

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.



Ihre Familie Gschwandtner
und Mitarbeiter

Für die täglich frische Zubereitung unserer Speisen, achten wir besonders auf die Verwendung heimischer Produkte und Erzeugnisse von Bauern und Lieferanten aus unserer Region. Dafür wurden wir mit dem **AMA-Gastrosiegel** ausgezeichnet.



Rind, Schwein & Kalb: Fleisch aus Österreich,
Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter – St. Johann

Tennengebirgs-Lamm: Josef Gschwandtner „Einberghof“ – Pfarrwerfen

Milchprodukte: SalzburgMilch

Eier & Nudeln: Fam. Sendlhofer „Sendlhof“ – Pfarrwerfen

Gemüse & Obst: Früchte Maier – Kitzbühel

Kartoffel & Zwiebel: Fam. Karl Schmid – Groß Stelzendorf/Weinviertel

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten	€ 5.80
mit Nudeln und Gemüse	€ 5.60
mit Fleischstrudel und Gemüse	€ 6.20
mit gebackenem Leberknödel	€ 6.60
Pongauer Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Schwarzbrotwürfeln	€ 6.50

Unsere Klassiker

Ofenfrisches Schweinsbrat'l vom Schopf & Brüst'l im Kümmel-Knoblauchsajt'l; dazu Semmelknödel, Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller	€ 15.90
Zwiebelrostbraten vom Salzburger Jungrind gedünstetes Rindsschnitzel im Zwiebelsajt'l mit Tagliolini-Nudeln, Röstzwiebel und gemischten Salatteller	€ 23.40
Faschierte Laibchen mit Butterreis, Zwiebelsajt'l und gemischten Salatteller	€ 14.20
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller	vom Jungschwein € 18.80 vom Milchkalb € 26.20
Cordon Bleu vom Jungschwein gefüllt mit Schinken und Käse; dazu Pommes frites, Priselbeeren und gemischter Salatteller	€ 19.80

Rumpsteak von der heimischen Jungrind-Beiried mit buntem Grillgemüse, Rosmarin-Kroketten, Kräuterbutter und Rotwein-Pfefferrahmsauce	€ 28.50
Putenfilets „Gärtnerin“ mit allerlei frischem Gemüse á la crème; dazu hausgemachte gebackene Erdäpfelnidei	€ 16.80
Saftgulasch vom heimischen Jungrind mit Petersilienkartoffeln und Semmerl	€ 15.80
Kross gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrahm-Tagliolini und mediterranem Röstgemüse	€ 22.70

Für den kleinen Appetit

Schinken-Käse-Toast mit kleiner Salatgarnitur	€ 8.70
Würstelsuppe – Rindsuppe mit Nudeln, Frankfurter und Semmerl	€ 8.80
2 Stück gebackene Leberknödel in der Rindsuppe mit Salatteller	€ 12.50
Münchner Weißwürstel mit Bierlaugenbreze und süßem Händlmaier Senf	€ 8.20
Schweizer Wurstsalat Extrawurst, Käse, Tomaten, Zwiebel und Paprika in Essig-Öl-Marinade; dazu Gebäck	€ 11.90

Salate & vegetarisch

- Salatplatte mit Ei** - Gemischte Salate der Saison mit Winzerschinken und gekochtem Ei; dazu Joghurt-Kräuter dressing und Gebäck € 13.60
- Gemischter Salatteller** mit Balsamico-Glace € 6.50
- Salat „Puten Cordon Bleu“** Kleines Cordon Bleu vom Putenfilet gefüllt mit Saftschinken und Österkron; dazu buntes Salatbouquet und Preiselbeeren € 15.80
- Blattsalate der Saison** in Kräutermarinade und Joghurtdressing mit **gegrillten Putenfilet-Streifen** und Rösti-Taschen € 14.60
- Hausgemachte Bärlauchknödel** auf Champignons à la crème mit buntem Schwenkgemüse und Grana Padano € 14.50
- Ofenfrisches Knoblauchbaguette** € 4.80

Zum Dessert

- 1 Stück Schokolade-Palatschinke** mit Vanilleeis und Schlagsahne € 7.90
- Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel** auf warmen Waldbeeren € 9.60

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

Eisbecher - Bitte verlangen Sie unsere Eiskarte!

