



## Sehr geehrter Gast, Lieber Stammgast!

*Grüß Gott im Reitsamerhof...*

Es freut uns sehr, Sie in unserem Haus bewirten zu dürfen.

Wir werden uns bemühen, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Bitte bedenken Sie, dass unsere Speisen für Sie frisch zubereitet werden. Dafür brauchen wir einige Minuten Zeit.

Sollte es zu kurzen Verzögerungen kommen,  
bitten wir höflichst um Geduld und Ihr Verständnis.

Für die täglich frische Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich inländische Produkte und Erzeugnisse von Bauern und Lieferanten aus unserer Region. Dafür wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Ihre Familie Gschwandtner  
und Mitarbeiter



## Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit <b>hausgemachten Kräuterfrittaten</b>	€ 4.80
mit <b>Nudeln und Gemüse</b>	€ 4.50
mit <b>Fleischstrudel und Gemüse</b>	€ 5.20
mit gebackenem <b>Leberknödel</b>	€ 5.40
<b>Pongauer Knoblauchrahmsuppe</b>	
mit Sahnehaube und Schwarzbrotwürfeln	€ 5.20

# Hauptgerichte

<b>Schweinsbrat'l vom Schopf &amp; Brüst'l</b> im Kümmel-Knoblauchsajt'l; dazu Semmelknödel, Petersilienerdäpfel und gemischter Salatteller	€ 11.80
<b>Zwiebelrostbraten vom Pinzgauer Jungrind</b> gedünstetes Rindsschnitzel in Zwiebelsauce mit Tagliolini-Nudeln, Röstzwiebel und gemischten Salatteller	€ 16.20
<b>Faschierte Laibchen</b> im Zwiebelsajt'l mit Butterreis und gemischten Salatteller	€ 9.10
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller	<b>vom Jungschwein</b> € 13.80 <b>vom Milchkalb</b> € 19.20
<b>Cordon Bleu</b> vom Jungschwein gefüllt mit Schinken und Käse; dazu Pommes frites, Preiselbeeren und gemischter Salatteller	€ 14.90
<b>Putenfilets „Gärtnerin“</b> mit allerlei frischem Gemüse á la crème; dazu hausgemachte gebackene Erdäpfelnidei	€ 14.20
<b>Filetspieß</b> – Gegrilltes vom heimischen Rind, Jungschwein und Putenbrustfilet mit Würstel und Paprika; dazu Butterreis, Champignonsauce und Speckbohnen	€ 15.20
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> auf Kräuterrahm-Tagliolini und mediterranem Röstgemüse	€ 17.40

## Für den kleinen Appetit

<b>Kleines Rindsgulasch</b> mit Petersilienkartoffeln und Semmerl	€ 8.80
<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit kleiner Salatgarnitur	€ 7.30
<b>Würstelsuppe</b> mit Frankfurter von der Metzgerei Obauer	€ 7.40
<b>2 Stück gebackene Leberknödel</b> in der Rindsuppe mit Salatteller	€ 8.90
<b>Münchner Weißwürstel von der Metzgerei Obauer</b> mit Bierlaugenbreze und süßem Händlmaier Senf	€ 7.40

**Schweizer Wurstsalat** Extrawurst, Käse, Tomaten, Zwiebel  
und Paprika in Essig-Öl-Marinade; dazu Gebäck € 9.60

**Essigwurst** von der Obauer-Speckwurst  
mit Zwiebel in Essig-Öl-Marinade; dazu Gebäck € 7.50

## Aus unserer Salatecke und fleischlose Gerichte

**Salatplatte mit Ei** - Gemischte Salate der Saison mit Winzerschinken  
und gekochtem Ei; dazu French-Kräuterdressing und Gebäck € 9.80

**Salat „Puten Cordon Bleu“** Kleines Cordon Bleu vom  
Putenbrüstchen gefüllt mit Saftschinken und Österkron;  
dazu kleine Salatgarnitur und Preiselbeeren € 13.30

**Blattsalate der Saison** in Kräutermarinade und Frenchdressing  
**mit gegrillten Putenfilet-Streifen und Rösti-Taschen** € 11.40  
**mit gebackenen Hühnerfilets und Kürbiskernöl** € 13.20

**Hausgemachte Bärlauchknödel** auf Champignons à la crème  
mit buntem Schwenkgemüse und Grana Padano € 10.80

**Ofenfrisches Knoblauchbaguette** € 4.50

## Zum Dessert

**1 Stück Schokolade-Palatschinke** mit Vanilleeis und Schlagsahne € 6.50

**Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel** auf warmen Waldbeeren € 7.80

**Strudel und Torten** - Über unser tägliches Angebot an Strudeln und  
Torten geben Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft!

**Eisspezialitäten** - Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

**Bei Bedarf informieren Sie unsere Servicemitarbeiter  
gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

## Heiße Getränke

<b>Tee „Afro Tea“</b>	€ 3.40
<b>Kakao</b> mit Schlag	€ 3.60
<b>Verlängerter</b>	€ 3.10
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4.70
<b>Großer Brauner</b>	€ 3.90
<b>Kleiner Brauner</b>	€ 2.90
<b>Cappuccino</b>	€ 3.80
<b>Glühwein</b> 0,25 l	€ 5.60

## Biere

<b>„Zipfer“ vom Fass</b>	
0,5 Liter	€ 4.40
0,3 Liter	€ 3.50
<b>Flasche Gösser</b> alkoholfrei 0,5 l	€ 4.40
<b>Flasche „Die Weisse“ hell</b> 0,5 l	€ 4.80
<b>Flasche „Die Weisse“ hell</b> 0,3 l	€ 4.20
<b>Flasche „Die Weisse“</b> alkoholfrei	€ 4.80
<b>Radler „Naturradler Gösser“</b>	
0,5 Liter	€ 4.50
0,3 Liter	€ 3.70

## Erfrischungen

<b>Apfelsaft naturtrüb</b> 0,3 l	€ 3.10
<b>Almdudler</b> 0,3 l	€ 3.50
<b>Coca-Cola</b> 0,3 l	€ 3.20
<b>Fanta, Sprite</b> 0,3 l	€ 3.20
<b>Orangennektar</b> 0,3 l	€ 3.20
<b>Pago Fruchtsäfte</b> 0,2 l	€ 3.10
<b>Sodawasser</b> 0,3 l	€ 1.50
<b>Himbeer/Holler-Wasser</b> 0,5 l	€ 2.60
<b>Römerquelle</b> 0,3 l	€ 2.90

## Spirituosen

<b>Hausobstler</b> 2 cl	€ 2.80
<b>Vogelbeerschnaps</b> 2 cl	€ 4.80
<b>Marillen- oder</b>	
<b>Birnenschnaps</b> 2 cl	€ 3.30
<b>Weinbrand</b> 2 cl	€ 2.80
<b>Campari- Orange</b>	€ 4.80
<b>Campari- Soda</b>	€ 4.00
<b>Bacardi-Cola</b>	€ 4.20
<b>Aperol Spritz</b>	€ 4.60

## Weine

<b>Vom Stift Klosterneuburg</b>	
- Grüner Veltliner 1/8 l	€ 2.80
- Zweigelt 1/8 l	€ 2.80
<b>G'spritzter rot oder weiß</b>	€ 3.30