit French Dressing
side dishes salad

Ofenfrisches Knoblauch Baguette 3,20

garlic bread

Herzhafter FLAMMKUCHEN aus dem Steinofen 9,80

belegt mit Sauerrahm, Zwiebel, Käse und zur Auswahl mit
Tarte/different products

- **Tiroler Art** mit Speck
- **italiano** mit Salami, Knoblauch und Oliven
- **vegie** mit Tomaten, Schafkäse und frischem Babyspinat
- **Hausart** mit Schinken, Salami, Champignons und Pfefferoni

Kleine Portion bei Hauptspeisen abzüglich € 2,00

Appetitanreger 0,2 -Pfiß Bier oder ein Glas Prosecco

HAUPTSPEISEN

Geschnetzeltes vom Holzinger Hofschwein 16,60

Kräftig mit Pfeffer abgeschmecktes Geschnetzeltes dazu Kräuterspätzle

Fam. Holzinger/ Zimmermoos

sliced pork filet/ homemade noodles/ peppersauce

Tiroler Leber vom Schwein 13,80

serviert mit hausgemachtem Naturjus, gebratenen Apfelradln und Tiroler Speck dazu frisch zubereitetes Kartoffelpüree

Fam. Holzinger/ Zimmermoos

Tyrolean liver/ mashed potatoes/ onion & bacon

Unsere Lieblingsgerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein 12,90

mit Kartoffelsalat, Kern Öl, Preiselbeeren und Zitrone

schnitzel/ potato salad

Cordon Bleu vom Schwein 14,50

dazu Kartoffel Salat, Kern Öl, Preiselbeeren und Zitrone

stuffed schnitzel/ potato salad

Blutwurst Gröstel 11,80

Kartoffel Gröstel mit würziger Blutwurst vermengt,

abgerundet mit Sauerkraut und Spiegelei

roasted potatoes/ black pudding/ sauerkraut/ fried egg

Speck Gröstel 11,90

Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Knoblauch und

Speck Stückchen verfeinert, serviert mit Spiegelei und Krautsalat

roasted potatoes/ bacon/ cole slaw/ fried egg

Kleine Portion bei Hauptspeisen abzüglich € 2,00

Hausgemachte Käsespätzle 13,20

würzig abgeschmeckt mit Graukäse und Röstzwiebeln
dazu servieren wir einen kleinen Salat

Heumilch Käserei in Reith iA

homemade cheese noodles/ side salad

Hausgemachte Spinatknödel 13,90

in brauner Butter serviert mit frischem Baby Spinat,
Cherrytomaten und geriebenen Bergkäse
dazu servieren wir einen kleinen Salat

homemade spinach dumplings/ cheese/butter/ side salad

Hühner Kürbis Salat 12,80

Hähnchen Brust im Ganzen- frisch paniert mit Kürbiskernen,
angerichtet an knackigen Blattsalaten

mit French Dressing & Kern Öl

fried chicken/ green salad/ pumpkin oil

voller Überzeugung sind wir schon seit Jahren
„Bewusst Tirol“ und „Tiroler Wirtshaus“ Mitglieder!
Das heißt wir beziehen die Produkte
direkt vom Bauern aus der Region-
um es Euch so frisch wie möglich auf den Teller zu bringen!

Hansi hat Metzger in einem sehr renommierten Betrieb gelernt und
hat damit die besten Voraussetzungen,
daher war und ist Fleisch schon immer ein besonders wichtiger Bestandteil
in unserem Betrieb!

Auch die Zusammenarbeit mit der Käserei Reith
sowie mit Feichtner Peter (Fischzucht St. Gertraudi)
liegt uns sehr am Herzen!

Rinder Filet Steak 30,80

angerichtet an Pfeffer- Champignon- Rucola Linguine
getoppt mit frittierten Rucola und Bergkäse
Beef filet steak/ pepper noodles/ mushrooms/ arugula

Grillteller - DER KLASSIKER 19,90

Rinder Filet, Hühner Brust, Schweine Filet, gebratener Bacon,
Grillwürstel, Speckbohne, Knoblauch Butter, 3 Dips und Pommes
mixed grill/ pork/ chicken/ beef filet/ fries

Unsere hausgemachten Sesam Brötchen, werden täglich
frisch gebacken- Solange der Vorrat reicht!

serviert werden die Burger mit Pommes und Zerelei Dip

Angus Burger 14,80

100% Rindfleisch mit legendärer Sauce,
Tomatenscheiben, Zwiebel Ringen, Käse, Speck und Salat

Fam. Stoll/ Radfeld

Chrispy Chicken Burger 13,50

Panierte Hühnerbrust mit Sauerrahmdip,
süß & sauer sauce und Salatstreifen

Lady Steak 22,90

Kleines Rinder Filet Steak mit gebratenen Champignons, Salat,
Zerlei Dip und Knoblauch Baguette
short cut of beef filet/ side salad/ garlic bread

Pfeffer Steak medium 20,80

Rump Steak mit Kroketten, Speck Bohnen und Pfeffersauce
Rump Steak/pepper sauce/beans & bacon/croquettes

Knoblauch- Chili Steak 19,90

in Knoblauch Chili Butter geschwenktes Rip Eye Steak
dazu servieren wir Heurigen Kartoffel, Grillgemüse und Zerlei Dips
Rump Steak/garlic-chili butter/potatos/grilled vegetables

Kleine Portion bei Hauptspeisen abzüglich € 2,00

A Jausn geht immer

Dorfwirt Brettl fein garniert 12,90

Auswahl verschiedener heimischer Produkte mit Brotkorb
products form the region sausage/ bacon/ cheese/ bread

Speckbrot oder Käsebrot fein garniert 9,90

Bacon & bread or cheese & bread

Frankfurter oder Debreziner 4,20

mit Senf/Kren dazu Brot
warm sausage/bread

Schinken- Käse Toast mit Ketchup/Mayo 4,80

warm sandwich/ ham & cheese

ETWAS Süßes

Hausgemachter Kaiserschmarren 9,50

mit Apfelmus serviert
sweet sliced pancakes with applesauce

Apfel Radlern mit Vanille Eis 4,70

baked apple rings/vanille ice cream

Apfel Strudel mit Sahne 3,80

Apple strudel/cream

Schoko Kuchen 5,70

mit Vanille Eis im Nussmantel und Sahne
chocolate cake/ vanille ice cream/ nuts/ cream

Wir bedanken uns recht herzlich für Deinen Besuch und
freuen uns auf ein Wiedersehen bei uns im Dorfwirt!

Fam. Reschenhofer Hanni & Hansi mit Haley und Henrik
und das gesamte Team