



Stockerwirt

HOTEL ★★★ REITH IM ALPBACHTAL

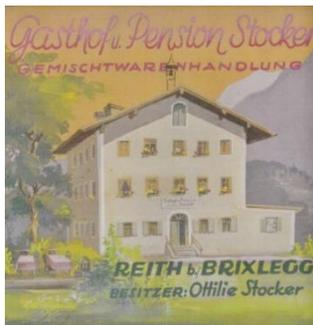


„Griaß Enk Gott“

alle Miteinander

Herzlich Willkommen!

Welcome & Bienvenu



Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt
bei uns im Stockerwirt & einen guten Appetit!

Familie Hundsbichler & Mitarbeiter



LIEBE GÄSTE!

FÜR DIE FRISCHE SPEISEZUBEREITUNG UND DEN EINSATZ REGIONALER ROHSTOFFE

WURDEN WIR MIT DEM **AMA-GASTROSIEGEL** AUSGEZEICHNET!

WEITER VERLIEH UNS DAS LAND TIROL DIE AUSZEICHNUNG „**BEWUSST TIROL**“

FÜR DIE VERWENDUNG TIROLER LEBENSMITTEL

UND DIE GENUSS REGION ÖSTERREICH DEN TITEL „**GENUSS WIRT**“



RIND, SCHWEIN:

FLEISCH AUS ÖSTERREICH, FA. KRÖSWANG GRIEBKIRCHEN,

FA. RIEDHART´S ZUSTELLUNG WÖRGL, FA. NEURAUTER ÖTZTAL-BAHNHOF

MILCH UND MILCHPRODUKTE:

SENNEREI REITH IM ALPBACHTAL, FA. RIEDHART´S ZUSTELLUNG WÖRGL, FA. KRÖSWANG GRIEBKIRCHEN

ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSE UND BERGKÄSE:

SENNEREI REITH IM ALPBACHTAL

EIER AUS ÖSTERREICHISCHER BODENHALTUNG:

FA. KRÖSWANG GRIEBKIRCHEN, FA. RIEDHART´S ZUSTELLUNG WÖRGL

ERDÄPFEL, WURZELGEMÜSE, KRAUT, BLATTSALATE, ZWIEBEL:

AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT

FA. RIEDHART´S ZUSTELLUNG WÖRGL, FA. NEURAUTER ÖTZTAL-BAHNHOF

FISCH

FA. RIEDHART´S ZUSTELLUNG WÖRGL, FA. KRÖSWANG GRIEBKIRCHEN

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL!

GERNE MÖCHTEN WIR SIE DARAUF HINWEISEN, DASS UNSERE SAUCEN AUSSCHLIEßLICH

MIT MAISSTÄRKE GEBUNDEN WERDEN UND SOMIT GLUTENFREI SIND.

GLUTENFREIES BROT AUF VORBESTELLUNG – WARTEZEIT CA. 30 MINUTEN

Als Aperitif empfehlen wir

„Wild Berry“

FRUCHTIG & FRISCH ÜBERZEUGT DER COCKTAIL VOR ALLEM MIT SEINER LEICHTIGKEIT
LILLET BLANC, SCHWEPES WILD BERRY, ROTE BEEREN, EISGEKÜHLT € 6,20

UND AM ENDE DES TAGES ERGIBT ALLES EINEN GIN:

„Bergquell Gin“

BRUTAL REGIONAL AUS REITH IM ALPBACHTAL
4 CL GIN MIT TONIC WATER € 11,00

„Granatapfel Mule“

FRANZ JOSEF RAUCH EISTEE GRANATAPFEL. ABSOLUT VODKA,
GINGER BEER, LIMETTEN € 9,50

„Geribaldi“

RAUCH JUICE BAR HPP ORANGE, CAMPARI € 6,90

„Man kann nicht gut Denken,
gut Lieben, gut Schlafen,
wenn man nicht gut Gegessen hat“