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

Heiße Getränke

Tee „Afro Tea“	€ 4.50
Kakao mit Schlag	€ 4.50
Verlängerter	€ 3.80
Latte Macchiato	€ 4.90
Großer Brauner	€ 4.60
Kleiner Brauner	€ 3.50
Cappuccino	€ 4.70
Glühwein 0,25 l	€ 6.40

Biere

„Zipfer“ vom Fass	
0,5 Liter	€ 4.80
0,3 Liter	€ 4.20
Flasche Gösser alkoholfrei 0,5 l	€ 4.80
Flasche „Die Weisse“ hell 0,5 l	€ 5.60
Flasche „Die Weisse“ hell 0,3 l	€ 4.80
Flasche „Die Weisse“ alkoholfrei	€ 5.60
Radler „Naturradler Gösser“	
0,5 Liter	€ 5.20
0,3 Liter	€ 4.40

Erfrischungen

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l	€ 3.30
Almdudler 0,33 l Flasche	€ 4.20
Coca-Cola 0,3 l	€ 3.60
Fanta, Sprite 0,3 l	€ 3.60
Orangennektar 0,3 l	€ 3.60
Pago Fruchtsäfte 0,2 l	€ 3.70
Soda-Zitronenwasser 0,5 l	€ 3.30
Himbeer-Wasser 0,5 l	€ 2.80
Römerquelle 0,33 l Flasche	€ 3.60

Spirituosen

Hausobstler 2 cl	€ 3.20
Vogelbeerschnaps 2 cl	€ 5.80
Marillen- oder	
Birnenschnaps 2 cl	€ 3.80
Weinbrand 2 cl	€ 3.20
Campari- Orange	€ 5.60
Campari- Soda	€ 5.00
Bacardi-Cola	€ 4.80
Aperol Sprizz	€ 6.20

Weine

Vom Stift Klosterneuburg	
- Grüner Veltliner 1/8 l	€ 3.50
- Zweigelt 1/8 l	€ 3.50
G'spritzter rot oder weiß	€ 4.10

Österreichische Weißweine

„GrüVe“ DAC - Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Ein Grüner Veltliner wie er im Lehrbuch steht! Voll ausgereift und wunderbar frisch mit viel Frucht. Etikett seit Jahrzehnten von Christian Ludwig Attersee **0,75 l € 29.80**

Sauvignon Blanc Klassik DAC – Walter Skoff, Gamlitz

Strahlendes Grüngelb, in der Nase intensiv nach Stachelbeeren und Zitrusfrüchten, am Gaumen sehr saftig und feingliedrig mit Grapefruit und etwas Holunderblüten. **0,75 l € 34.20**

Riesling „Federspiel“ Terrassen DAC – Domäne Wachau, Dürnstein

Strahlendes Grün mit gelben Reflexen, in der Nase Marillenblüten mit zarter Würze, am Gaumen Blütenhonig, ein Hauch Exotik, frische Säure, feinfruchtiger Körper, ausbalanciert. Ein Wachauer Riesling wie er im Buche steht. Der Name Federspiel stammt von der Falkenjagd, die in der Wachau sehr beliebt war **0,75 l € 38.30**

Cuvée „Schützling“ – Markus Waldschütz, Elsnarn

Frisch, fruchtig, leicht zum Trinken. Im Geschmack Apfel, Birne, Marille und Holunder. Ein lockerer Verschnitt aus Grünem Veltliner, gelbem Muskateller und Riesling, idealer Speisenbegleiter und Trinkfreund. **0,75 l € 28.20**

Österreichische Rotweine

Blauer Zweigelt – Anita und Hans Nittnaus, Gols

Der Klassiker unter den heimischen Rotweinen. Strahlendes Rubinrot, in der Nase fruchtig-würzig nach Kirschen, am Gaumen lebhaft mit viel Frucht, dabei schön ausbalanciert, nachhaltiger Abgang. **0,75 l € 36.40**

Blaufränkisch Klassik – Paul Kerschbaum, Horitschon

Die zweite große Rebsorte unter den österreichischen Rotweinen. Strahlendes Kirschrot, in der Nase intensives fruchtiges Aroma nach schwarzen Beeren und Kirschen, am Gaumen elegante Textur mit weichen Tanninen, schöne und ausgewogene Balance im Mund. **0,75 l € 34.80**

Merlot „Haus & Hof“ – Hannes Reeh, Andau

Kräftiges Rubinrot, in der Nase intensive Primärfrucht, dunkle Beerenkomponenten, Hollerbeeren, am Gaumen festes und feinkörniges Tannin, animierender und kräftiger Abgang. **0,75 l € 34.80**

Cuvée „Patritus“ – Familie Gmeiner, Purbach

Dunkles Rubingranat, in der Nase attraktive Fruchtfülle nach Brombeeren und Kirschen, würzig, zart nach Nougat, am Gaumen sehr saftig, angenehme Extraktsüße mit feiner Säurestruktur, im Abgang sehr mineralisch mit guter Länge. Verschnitt aus Blaufränkisch, Zweigelt und Pinot Noir. **0,75 l € 38.20**