

Steaks



More

Wie möchten Sie Ihr Steak ?

>Rare/Englisch= scharf angebraten-innen roh
>Medium = scharf angebraten – innen rosa

How do you like your Steak ?

>Medium-rare = scharf angebraten-innen blutig
>Well done = scharf angebraten und durch

Prime Steak

TENDERLOIN – Filetsteak mit Pfeffersauce

ca. 150 g Ladysteak € 17,50
ca. 200 g Gentsteak € 22,80

RIBEYE STEAK – Entrecote mit Bärlauchbutter

ca. 300 g Steak mit typischem Fettsäure € 22,90

RUMPSTEAK- Beiried in der Senf-Kräuterkruste

ca. 180 g Ladysteak € 13,50
ca. 250 g Gentsteak € 18,90

OX-KOTELETTE mit Kräuterbutter „Cafe de Paris“

ca. 300 g Entrecote mit Knochen € 19,30

T-BONE STEAK mit Kräuterbutter „Cafe de Paris“

ca. 400 g Gent T-Bone € 31,00
ca. 350 g Lady T-Bone € 28,00

Side Orders – Beilagen je € 2,80

Wählen Sie die passende Beilage

- | | |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| > Folienkartoffel
(baked potato) | > Speckbohnen
(green beans/bacon) |
| > Kartoffelplätzchen
(potatoe cakes) | > Saisongemüse
(mixed vegetable) |
| > Bratkartoffel
(potatoe wedges) | > Broccoli
(green cauliflower) |
| > Kartoffelkroketten
(potatoe croquettes) | > Maiskolben
(corn cob) |
| > Pommes frites
(french fries) | > Grilltomate
(grilled tomato) |
| > Bandnudeln
(fettuccine) | > Blattspinat
(spinach) |
| > Röstkartoffel
(roasted potatoe slices) | > Zwiebelringe
(onion rings) |

3 Scheiben Knoblauchtost € 1,90

(3 slices garlic toast)

Großer Salatteller vom Buffet € 4,90

Steak Combinations

VEAL & JAKOB mit Bärlauchrahmsauce

ca. 150 g Kalbs-Steak & Jakobsmuschel € 20,80

SURF & TURF mit Sauce Hollandaise

ca. 150 g Filetsteak & Riesengarnele € 21,50

TURKEY & BACON mit Tomaten-Basilikumsauce

ca. 200 g Putensteak & Bauchspeck € 10,90

PORK & CHEESE mit Gorgonzolarahmsauce

ca. 200 g Schweinefilet & Gorgonzolakäse € 11,50

DEER & MUSHROOM mit Pilzrahmsauce

ca. 200 g Hirschsteak & Steinpilze € 14,50

Unser Versprechen an Sie: Wir kaufen und verwenden ausschließlich beste Qualität vom Händler des Vertrauens für saftige Steaks !!

Genuss für 2 Personen

JÄGER-PFANDEL mit Pilzrahmsauce € 30,00

3 verschiedene Filetstücke im Pfandl serviert mit Nußspätzle, Grilltomate und Speckbohnen

Die traditionelle Reithofplatte € 26,00

3 verschiedene Filetstücke mit Saisongemüse Pommes frites und Kräuterbutter

Entrecote Double Onion

in der Senf-Kräuterkruste € 46,00

500 g Rumpsteak mit Grilltomate, Zwiebelringen dazu Mandelbroccoli und Potatoe wedges

Brot oder Gebäck € 1,10

Vorspeisen und Salate

Gebackene Blutwurstscheiben mit Apfel-Sauerkraut und süßem Senf
€ 4,70

Bunter Salat in Joghurtdressing > mit geröstetem Sesam und Putenstreifen
> oder mit gebackenem Mozzarella in der Cornflakeskruste
> oder mit Rumpsteakstreifen und Croutons
€ 8,50

3 gegrillte Garnelen oder 3 gegrillte Jakobsmuscheln
in Knoblauchbutter auf Röstitaler
€ 11,20

