

# 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 <b>hausgemachten Kräuterfrittaten</b>	€ 5.80
mit <b>Nudeln und Gemüse</b>	€ 5.60
mit <b>Fleischstrudel und Gemüse</b>	€ 6.20
mit gebackenem <b>Leberknödel</b>	€ 6.40
<b>Pongauer Knoblauchrahmsuppe</b> mit Sahnehaube und Schwarzbrotwürfeln	€ 6.50

# Unsere Klassiker

<b>Ofenfrisches Schweinsbrat'l vom Schopf &amp; Brüst'l</b> im Kümmel-Knoblauchsajt'l; dazu Semmelknödel, Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller	€ 14.90
<b>Zwiebelrostbraten vom Salzburger Jungrind</b> gedünstetes Rindsschnitzel im Zwiebelsajt'l mit Tagliolini-Nudeln, Röstzwiebel und gemischten Salatteller	€ 22.80
<b>Faschierte Laibchen</b> mit Butterreis, Zwiebelsajt'l und gemischten Salatteller	€ 13.70
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller	<b>vom Jungschwein</b> € 18.80 <b>vom Milchkalb</b> € 25.60
<b>Cordon Bleu</b> 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

€ 21.70

## Für den kleinen Appetit

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

€ 7.70

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

€ 8.50

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

€ 11.80

**Münchner Weißwürstel**

mit Bierlaugenbreze und süßem Händlmaier Senf

€ 8.20

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

€ 11.60

# Salate & vegetarisch

**Salatplatte mit Ei** - Gemischte Salate der Saison mit Winzerschinken und gekochtem Ei; dazu Joghurt-Kräuter dressing und Gebäck € 13.20

**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 € 15.40

**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 € 13.80

**Ofenfrisches Knoblauchbaguette** € 4.80

## Zum Dessert

**1 Stück Schokolade-Palatschinke** mit Vanilleeis und Schlagsahne € 7.90

**Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel** auf warmen Waldbeeren € 9.40

**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

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

## Biere

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

## Erfrischungen

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

## Spirituosen

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

## Weine

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

# 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 € 31.50

## **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 € 32.60

## **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

## **Blafränkisch 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 € 35.50

## **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 € 31.60

## **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 € 37.80