

# Die Reiterei

Wir sind davon überzeugt,  
dass gutes Essen zwei wichtige Grundzutaten braucht: wahre Freude am Kochen und tiefe  
Wertschätzung von hochwertigen Lebensmitteln und Produkten der Natur.

Die Begeisterung für das Kochen wurde uns in die Wiege gelegt. Um für Sie die besten  
Zutaten für unsere Gerichte zu finden, haben wir uns auf eine spannende Suche begeben.  
Auf dieser Reise haben wir vieles gesehen und erlebt. Fündig sind wir schließlich bei lokalen  
und regionalen Spezialisten und Gourmets geworden\*.

Daher können wir Sie mit frischen Speisen verwöhnen, die mit viel Liebe aus den besten  
Produkten aus der Region für Sie zubereitet werden.  
Liebe geht schließlich durch den Magen!

Vergessen Sie nicht, auch über den Tellerrand zu blicken –  
eine atemberaubende Aussicht über das Inntal erwartet Sie.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!

Herzlichst,  
Birgit und Jozef Gengel

Wir bieten Ihnen durchgehend warme Küche von 11 Uhr bis 21.30 Uhr  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch von Mittwoch bis Montag von 11 Uhr bis 22 Uhr.

Dienstag Ruhetag

Unser Angebot gibt es selbstverständlich auch zum Mitnehmen!  
Der Umwelt zuliebe achten wir auf biologisch abbaubare Take-Away Boxen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Pferde auf dem Hof nicht gefüttert oder gestreichelt werden dürfen.

Ihr Hund muss auf dem gesamten Hof und im Restaurantbereich angeleint bleiben.

\* Eine Auswahl unserer Partnerbetriebe finden Sie hier:

Landmetzgerei Piegger / Fleisch und Wurstwaren  
Rainer´s Brotkunst / Brot und Gebäck  
Zillertal Bier / Bier und Biermischgetränke

## Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,33l	2,90€
Coca-Cola Zero	0,33l	2,90€
Sprite	0,33l	2,90€
Frucade Orange	0,33l	3,20€
Almdudler	0,33l	3,20€
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	3,20€
Red Bull	0,25l	3,80€
Holunder- oder Himbeersaft gespritzt	0,3l	2,20€
	0,5l	3,20€
Soda	0,3l	1,90€
	0,5l	2,90€
Soda Zitrone	0,3l	2,10€
	0,5l	3,00€

## Fruchtsäfte

Rauch Mango, schwarze Johannisbeere, Marille oder Orange	0,2l	2,90€
Mit Wasser gespritzt	0,5l	3,40€
Mit Soda gespritzt	0,5l	3,90€
Bio Apfelsaft pur	0,3l	3,10€
Mit Wasser gespritzt	0,3l	2,70€
	0,5l	3,40€
Mit Soda gespritzt	0,3l	2,90€
	0,5l	3,90€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Mineralwasser

San Pellegrino, still oder prickelnd	0,25l	2,90€
Montes, still oder prickelnd	0,75l	4,10€

## Bitters und Tonics

Schweppes Tonic Water	0,2l	3,20€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,20€
Schweppes Russian Wild Berry Tonic	0,2l	3,20€
Fever Tree Ginger Ale	0,2l	3,50€
Fever Tree Tonic Water	0,2l	3,50€

## Heiße Getränke

### Kaffeespezialitäten von Illy

Espresso	2,40€
Espresso Macchiato (G)	2,60€
Verlängerter	2,90€
Cappuccino (G)	3,10€
Latte Macchiato(G)	3,30€
Heiße Schokolade mit Sahne(G)	3,60€
Lumumba – Heiße Schokolade mit Rum und Sahne(G)	4,10€
Portion Sahne extra(G)	0,80€

### Bio Tees von Dammann Frères

In der Kanne (2 Tassen) mit feinem Gebäck serviert	4,00€
Earl Grey	Kamille
Yunnan Grüntee	Rooibos Vanille
Jasmin Grüntee	Pfefferminze
Provence Kräuter	

