

Traditionsgerichte

Vorspeisen

Gebratener Schafskäse 7,50 €
im Rohschinkenmantel₄ an Salatbouquet_F, Baguette_A und Butter_F

Gebeizte Lachsfilet-Tranchen 7,90 €
mit lauwarmen Kartoffelpuffer_I, Baguette_A und Butter_F

Suppen

Klare Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl_{A,I} 3,50 €

Klare Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen_{A,F,I} 3,50 €

Tomaten-Cremesuppe_F mit Gin und Sahne-Haube_F 3,50 €

Vegetarisch und Pasta

Spaghetti_A Aioli 8,20 €
mit Kirsch-Tomaten und Parmesan_F

Käsespätzle_{A,F,I} mit Röst-Zwiebeln_A 7,50 €

Ofenkartoffel mit Grill-Gemüse 7,90 €
dazu Sauerrahm-Dip_F

Salate

Knackiger Blattsalat	9,90 €
mit Sesam _G und Speck _{4,12} gebratenen Geflügelstreifen, mit feinem Cocktail-Dressing _F , dazu Baguette _A und Butter _F	
Bunter Salatteller	12,00 €
mariniert mit Tomaten-Balsamico-Dressing und gebratenen Black Tiger Garnelen _C , dazu Baguette _A und Butter _F	

Aus der Pfanne und vom Grill

gebratenes Putensteak	11,50 €
in Champignon-Rahmsoße _F , dazu Spätzle _{A,F,I} und Salatteller _F	
Original Wiener Schnitzel_{A,F,I} vom Kalb	14,90 €
dazu knackige Pommes Frites, Preiselbeeren und Salatteller _F	
gebratenes Schweinefilet	11,90 €
in Cognac-Rahmsoße _F mit Spätzle _{A,F,I} und Salatteller _F	
Wilderer-Ragout vom Waldkirchner Hirschen	11,90 €
in fein abgerundeter Preiselbeer-Soße mit Servietten-Knödel _{A,F,I} und Blaukraut	
Grillteller „a la Reutmühle“	14,90 €
mit Medaillons vom Rind, Schwein, Pute und Grillwürstel _{4,12} dazu Speck _{4,12} -Bohnen, Pommes Frites sowie Kräuter-Butter _F	
gebratenes Pfeffersteak vom Roastbeef(200g)	19,90 €
in Pfeffer-Jus mit Steak-Kartoffeln und Salatteller _F	

Fischgerichte

Filets von gebratener Bergforelle_{A,B} nach Bauernart mit Speck-Tomaten-Schmelze _{4,12,F} und frischen Kräutern, umlegt von gebutterten Kartoffeln _F	12,50 €
Knusprig gebratenes Zanderfilet_{A,B} auf Lauch-Rahmgemüse _F mit Petersilienkartoffeln _F	14,50 €

Dessert

Heißer Vanille-Eiskrapfen_{A,F,I} mit Sesam _G , serviert auf einem Frucht-Spiegel und einer Sahne-Haube _F	5,90 €
Süßer Palatschinken_{A,F,I} gefüllt mit feiner Nougat-Mandel _H -Creme _F , garniert mit Früchten der Saison	6,80 €

Gerne servieren wir Ihnen diese Gerichte täglich ab 17.30 bis 21.30 Uhr in unserem Restaurant
und Sonntag ab 11.30 bis 13.30 Uhr.

Extras oder Umbestellungen, gegen Aufpreis!
Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt.

Das gesamte Team des Hotelresort Reutmühle wünscht guten Appetit!

Die Verbrauchsinformationen über allergene Stoffe in den angebotenen Speisen und Getränken finden Sie, an der Servicekasse oder direkt bei unserem Servicepersonal.

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|---------------|
| 1) koffeinhaltig | 15) Nährwertangaben | M) Weichtiere |
| 2) mit Farbstoff | 16) Sojaöl | N) Erdnüsse |
| 3) chininhaltig | A) glutenhaltiges Getreide | |
| 4) mit Konservierungsstoff | B) Fische | |
| 5) mit Geschmacksverstärker | C) Krebstiere | |
| 6) geschwefelt | D) Schwefeldioxide /Sulfite | |
| 7) geschwärzt | E) Sellerie | |
| 8) mit Phosphat | F) Milch und Laktose | |
| 9) Phenylalaninquelle | G) Sesam | |
| 10) mit Süßungsmittel | H) Nüsse | |
| 11) . | I) Eier | |
| 12) mit Antioxidationsmittel | J) Lupinen | |
| 13) gewachst | K) Senf | |
| 14) taurinhaltig | L) Soja | |