

# Herzlich Willkommen am Reithof

Unser über 390 Jahre alter Hof, wird nun schon seit vielen Jahren von unserer Familie geführt. Im Frühjahr 2011 wurde großzügig erweitert mit einem neuen Panoramarestaurant einer Bar + Lounge.

Für uns sind der Einkauf und die Verarbeitung vieler heimischer Qualitätsprodukte sehr wichtig. Gerichte von unseren Almoachsen und für Wurstspezialitäten sind wir sehr bekannt.

Pilze/Kräuter + Beeren sind aus unserem Garten oder aus der umliegenden Region.

Wir versuchen unsere Speisenangebote immer wieder zeitgemäß zu überarbeiten und bieten nun schon seit einigen Jahren hochwertige Steakgerichte an.

Unsere Philosophie ist es alle Produkte nach strengen Qualitätskriterien auszuwählen, denn dies ist uns ein großes Anliegen.

Für Allergiker bieten wir gerne eine Allergienkarte!

Auch kleinere Portionen sind für uns kein Problem und für Kinder gibt es eine lustige Kinderseite.

Wir vermieten auch verschiedene Zimmerkategorien und Appartements in allen Größen. Komfortabel, gemütlich und zeitgemäß mit Gratis W-LAN !

Wir danken für Ihren Besuch

Familie Ahornegger



## Vorspeisen und Salate

Bunter Salat in Joghurtdressing > mit geröstetem Sesam und Putenstreifen  
>oder mit gebackenem Mozzarella

>oder mit Rumpsteak Streifen und Croutons

€ 9,50

3 Stk. gegrillte Garnelen in Knoblauchbutter auf Röstitaler

€ 12,50

Carpaccio vom Rind an Basilikumpesto mit frischem Parmesan

€ 10,90

Salat vom Buffet

„Klein“ € 3,00 / „Groß“ € 4,90

## Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Gemüsestreifen

€ 4,20

Pongauer Knoblauchrahmsuppe

€ 4,50

Ungarische Gulaschsuppe

€ 4,90

## Vegetarische Schmankerl

Vollkornspinatknödel mit Käse überbacken auf Bärlauch-Rahmgemüse

€ 9,90

Risotto mit Waldpilzen und frischem Parmesan

€ 9,20

Pancetti Rustico mit Pinienkernen in Pestorahmsauce

€ 9,70

Pongauer Kasnocken mit würzigem Österkron

€ 8,50

## Auf Vorbestellung

Frisch gebratene Schweinehaxe mit Sauerkraut und Semmelknödel

€ 11,50

Ab 20:00 Uhr Salzburger Nockerl die Süße Verführung für 2 Personen

€ 16,00

# Steaks & More

## Wie möchten Sie Ihr Steak?

- >rare/englisch
- >medium

## How do you like your Steak ?

- >medium-rare
- >well done

### TENDERLOIN - Filetsteak mit Pfeffersauce

ca. 150g	Lady	€ 19,20
ca. 200g	Gent	€ 24,50

### SURF + TURF mit Sauce Hollandaise

ca. 150g	Filetsteak + Riesengarnele	€ 23,50
----------	----------------------------	---------

### RIBEYE STEAK - Entrecôte mit Kräuterbutter

ca. 300g	mit typischem Fettauge	€ 24,90
----------	------------------------	---------

### TURKEY + BACON mit Tomaten-Basilikumsauce

ca. 200g	Putensteak im Speckmantel	€ 12,90
----------	---------------------------	---------

### RUMPSTEAK- Beiried in der Senf-Kräuterkruste

ca. 180g	Lady	€ 15,50
ca. 250g	Gent	€ 19,90

### DEER + MUSHROOM mit Pilzrahmsauce

ca. 200g	Hirschsteak + Steinpilze	€ 17,50
----------	--------------------------	---------

### OX-KOTELETTE mit Kräuterbutter

ca. 300g	Entrecôte	€ 20,80
----------	-----------	---------

### SPARE RIBS „sweet and spicy“

sous vide	gargart mit Knoblauchbaguette	€ 11,90
-----------	-------------------------------	---------

### T-BONE STEAK mit Kräuterbutter

ca. 400g	Gent T-Bone	€ 34,00
ca. 350g	Lady T-Bone	€ 30,00

### ALPENBURGER „Filzmoos“

ca. 180g	Rind mit Honig-Barbecuesauce	€ 14,90
----------	------------------------------	---------

## Unser Versprechen an Sie:

Wir kaufen und verwenden ausschließlich beste Qualität aus eigener Zucht und vom Händler des Vertrauens für saftige Steaks und unseren Alpenburger !!

## Side Orders - Beilagen je € 2,90

Wählen Sie die passende Beilage

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| > Folienkartoffel<br>(baked potato)         | > Speckbohnen<br>(green beans)     |
| > Kartoffelplätzchen<br>(potato cakes)      | >Saisongemüse<br>(mixed vegetable) |
| > Bratkartoffel<br>(potatoe wedges)         | > Broccoli<br>(green cauliflower)  |
| > Kartoffelkroketten<br>(potato croquettes) | > Maiskolben<br>(corncob)          |
| > Pommes frites<br>(french fries)           | > Grilltomate<br>(grilled tomato)  |
| > Bandnudeln<br>(fettuccine)                | > Blattspinat<br>(spinach)         |
| > Röstkartoffel<br>(roasted potato slices)  | > Zwiebelringe<br>(onion rings)    |

## Genuss für 2 Personen

### JÄGER-PFANDL mit Pilzrahmsauce € 36,00

3 verschiedene Filetstücke im Pfandl serviert mit Nußspätzle, Grilltomate und Speckbohnen

### Die traditionelle Reithofplatte € 30,00

3 verschiedene Filetstücke mit Saisongemüse Pommes frites und Kräuterbutter

### ENTRECOTE DOUBLE mit Senf-Kräuterkruste € 56,00

500 g Rumpsteak mit Grilltomate, Zwiebelringen dazu Mandelbroccoli und Potatoe wed



## Aus heimischen und fernen Gewässern

Forelle „Müllerin Art“ oder in Mandelbutter mit Petersilienkartoffel  
€ 14,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmgemüse und Dampfkartoffel  
€ 14,20

## Hausgemachte Wurst

Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffel  
€ 8,90

Blutwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffel  
€ 9,20

Blunzengröstel (Blutwurstfülle mit Kartoffel geröstet) im Pfandel serviert  
€ 8,20

## Klassiker aus der Pfanne und vom Grill

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Petersilienkartoffel  
€ 11,90

Cordon bleu vom Schwein oder Pute mit Pommes frites  
€ 12,50

Gefülltes Salzburger Schnitzel vom Rind mit Petersilienkartoffel  
€ 15,20

Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel  
€ 14,80

Filzmooser Steaktoast vom Rind mit pikanter Cocktailsauce  
€ 14,50

Grillteller „Reithof“ mit feinem Gemüse und Pommes frites  
€ 13,90

Züricher Geschnetzeltes von der Pute mit Butterspätzle  
€ 11,90

Hirschragout in Preiselbeer-Pfeffersauce mit Semmelknödel  
€ 13,20