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Alkoholische Getränke

### Bier vom Fass (A)

Zillertal Pils Premium Classe	0,2l	2,90€
	0,3l	3,10€
	0,5l	3,90€
Zillertal Märzen Edel gereift	0,2l	2,90€
	0,3l	3,10€
	0,5l	3,90€
Radler	0,3l	2,90€
	0,5l	3,50€

### Bier von der Flasche (A)

Zipfer Märzen	0,5l	4,00€
Heineken Original	0,33l	3,80€
Bier des Monats (Wir beraten Sie gerne)		

### Weißbier von der Flasche (A)

Paulaner Hefe-Weißbier	0,5l	4,10€
Paulaner Alkoholfrei	0,5l	3,80€

### Aperitif (O)

Rosé Lillet		4,90€
Campari Orange		4,70€
Martini Bianco 2cl		3,20€
Aperol Veneziano		4,60€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Champagner und Prickelnder (0)

Prosecco Le Contesse Spumante DOC Treviso Extra Dry	0,1l	3,60€
	0,2l	7,50€
	0,75l	27,00€
Moët & Chandon Brut Imperial	0,2l	32,00€
	0,75l	86,00€

## Wein (0)

Weißer Sommerspritzer	0,4l	2,90€
Weißwein gespritzt süß oder sauer	0,4l	3,10€
Rotwein gespritzt süß oder sauer	0,4l	3,10€

## Offener Weißwein (0)

Grüner Veltliner	1/8l	2,90€
------------------	------	-------

## Qualitätsweine aus der Bouteille

<b>Chardonnay</b>		
Weingut Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum	1/8l	3,80€
<b>Gelber Muskateller</b>		
Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Weinviertel	1/8l	3,60€
<b>All Sweet Spätlese, Süßwein</b>		
Weingut Allacher, Gols, Neusiedlersee	1/8l	3,60€

## Offener Rotwein (0)

Blauer Zweigelt	1/8l	2,90€
-----------------	------	-------

## Qualitätsweine aus der Bouteille

<b>St.Laurent</b>		
Weingut Leitner, Gols, Neusiedlersee	1/8l	4,80€

## Offener Rosé Wein aus der Bouteille (0)

<b>Rosé Markowitsch</b>		
Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, Niederösterreich	1/8l	3,40€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Spirituosen

### Vodka

Russian Standard 40%	2cl	2,90€
Grey Goose 40%	2cl	3,80€

### Gin

Bombay Sapphire 40%	2cl	3,00€
Hendricks 44%	2cl	4,50€

### Cognac

Hennessy VS 40%	2cl	4,20€
Martell VSOP 40%	2cl	4,90€

### Rum

Bacardi Superior 44,5%	2cl	3,00€
Diplomatico Reserva 40%	2cl	5,40€

### Whisky

Jack Daniels 40%	2cl	3,50€
Glenfiddich Special Reserve 12y 43%	2cl	6,50€
Johnny Walker Red Label 40%	2cl	4,00€

### Likör (H)

Baileys Irish Cream 17%	2cl	2,90€
Frangelico Haselnusslikör 20%	2cl	3,20€
Schusterbrand Himbeerlikör 19,5%	2cl	3,80€

## Schnäpse (H)

Obstler 35%	2cl	3,00€
Marille 38%	2cl	3,00€
Williams 38%	2cl	3,00€
Schusterbrand Gravensteiner 40,8%	2cl	3,90€
Schusterbrand Obst Cuvée 40,8%	2cl	3,90€
Schusterbrand Hauszwetschke 40,8%	2cl	3,90€
Schusterbrand Edelbrand der Saison	2cl	3,90€

Wir bitten um Verständnis, dass, bei Mischgetränken die Limonade separat bestellt werden muss.

