

REITER ***
HOTEL | RESTAURANT

Das Wohlfühlhotel

Speisen & Getränke

REITER * Hotel | Restaurant**

Reiters Wohlfühlhotel-GmbH

Marktstraße 30, 8967 Haus im Ennstal

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

Liebe Gäste!

Hier läuft das Essen nicht vom Band, wir kochen noch mit Herz und Hand!

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 Schauberger. 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 €0,50 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

ACHTUNG: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei den Allergenen können wir einen Kreuzkontakt nicht ausschließen, dafür übernehmen wir keine Haftung!

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>	2,40
Geräuchertes Bachforellenfilet <small>D,G,A</small> auf Blattsalaten mit Krendressing und Gebäck	7,90
Südsteirischer Weinkäse <small>G,A</small> mit Zwiebeln, Äpfeln, Trauben, Kürbiskernöl, Apfelessig und Gebäck	8,40

Suppen

Echtes Rindsupperl wahlweise mit Kräuterfrittaten, Gemüsestrudel oder Käse-Lauchschöberl mit Fleischstrudel <small>A,G,C</small>	3,30 3,40
Karotten-Orangensuppe <small>A,G,F,P</small> mit Ingwer und Rosa Pfeffer	3,60

Steirische Hausmannskost

Steirischer Backhendlsalat A,C,G, L, P

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

12,10

Beiriedschnitte A,C,G,H

im Kürbiskern-Walnußmantel mit Majorankartoffeln und Kernölrhm

16,90

Hirschragout A,G,C

in Wacholderrahmsauce, mit Kürbiskernölspätzle und Preiselbeeren auf Orangenscheibe

16,30

Steirisches Wurzelfleisch nach Art des Hauses L,F

mit frischem Kren und Salzkartoffeln

13,20

Putenbrustfilet in der Kürbiskernkruste A,C,G

mit Kartoffelecken und Kürbis-Preiselbeerchutney, dazu steirischer Salat P,L

15,80

Spezialitäten des Hauses

Wiener Schnitzel vom Schweinderl im Pfand`l gebacken,
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat A,C,G **14,90**

Holzknecht-Pfand`l Spinatspätzle geröstet A,C,G
mit Zwiebel, Schwammerl, Schinken und verschiedenen Käsesorten **9,90**

Hühnerbrüstchen in der Mandelkruste gefüllt mit Mozzarella und Rohschinken
auf Blattsalaten, Karotten, Tomaten, Gurken, Zwiebel, frischen Kräutern,
Apelessig und Olivenöl A,C,G **14,50**

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	9,90
Gemüse-Spätzle-Pfand`l zweierlei Spätzle <small>A,C,G</small> mit Gemüse, Zwiebel, Paprika, Champignons und frischen Gartenkräutern	8,90
Kernölomelette <small>A,C,E,G,H</small> mit Käse, Apfel, Walnüssen und gerösteten Kürbiskernen dazu Krautsalat	9,80
Gemischter Salat <small>G</small> mit Joghurtdressing oder Kürbiskernöl	4,70

Fischspezialitäten

Nudeln mit Räucherlachsstreifen A,C,G,F,D
mit Lauch, in Weißweinsauce und frischen Kräutern **13,10**

Gebratenes Zanderfilet D,G,A,O
auf buntem Gemüse, mit Kartoffelsalat und Kräuterbutter **16,30**

Für unsere kleinen Gäste

Zwergeri-Schnitz`l A,C,G
Kleines Wiener vom Schwein mit Pommes frites **7,20**

Hühnerfilet in der Cornflakeskruste A,C,G
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren **7,60**

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur A,G **6,30**

Portion Pommes mit Ketchup **3,70**

Alle Hauptspeisen gibt es auch als kleine Portion minus €1,70.-

Ein Nachspeiserl ...