Aus dem Suppentopf

KLARE RINDSSUPPE MIT FRITTATEN € 6,20

Soup with strips of pancake

TOMATEN-CHILI-SÜPPCHEN MIT WEIßBROTCROÛTONS & FRISCHEM BASILIKUM € 6,90

Tomato and chili soup with bread croutons and fresh basilikum

KNOBLAUCHCREME SUPPE MIT WEIßBROTCROÛTONS € 6,90

Garlic cream soup with white bread croutons

Vorspeisen & Salate

BUNTER GEMISCHTER SALAT € 6,30 Small mixed salad

GRÜNER SALAT € 5,90 Small green salad

„BEEF TARTAR“ - vom heimischen Jungstier - EIN KLASSIKER UNTER DEN VORSPEISEN!
FEIN MARINIERT, DAZU TOAST UND BUTTER - PORTION CA. 150G € 19,90 PORTION CA. 100G € 15,90
„Beef Tartar“ – minced beef, marinated with chopped caper, onion, pickled gherkin and parsley,
tasty seasoned, served with toasted bread and butter

FITNESS SALAT

BUNTE SALATE DER SAISON,
MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM RINDERRÜCKEN € 20,90
Bed of mixed salad with grilled beef

SALAT GARNELE

IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATENE GARNELEN
AUF BLATTSALAT IN BALSAMICODRESSING MARINIERT, DAZU KNOBLAUCHBAGUETTE € 21,50
shrimp fried in garlic butter marinated on leave salad in balsamic dressing, with garlic baguette

BACKHENDLSALAT

GEBACKENE STREIFEN VON DER HÜHNERBRUST AUF
BLATTSALAT IN KERNÖLDRESSING MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN € 18,50
baked chicken breast strips on lettuce in a pumpkin seed oil dressing with roasted pumpkin seeds

Vegetarische Gerichte

KASSPATZL`N IN DER PFANNE SERVIERT

MIT BIERKÄSE DER SENNEREI REITH,
RÖSTZWIEBEL UND FRISCHEM SCHNITTLAUCH € 14,90
"Kasspatzl`n" (a cheesy pasta-like dish)
served in the pan with beer cheese from the Reith dairy fried onion fresh chives

SCHLUTZKRAPFEN

VEGANE SCHLUTZKRAPFEN MIT SPINATFÜLLE, OLIVENÖL UND TOMATENWÜRFEL € 15,50
vegan schlutzkrapfen with spinach filling, olive oil and cured tomatoes

PASTA WOK

ASIATISCHE EIERNUDELN
MIT WOKGEMÜSE IN SOJA- KOKOSSOBE € 15,90
Pasta Wok – Woked Vegetables in spicy Coconut-Soy Sauce with egg noodles

Hauptgerichte

LAMMRAGOUT

IN ROSMARINJUS MIT KARTOFFELGRATIN UND SPECKBOHNEN € 23,90
lamb ragout in rosemary jus with potato gratin and bacon beans

HIRSCHGULASCH

MIT GEBRATENEN SCHEIBEN VON SERVIETTENKNÖDELN UND APFELROTKRAUT € 22,50
with fried slices of napkin dumplings and apple red cabbage

GEBRATENES ZANDERFILET

AUF GERSTLRISOTTO MIT KRENSAUCE € 22,50
fried zander fillet on barrel risotto with bridge sauce

PASTA WOK
ASIATISCHE EIERNUDELN
MIT WOKGEMÜSE IN SOJA- KOKOSSOÙE MIT

GEBRATENE STREIFEN VON DER HÜHNERBRUST € 19,90

ODER

MIT GEBRATENE GARNELEN € 19,90

Pasta wok – Fried chicken breast strips or with fried shrimp,
woked Vegetables in spicy Coconut-soy sauce with egg noodles

GRILLTELLER

KLEINE GEBRATENE STEAKS VON SCHWEIN, RIND & HUHN, GRILLWÜRSTL, GEBRATENE BACONSCHNEIBE AUF

SPECKBOHNEN DAZU KRÄUTERBUTTER, ZWEIERLEI SOÙEN & POMMES FRITES € 24,90

Small fried Steaks of Pork, Beef and Chicken, grilled Sausage, fried Bacon Slice on Bacon,
Beans with Herb Butter, two types of Sauces & French Fries

WIENER SCHNITZEL – vom Schwein –

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

MIT POMMES FRITES & PREISELBEEREN € 18,50

„Wiener Schnitzel“ Breaded pork baked in butter with French Fries & cranberry sauce