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Vorspeisen

### **Italienisches Gedeck**

Marinierte grüne Oliven, Olivenöl und Balsamico  
mit italienischem Landbrot,

5,90€

### **Gemischte Tiroler Vorspeisenvariation**

nach Art des Hauses serviert mit Hausbrot

10,50€

### **Mozzarella Caprese**

Büffelmozzarella und Fleischtomaten  
mariniert mit hausgemachtem Basilikum Pesto  
und Olivenöl dazu Landbrot

9,80€

### **Carpaccio vom Rind**

mariniert mit Zitronenvinaigrette, Rucola  
und groben Parmesan Spänen dazu italienischem Landbrot

12,60€

## Hausgemachte Suppen

**Speck oder Leberknödel** in Rinderkraftbrühe  
mit frischem Schnittlauch garniert

4,20€

### **Klare Rindssuppe**

mit feinen hausgemachten Frittaten und frischem Schnittlauch

3,90€

**Mediterrane Tomatencremesuppe** mit frischem Basilikum,  
Knoblauchcroutons und Obers

4,40€

### **Leichte Rahmsuppe von heimischen Kräutern**

mit knusprigen Speckchips und Sauerrahm

4,60€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.



## Salate

<b>Gemischter Beilagen Salat oder grüner Beilagen Salat</b> mit leichtem Balsamico Dressing	3,80€
<b>Schlemmer Salat</b> Bunte Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrustfilet, dazu Karotten, Gurken und Tomaten, mariniert mit schwarzem Balsamico und Olivenöl serviert mit knusprigem Hausbrot	12,90€
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> im Speckmantel auf marinierten Blattsalaten mit gerösteten Pinienkernen	10,30€
<b>Backendl Salat</b> Gebackene Hühnerfiletspitzen auf Kartoffel- und Vogerlsalat garniert mit gerösteten Kürbiskernen, verfeinert mit aromatischem Kürbiskern Öl	13,50€

## Hauptgerichte

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> an Pommes Frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren und Zitrone	12,50€
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> an Pommes Frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren und Zitrone	15,60€
<b>Gebackener Kalbskopf</b> an Pommes Frites oder Kartoffelsalat dazu Preiselbeeren und Zitrone	12,80€
<b>Hauspfeiß</b> mit dreierlei Fleischsorten (Pute, Rind und Schwein) gespickt mit Paprika, Zwiebeln Cherry Tomaten und Speck an Reis und Ratatouille Gemüse	17,40€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

**Zwiebelrostbraten**

mit in Butter geschwenkten Spätzln,  
Röstzwiebeln und buntem Gemüse 18,50€

**Paillard vom Rind**

Kurz gebratenes Beiried gefüllt mit Rucola,  
Parmesan und getrockneten Tomaten  
mariniert mit leichtem Senf Dressing,  
dazu Hausgemachtes Brot 18,90€

**Tiroler Grau Käse Schlutzkrapfen**

in Brauner Salbeibutter mit Kürbiskernen und Kirschtomaten 16,80€

**Spinatspätzln**

in Schinkenrahmsauce gratiniert mit Parmesan 10,30€

**Käsespätzln**

mit Röstzwiebeln und Kräutern 9,80€

**Gebratenes Entrecôte vom heimischen Rind**

200g, mit Pfefferrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Blütengemüse 29,90€

## *Aus dem Wasser*

**Gebratenes Lachsfilet**

an mariniertem Rucolasalat,  
Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln 16,80€

**Schollenfilet im Backteig**

an knusprigen Potato Wedges und Sauce Tartar 15,60€

**In Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen**

auf Butterreis und Grillgemüse 22,80€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Burger

### Hausburger

Knuspriges Spezial-Brot  
mit saftigem Rindfleisch (200g) an Cocktailsauce,  
Käse, Eisbergsalat, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln  
serviert mit Potato Wedges 14,20€

### Veggy Burger

Luftiges Burgerbrot mit buntem Gemüselaißchen an Sourcream  
Eisbergsalat, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln  
dazu Potato Wedges 12,90€

## Pasta

### Spaghetti Bolognese

mit geriebenem Parmesan und frischen Basilikum 9,80€

### Spaghetti Checca

mit Pinienkernen, Knoblauch, frische Peperoncini  
geschwenkt in fruchtiger Tomatensauce  
mit Büffelmozzarella und Basilikum 12,20€