Carpaccio vom Rind an Basilikumpesto mit frischem Parmesan
€ 9,90

Salatteller vom Salatbuffet
„Klein“ € 3,00 / „Groß“ € 4,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder Gemüsestreifen
€ 3,60

Pikantes Karottensüppchen oder Pongauer Knoblauchrahmsuppe
€ 3,90

Ungarische Gulaschsuppe
€ 4,20

Vegetarische Schmankerl

Vollkornspinatknödel mit Käse überbacken auf Bärlauch-Rahmgemüse
€ 9,50

Gebackene Pilzplätzchen auf Ratatouillegemüse mit Petersilienkartoffel
€ 8,90

Risotto mit Waldpilzen und frischem Parmesan
€ 8,80

Pancetti Rustico mit Pinienkernen in Pestorahmsauce
€ 9,20

Pongauer Kasnocken mit würzigem Österkron
€ 7,00

Nur auf Vorbestellung

Frisch gebratene Schweinehaxe mit Sauerkraut und Semmelknödel
€ 10,00

Ripperl nach Großmutter Art oder modern Sweet & Spicy
€ 8,50

Ab 20:00 Uhr Salzburger Nockerl die süße Verführung für 2 Personen
€ 14,00

Grüß Gott am Reithof

Unser über 380 Jahre alter Hof, wird als Gastwirtschaft mit eigener Landwirtschaft bewirtschaftet. Im Frühjahr 2011 wurde großzügig erweitert mit neuen Panoramarestaurant, Bar, Lounge und in nur 9 Wochen Bauzeit Anfang Juni wieder geöffnet.

Wir versuchen bei Einkauf und Verarbeitung viel heimische Qualitätsprodukte zu verwenden. Für Gerichte von unseren Almochsen und Wurstspezialitäten sind wir sehr bekannt, Pilze/Kräuter/Beeren sind aus unserem Garten oder der Region. Wir haben unser Speisenangebot zeitgemäß überarbeitet und mit hochwertigen Steakgerichten erweitert.

Unsere Philosophie ist alle Produkte nach strengen Qualitätskriterien auszuwählen dies ist uns sehr wichtig.

Für Allergiker haben wir eine eigene Allergenkarte !

Gerne machen wir kleinere Portionen und für Kinder gibt es eine lustige Kinderseite.

Wir vermieten auch verschiedene Zimmerkategorien und Appartements in allen Größen komfortabel, gemütlich und zeitgemäß mit Gratis W-LAN !

Wir danken für Ihren Besuch

Familie Ahornegger

Reithof APP



Aus heimischen und fernen Gewässern

Forelle „Müllerin Art“ oder in Mandelbutter mit Petersilienkartoffel
€ 13,80

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rahmgemüse und Dampfkartoffel
€ 12,90

Petersfisch und Scampi gegrillt auf saftigem Tomaten-Basilikumrisotto
€ 15,80

Hausgemachte Wurst

Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffel
€ 8,00

Blutwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffel
€ 8,20

Blunzengröstel (Blutwurstfülle mit Kartoffel geröstet) im Pfandel serviert
€ 7,20

Klassiker aus der Pfanne und vom Grill

Wiener Schnitzel vom Schwein (oder Pute) mit Petersilienkartoffel
€ 9,20

Cordon bleu vom Schwein (oder Pute) mit Pommes frites
€ 10,50

Gefülltes Salzburger Schnitzel vom Rind mit Petersilienkartoffel
€ 14,80

Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel
€ 13,90

Filzmooser Steaktoast vom Rind mit pikanter Cocktailsauce
€ 12,80

Grillteller „Reithof“ mit feinem Gemüse und Pommes frites
€ 13,00

Züricher Geschnetzeltes von der Pute mit Butterspätzle
€ 10,50

Hirschragout in Preiselbeer-Pfeffersauce mit Semmelknödel
€ 11,40

Bauernschmaus (2 Stk. Fleisch, Knödel, Kartoffel und Sauerkraut)
€ 11,00