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.

AMA GENUSS REGION

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***	€ *6.50*
mit gebackenem ***Leberknödel***	€ *6.80*
Pongauer Knoblauchrahmsuppe mit Sahnehaube und Schwarzbrotwürfeln	€ *6.70*

Unsere Klassiker

Ofenfrisches Schweinsbrat´l vom Schopf & Brüst´l im Kümmel-Knoblauchsaft´l; dazu Semmelknödel, Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller	€ *16.40*
Zwiebelrostbraten vom Salzburger Jungrind gedünstetes Rindsschnitzel im Zwiebelsaft'l mit Tagliolini-Nudeln, Röstzwiebel und gemischten Salatteller	€ *23.70*
Faschierte Laibchen mit Butterreis, Zwiebelsaft'l und gemischten Salatteller	€ *15.20*
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller ***vom Jungschwein***	€ *19.40*
vom Milchkalb	€ *26.80*
Cordon Bleu vom Jungschwein gefüllt mit Schinken und Käse; dazu Pommes frites, Preiselbeeren und gemischter Salatteller	€ *20.70*

Rumpsteak von der heimischen Jungrind-Beiried
mit buntem Grillgemüse, Rosmarin-Kroketten,
Kräuterbutter und Rotwein-Pfefferrahmsauce **€ 29.60**

Putenfilets „Gärtnerin“
mit allerlei frischem Gemüse á la crème;
dazu hausgemachte gebackene Erdäpfelnidei **€ 17.40**

Saftgulasch vom heimischen Jungrind
mit Petersilienkartoffeln und Semmerl **€ 16.80**

Kross gebratenes Zanderfilet
auf Kräuterrahm-Tagliolini und
mediterranem Röstgemüse **€ 23.90**

Für den kleinen Appetit

Schinken-Käse-Toast mit kleiner Salatgarnitur **€ 8.70**

Würstelsuppe – Rindsuppe mit Nudeln, Frankfurter und Semmerl **€ 9.60**

2 Stück gebackene Leberknödel in der Rindsuppe mit Salatteller **€ 12.80**

Münchner Weißwürstel
mit Bierlaugenbreze und süßem Händlmaier Senf **€ 8.40**

Schweizer Wurstsalat Extrawurst, Käse, Tomaten, Zwiebel
und Paprika in Essig-Öl-Marinade; dazu Gebäck **€ 12.50**

Salate & Vegetarisch

Salatplatte mit Ei - Gemischte Salate der Saison mit Winzerschinken und gekochtem Ei; dazu Joghurt-Kräuterdressing und Gebäck **€ *14.20***

Gemischter Salatteller mit Balsamico-Glace **€ *6.80***

Salat „Puten Cordon Bleu“ Kleines Cordon Bleu vom Putenfilet gefüllt mit Saftschinken und Österkron; dazu buntes Salatbouquet und Preiselbeeren **€ *16.40***

Blattsalate der Saison in Kräutermarinade und Joghurtdressing ***mit gegrillten Putenfilet-Streifen*** und Rösti-Taschen **€ *15.20***

Hausgemachte Bärlauchknödel auf Champignons à la crème mit buntem Schwenkgemüse und Grana Padano **€ *14.90***

Ofenfrisches Knoblauchbaguette **€ *4.80***

Zum Dessert

1 Stück Schokolade-Palatschinke mit Vanilleeis und Schlagsahne **€ *8.20***

Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel auf warmen Waldbeeren **€ *9.80***

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“	€ **4.80**
Kakao mit Schlag	€ **4.80**
Verlängerter	€ **4.20**
Latte Macchiato	€ **5.10**
Großer Brauner	€ **4.80**
Kleiner Brauner	€ **3.70**
Cappuccino	€ **4.80**
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	€ **5.80**
Flasche „Die Weisse“ hell 0,3 l	€ **5.10**
Flasche „Die Weisse“ alkoholfrei	€ **5.80**
Radler „Naturradler Gösser“	
0,5 Liter	€ **5.40**
0,3 Liter	€ **4.50**

Erfrischungen

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l	€ **3.30**
Almdudler 0,33 l Flasche	€ **4.50**
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	€ **3.50**
Himbeer-Wasser 0,5 l	€ **3.00**
Römerquelle 0,33 l Flasche	€ **3.60**

Spirituosen

Hausobstler 2 cl	€ **3.50**
Vogelbeerschnaps 2 cl	€ **6.40**
Marillen- oder	
Birnenschnaps 2 cl	€ **4.20**
Weinbrand 2 cl	€ **3.20**
Campari- Orange	€ **5.80**
Campari- Soda	€ **5.00**
Bacardi-Cola	€ **4.80**
Aperol Sprizz	€ **6.40**

Weine

Vom Stift Klosterneuburg

- Grüner Veltliner 1/8 l	€ **3.60**
- Zweigelt 1/8 l	€ **3.60**

G’spritzter rot oder **weiß**	€ **4.30**

Österreichische Weißweine

GRÜVE - ***Weingut Jurtschitsch, Kamptal DAC***
Ein Ur-Veltliner! Voll ausgereift und wunderbar frisch
mit viel Frucht. ***0,75 l € 28.80***

Gelber Muskateller - ***Franz & Karoline Taferner, Carnuntum***
Einer der besten gelben Muskateller des Landes. Würziges
Bukett, am Gaumen Holunderblüten und Muskat,
mit pikant-feine Säure. ***0,75 l € 32.50***

Weißburgunder DAC - ***Weingut Walter Skoff, Gamlitz***
Intensives Bukett nach gelbem Apfel,
Ringlotten und etwas Pfirsich; zarte nussige
Akzente im Finale, gute Länge. ***0,75 l € 35.60***

Wiener Gemischter Satz DAC - ***Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien***
Der Klassiker im Hause Mayer am Pfarrplatz! Auf Basis von
Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler präsentiert
sich dieser Wein in der Nase sehr duftig und aromatisch mit
fruchtigen Nuancen von Birne, Zitrus und Apfel. ***0,75 l € 29.50***

Österreichische Rotweine

Zweigelt Heideboden - ***Weingut Angerhof/Tschida, Neusiedlersee DAC***
Duftige Nase nach roten Beeren und Lakritze, dezente
Kräuterwürze, ausgereifte Tannin, gut stützende Säure,
trinkfreudig und sortentypisch. ***0,75 l € 34.40***

Blaufränkisch Classic - ***Weingut Stefan Lang, Mittelburgenland DAC***
Strahlendes Violett. Tief fruchtig nach schwarzen Beeren,
Würze von schwarzem Pfeffer und Lakritz. Reife
Brombeerfrucht, saftig und extraktreich. Unkomplizierter
Trinkfluss mit Tiefgang. ***0,75 l € 36.50***

Cuvée George - ***Juliana Wieder, Mittelburgenland DAC***
In der Nase dunkle Kirschen, Heidelbeeren, Pfeffer,
etwas Schokolade. Würzig mit elegant-kerniger Struktur,
markantes Tannin mit kraftvollem Körper. ***0,75 l € 33.60***

Pinot Noir vom Berg - ***Karl Alphart, Thermenregion***
Ein klassischer Burgunder geprägt von roter Himbeer-
und Erdbeerfrucht mit zarter Tanninstruktur.
Sehr verführerisch und elegant! ***0,75 l € 38.80***