CRISPY CHICKEN BURGER

IN DER CORNFLAKES-PANIER GEBACKENE HÜHNERBRUST AUF BLATTSALAT

CURRYMAYONNAISE & POMMES FRITES € 19,90

Crispy Breast baked in cornflakes breading on leaf salad, Currymayonnaise & French Fries

Was man braucht sind
gute Freunde,
gute Drinks
und gutes Essen

„STOCKER HANSI'S LIEBLINGSSTEAK“

RUMPSTEAK VOM GRILL - vom österreichischen Rind - 250 g

MIT GEBRATENEN SPECK, ZWIEBELN, POMMES FRITES,

BUNTEM SALAT & SAUERRAHMDIP € 33,50

Stocker Hansi's favorite steak

Rumpsteak from the grill-from Austrian beef with fried bacon, onions, Fries, mixed salad & sour cream dip

„LADYSTEAK“ KLEINES RUMPSTEAK 150 g

MIT KNOBLAUCHBAGUETTE, KRÄUTERBUTTER & BUNTEM SALAT € 24,90

„Ladysteak“ Small Rumpsteak (6oz) served with garlic bread, herb butter & mixed salad

STOCKERWIRT BURGER

100% RINDFLEISHPADDY MIT BBQ SAUCE, FRISCHEN TOMATEN,

BACON, CHEDDAR KÄSE UND ZWIEBELRINGEN & POMMES FRITES € 21,90

100% Beef Paddy with BBQ Sauce, fresh Tomatoes, Bacon, Cheddar cheese, onion rings & French Fries

Beilagen

BEILAGEN POMMES € 5,20
mit Ketchup und Mayonnaise
fries with ketchup and mayonaise

KNOBLAUCHBAGUETTE € 4,90
garlic baguette

KARTOFFELGRATIN € 5,50
potato gratin

BUNTER GEMISCHTER SALAT € 6,30
small mixed salad

MAISKOLBEN € 3,50
corn cobs

PFANNENGEMÜSE € 5,50
paned vegetables

PFEFFERSAUCE € 3,50
pepper sauce

SPECKBOHNEN € 5,50
bacon beans

DIPPER POMMES MIT 2 DIPS € 6,50
dipper fries with 2 dips
(Curry Mayonnaise & Sauerrahmdip)

Life is short, eat dessert first...

APFEL-ZIMT-KNÖDEL

MIT NOUGATFÜLLE DAZU VANILLEEIS € 9,50

Apple-cinnamon dumpling with nougat filling and vanilla ice cream

SCHOKOKÜCHLEIN

MIT FLÜSSIGEM KERN DAZU VANILLEEIS € 9,50

Chocolate cake with vanilla ice cream

COUP DÄNEMARK

VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE & SCHLAGOBERS GARNIERT € 7,90

Vanilla ice cream with hot chocolate cream and whipped cream

GERÜHRTER EISKAFFEE MIT SAHNE € 7,90

Creamy iced coffee with whipped cream

GEMISCHTES EIS

3 KUGELN SCHOKOLADE, VANILLE & ERDBEEREIS

OHNE SCHLAGOBERS € 6,50 MIT SCHLAGOBERS € 7,00

Ice cream with whipped cream or without whipped cream

AFFOGATO

ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEEIS € 5,20

espresso with a scoop of Vanilla ice cream

...und nach dem Essen empfehlen wir

„RON ZACAPA“ SISTEMA 23 SOLERA – GRAN RESERVA 2cl € 6,50

„DIPLOMATICO“ RESERVA EXCLUSIVA 2cl € 4,70

Selbstgebrannte regionale Schnäpse

WILLIAMS, BAUERNOBSTLER, MEISTERWURZ, ZIRBE 2cl € 4,00

„KRAUTINGER“ AUS DER WILDSCHÖNAU 2cl € 4,90

Habt Ihr schon gewusst


Stockerwirt
HOTEL ★★★ REITH IM ALPBACHTAL

eine *Familie*
mit
Herzblut



zwei
Häuser
zwei
Möglichkeiten

Stocker's
WOHLFÜHLAPARTMENTS
Fam. Hundsbichler



Stocker's
WOHLFÜHLAPARTMENTS
Fam. Hundsbichler

