

REITER ***
HOTEL | RESTAURANT

Speisen & Getränke

REITER *** Hotel/Restaurant

Reiters Wohlfühlhotel-GmbH

Marktstraße 30, 8967 Haus im Ennstal

Tel.: +43/(0)3686/2225

Liebe Gäste!

Die Speisen unserer Küche werden stets frisch zubereitet!

Haben Sie daher bitte Verständnis, wenn die Fertigung der Gerichte manchmal etwas mehr Zeit in Anspruch nimmt. Im Restaurant ist ausschließlich Barzahlung möglich.

Guten Appetit wünschen Familie Reiter und Team

Im Mai 2014 ließen wir uns eine Wasseraufbereitungsanlage, eine Kombination aus einer Verwirbelungs- und der Quantum-Response-Technologie installieren. Dadurch wird das durch geradlinige Leitungssysteme gepresste Wasser wieder zu seiner ursprünglichen Quellwasserqualität zurückgeführt. Diese Kombination – garaUrquell- ermöglicht es dem Wasser, sich natürlich einzurollen und zu implotieren. Dies gründet auf den Erkenntnissen des legendären österreichischen Naturforschers Viktor Schaubberger. Somit erhöht sich die bereits sehr hohe Qualität des Hauser Wassers noch einmal. Wir haben uns von der Wirkung dieser Anlage überzeugt und freuen uns, Ihnen dieses Wasser servieren zu dürfen. Durch diese Qualitätssteigerung erlauben wir uns, für ein Glas garaUrquell-Leitungswasser den Betrag von €0,40.- zu verrechnen. Zu Wein und Kaffee servieren wir unser spezielles Wasser kostenlos. Natürlich findet garaUrquell auch in unserer Küche Anwendung.

Nähere Informationen
zu **gara-Urquell** finden Sie am Ende der Speisekarte.



ALLERGENE LEGENDE

A-Gluten haltig, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose, H-Schalenfrüchte,
L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite 220-228, P-Lupinen, R-Weichtiere

Kulinarische Schmankerln

Vorspeisen

Knuspriges Knoblauchbrot <small>A,G</small>	2,20
Geräuchertes Bachforellenfilet <small>D,G,A</small> auf Blattsalaten mit Krendressing und Gebäck	7,80
Südsteirischer Weinkäse <small>G,A</small> mit Zwiebeln, Äpfeln, Trauben, Kürbiskernöl, Apfelessig und Gebäck	7,90

Suppen

Echtes Rindsupperl wahlweise mit Kräuterfrittaten, Gemüsestrudel oder Käse-Lauchschöberl mit Fleischstrudel <small>A,G,C</small>	3,10 3,20
Steirische Kürbissuppe <small>G,F</small> mit gerösteten Kernen	3,40

Steirische Hausmannskost

Steirischer Backhendlsalat A,C,G, L, P

Knusprig gebackene Hühnerfilets auf Häuptel- und Kartoffelsalat, Bohnen, Zwiebel, Knoblauch und Kürbiskernöl

9,90

Beiriedschnitte A,C,G,H

im Kürbiskern-Walnußmantel mit Majorankartoffeln und Kernölrhm

15,90

Hirschragout A,G,C

in Wacholderrahmsauce, mit Spätzle und Preiselbeerbirne

15,90

Steirisches Wurzelfleisch L,F

mit frischem Kren und Salzkartoffeln

10,70

Putenbrustfilet in der Kürbiskernkruste A,C,G

mit Kartoffelecken und Preiselbeeren, dazu steirischer Salat **P,L**

14,20

Hendl-Gröstl o

Ausgelöstes Hühnerfleisch, geröstet mit Kartoffeln, Zwiebel und Speck, dazu Krautsalat

9,90

Spezialitäten des Hauses

Wiener Schnitzel vom Schweinderl im Pfand`l gebacken,
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat A,C,G **12,80**

Schweinsmedaillons im Speckmantel am Spieß gegrillt o
mit Paprika und Zwiebel, dazu Pommes frites und Salatgarnitur G **15,20**

Holzknecht-Pfand`l Spinatspätzle geröstet A,C,G
mit Zwiebel, Schwammerl, Schinken und verschiedenen Käsesorten **8,80**

Hühnerbrüstchen in der Mandelkruste gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken
auf Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurken, Zwiebel, frischen Kräutern,
Apelessig und Olivenöl A,C,G **11,90**

Portion Preiselbeeren oder Kernöl 0,50

Vegetarische Köstlichkeiten

Mozzarellastangerl im Bierteig knusprig gebacken, <small>A,C,G</small> auf bunten Salaten, mit gerösteten Kürbiskernen, Apfelessig und Olivenöl	9,10
Gemüse-Spätzle-Pfand`l zweierlei Spätzle <small>A,C,G</small> mit Gemüse, Zwiebel, Paprika, Champignons und frischen Gartenkräutern	8,70
Mohnnudeln <small>A,C,G</small> mit Zimtzucker, Apfelmus und Preiselbeeren	9,20
Gemischter Salat <small>G</small> mit Joghurtdressing oder Kürbiskernöl	4,20

Fischspezialitäten

Nudeln mit Räucherlachsstreifen A,C,G,F,D
mit Lauch, in Weißweinsauce und frischen Kräutern **9,90**

Gebrautes Zanderfilet D,G,A,O
auf buntem Gemüse, mit Kartoffelsalat und Kräuterbutter **14,90**

Für unsere kleinen Gäste

Zwergel-Schnitz`l A,C,G
Kleines Wiener vom Schwein mit Pommes frites **6,60**

Hühnerfilet in der Cornflakeskruste A,C,G
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren **6,90**

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur A,G **4,90**

Portion Pommes mit Ketchup **2,90**

Alle Hauptspeisen gibt es auch als kleine Portion minus €1,50.-

Ein Nachspeiserl ...