Warmer gezogener Apfelstrudel A,G mit Vanilleeis und Schlag			4,80
Maroni-Schokokuchen mit Birnen, Himbeer-Limonensauce und Pistazieneis A,C,G			6,90
Nußauflauf mit Apfel A,C,G,H auf Waldbeermark, Joghurteis und Schlag			5,10
Schoko-Kirschparfait C,G mit Amarenakirschen und Schlag			5,50
Steirereis G,H Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen, Walnüssen und Schlag			4,90
Verlängerter (Tasse Kaffee)	€ 2,80	Cappuccino	€ 3,50
Espresso/Kleiner Brauner	€ 2,50	Häferlkaffee (viel Milch)	€ 3,70
Doppelter Espresso/großer Brauner	€ 3,20	Demmers Tee vom Feinsten	€ 2,80
Melange	€ 3,20	<i>Alle Kaffees sind gerne auch koffeinfrei möglich!!!</i>	

Alkoholfreie Getränke

0,3lt Flasche Sprite	3,10	1/4lt Sodawasser	1,40	0,2lt FI PAGO div. Sorten	3,30
1/4lt Coca Cola	2,50	1/4lt Apfelsaft	2,60	0,3lt FI Mineralwasser	2,50
1/4lt Kräuterlimo	2,50	1/4lt Apfelsaft gespritzt	2,-	1/4lt Gara-Leitungswasser	0,50
1/4lt Spezi	2,50	1/4lt Eistee Pfirsich Nestea	2,70	0,2lt Flasche Tonic Water	3,20
1/4lt Fanta	2,50	1/4lt Orangenektar	2,70	0,2lt Flasche Bitter-Lemon	3,20

Schnapsertl

2 cl Obstler	2,30	2 cl Kricherlbrand vom Lindner	2,90
2 cl Zwetschke	2,50	2 cl Zirbe	2,70
2 cl Enzian	2,50	2 cl Likör „Kuss der Haselnuss“	2,60
2 cl Wacholder	2,50	2 cl Fernet/Rossbacher/Jägermeister	2,60
		2 cl Hennessy Fine de Cognac	4,40
2 cl Marille	2,50	4 cl Campari mit Soda	4,60
2 cl Vogelbeere	2,70	4 cl Ramazotti	4,80
2 cl Birne	2,50	4 cl Martini dry/bianco	3,90
2 cl Baileys/Dooleys	2,50	2 cl Pflaumenlikör/Johannisbeerlikör	2,40

Bier & Wein

Bier

1/2l Schladminger	4,10
1/2l Radler	4,10
1/3l Schladminger	3,40
1/3l Radler	3,40
1 Fl 0,5 Gösser dunkel	4,10
1 Fl 0,5 Weizenbier hell <i>„Schladminger Schneeweiße“</i>	4,50
1 Fl 0,5 Weizenbier dunkel <i>„Weihenstephaner“</i>	4,50
1 Fl 0,5 Weizenbier <i>„Edelweiß alkoholfrei“</i>	4,50
1 Fl 0,5 Gösser <i>„Naturgold alkoholfrei“</i>	4,10

offene Weine

1/4lt Welschriesling	4,80
1/4lt Grüner Veltliner	4,80
1/8lt vom Wein der Woche weiß <i>Aus der 0,7l Bouteille</i>	4,10
1/4lt Spritzer weiß	3,10
1/4lt Blaufränkisch	4,80
1/4lt Zweigelt	4,80
1/8lt vom Wein der Woche rot <i>Aus der 0,7l Bouteille</i>	4,10
1/4lt Spritzer rot	3,10

*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>	25,90
Grüner Veltliner Vinion Weinviertel DAC Qualitätswein, <i>typisch pfeffrige Würze, feine Säure, fruchtiger Abgang</i>	23,50
SAUVIGNON BLANC steirische Klassik Qualitätswein, WG Tement <i>trocken, fein-grasiges Bukett, sehr frisch und fruchtig</i>	26,60
Steirischer Spiegel, (Sauvignon und Riesling) Qualitätswein, Erich u. Walter Polz, Spielfeld <i>helles Gelb mit grünen Reflexen, frischer reifer Apfel in der Nase</i>	23,40
Gärtling GRÜNER VELTLINER , Qualitätswein, WG Nigl, Senftenberg im Kremstal <i>trocken, leicht, frische fruchtige Säure, sehr bekömmlich</i>	25,50
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>	25,80
Blaufränkisch „Hochäcker“ , WG Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland <i>trocken, dunkles Granatrot, nuancenreich, mildes Tannin</i>	25,40
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>	26,80