## Für den kleinen Hunger

### Chili Nachos

mit hausgemachtem würzigen Tomaten Dip 3,60€

### Schinken- Käse Toast

mit Essiggemüse dazu Ketchup und Mayonnaise 4,30€

### Weizen Wrap

gefüllt mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Tomaten, Zwiebeln,  
verschiedenen Blattsalaten und würziger Salsa,  
dazu Pommes Frites 7,90€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

**Clubsandwich**

mit medium gebratenem Roastbeef und Gewürzmayonnaise  
mit Gurke und Tomate zwischen knusprigem Toastscheiben  
an mariniertem Salat Bouquet dazu Pommes Frites

11,50€

**Portion Pommes**

mit Ketchup und Mayonnaise

3,80€

## *Tiroler Jausenvariationen*

**Saure Wurst**

mit Zwiebelringen, Essiggemüse, Schnittlauch und Salatbouquet

6,90€

**Gemischte Tiroler Platte**

mit Senf, Kren und Essiggemüse

9,90€

**Graukäse**

sauer mariniert mit Zwiebelringen und Schnittlauch

8,20€

**Appetitbrot**

feinbelegt mit gemischten Tiroler Spezialitäten  
garniert mit Essiggemüse

7,90€

**Hausspeckplatte**

serviert mit frischem Kren, Butter und Essiggemüse

9,90€

**Variation von Hart und Weichkäsen**

aus Kuh und Ziegenmilch mit Feigensenf,  
verschiedenem Gebäck, Trauben und Nüssen

11,80€

Wir servieren alle Jausengerichte mit unserem Hausbrot

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Dessert

<b>Panna Cotta</b> mit Bourbon Vanille auf Beerenspiegel garniert mit frischer Minze	6,90€
<b>Mousse von der dunklen Schokolade</b> fein garniert mit Früchten der Saison	8,80€
<b>Warmer Eispalatschinken</b> mit Vanilleeis und Schokoladensauce	5,80€
<b>Warmes Soufflé von der Schokolade</b> mit Pistazieneis und Himbeeren	7,50€
<b>Sorbet-Variation</b> mit Früchtegarnitur	6,60€
<b>Kuchen des Tages</b>	Stück 3,20€
<b>Torte</b>	Stück 3,40€
<b>Apfelstrudel</b> mit Sahne	3,60€
<b>Portion Sahne extra</b>	0,80€

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## *Allergene im Überblick*

- A- Gluten
- B- Krebstiere
- C- Eier
- D- Fisch
- E- Erdnüsse
- F- Sojabohnen
- G- Milch von Säugetieren
- H- Schalenfrüchte
- L- Sellerie
- M- Senf
- N- Sesam Samen
- O- Schwefeloxyd und Sulfite
- P- Lupinen
- R- Weichtiere

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.

## Sonntagsbrunch

Genießen Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten beim Sonntagsbrunch in unserem Restaurant „Die Reiterei“

1 Glas Prosecco, 2 Tassen Kaffee, Tee oder Kakao, 1 Glas Fruchtsaft nach Wahl, eine Etagere voller süßen und herzhaften Köstlichkeiten dazu verschiedene Aufstriche, frisch geschnittenes Obst der Saison, verschiedenes Gebäck, und eine Eierspeise nach Wahl.

Zusätzlich können Sie sich von unserer Speisekarte Ihre Lieblingsuppe oder Hauptspeise auswählen, die wir Ihnen gerne zusätzlich im Kleinen servieren.

von 11 Uhr bis 14 Uhr

Preis pro Person	25,00€
Kinder ab 12 Jahren voller Preis.	
Kinder ab 6 Jahren	12,50€
Kinder unter 6 Jahren frei	

Lieber Gast, wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!  
Bitte melden Sie sich bei einer Allergie oder Unverträglichkeit bei unserem Service oder der Küche.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den geschriebenen Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise enthalten die vorgeschriebene Mehrwertsteuer und Abgaben.