Warmer gezogener Apfelstrudel <small>A,G</small> mit Vanilleeis und Schlag	4,40
Topfenstrudel mit Himbeeren <small>A,C,G</small>	3,40
Nußauflauf mit Apfel <small>A,C,G,H</small> auf Waldbeermark, Joghurteis und Schlag	4,40
Schoko-Kirschparfait <small>C,G</small> mit Amarenakirschen und Schlag	4,80
Steirereis <small>G,H</small> Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen, Walnüssen und Schlag	4,60

Alkoholfreie Getränke

0,3lt Flasche Sprite	2,60	1/4lt Sodawasser	1,40	0,2lt Fl PAGO div. Sorten	2,90
1/4lt Coca Cola	2,30	1/4lt Apfelsaft	2,40	0,3lt Fl Mineralwasser	2,10
1/4lt Kräuterlimo	2,30	1/4lt Apfelsaft gespritzt	1,90	1/4lt Gara-Leitungswasser	0,40
1/4lt Spezi	2,30	1/4lt Eistee Pfirsich Nestea	2,40	0,2lt Flasche Tonic Water	2,90
1/4lt Fanta	2,30	1/4lt Orangenektar	2,40	0,2lt Flasche Bitter-Lemon	2,90

Schnapsertl

2 cl Obstler	2,00	2 cl Kricherlbrand vom Tinnauer	2,70
2 cl Zwetschke	2,20	2 cl Golden Delicius vom Tinnauer	2,70
2 cl Enzian	2,10	2 cl Asbach Uralt	2,20
2 cl Wacholder	2,10	2 cl Fernet/Rossbacher/Jägermeister	2,20
2 cl Marille	2,20	2 cl Hennessy Fine de Cognac	4,00
2 cl Vogelbeere	2,50	4 cl Campari mit Soda	4,20
2 cl Birne	2,20	4 cl Ramazzotti	4,40
2 cl Baileys/Dooleys	2,40	4 cl Martini dry/bianco	3,90
		2 cl Pflaumenlikör	2,20

Bier & Wein

Bier

1/2l Schladminger	3,60
1/2l Radler	3,60
1/3l Schladminger	3,00
1/3l Radler	3,00
1 Fl 0,5 Gösser dunkel	3,60
1 Fl 0,5 Weizenbier hell	
„Schladminger Schneeweiße“	4,00
1 Fl 0,5 Weizenbier dunkel	
„Weihenstephaner“	4,00
1 Fl 0,5 Weizenbier	
„Edelweiß alkoholfrei“	4,00
1 Fl 0,5 Gösser	
„Naturgold alkoholfrei“	3,60

offene Weine

1/4lt Welschriesling	4,40
1/4lt Grüner Veltliner	4,40
1/4lt Neuburger	4,40
1/8lt vom Wein der Woche weiß	3,90
1/4lt Spritzer weiß	2,90
1/4lt Blaufränkisch	4,20
1/4lt Zweigelt	4,20
1/8lt vom Wein der Woche rot	3,90
1/4lt Spritzer rot	2,90

*Unsere Weinkarte befindet sich
auf der nächsten Seite...*

Österreichische Weißweine 0,75 lt.

WELSCHRIESLING Qualitätswein, WG Erich u. Walter Polz, Spielfeld <i>trocken, helles Gelb, würzig frischer Duft nach Äpfeln</i>	25,60
CHARDONNAY Qualitätswein, WG Tinnauer, Gamlitz <i>trocken, fruchtig-duftig nach Zitrusfrüchten und Honigaroma</i>	23,50
SAUVIGNON BLANC steirische Klassik Qualitätswein, WG Tement <i>trocken, fein-grasiges Bukett, sehr frisch und fruchtig</i>	25,30
Steirischer Spiegel, (Sauvignon und Riesling) Qualitätswein, Erich u. Walter Polz, Spielfeld <i>helles Gelb mit grünen Reflexen, frischer reifer Apfel in der Nase</i>	23,10
Gärtling GRÜNER VELTLINER , Qualitätswein, WG Nigl, Senftenberg im Kremstal <i>trocken, leicht, frische fruchtige Säure, sehr bekömmlich</i>	24,10
Rosé v. Cabernet Sauvignon , Qualitätswein, WG Malat, Palt in Niederösterreich <i>trocken, leicht, fruchtige Säure</i>	24,90

Österreichische Rotweine 0,75 lt.

„Big Blend“, Cuvee aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot Qualitätswein, WG Anton IBY, Horitschon, Burgenland <i>kräftig fruchtiger Körper, besonderer Charakter, milder runder Abgang</i>	26,50
Blaufränkisch „Hochäcker“ , WG Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland <i>trocken, dunkles Granatrot, nuancenreich, mildes Tannin</i>	26,10
ZWEIFELT HEIDEBODEN WG Moser, Gols <i>halb-trocken, granatrot, eleganter Beerenduft, vielschichtiges Fruchtbukett</i>	24,20
MERLOT Qualitätswein, WG Salzl, Illmitz, Seewinkel, Burgenland <i>Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen und fast schwarzem Kern, Ausbau im Eichenfass</i>	26,50