Stockerwirt

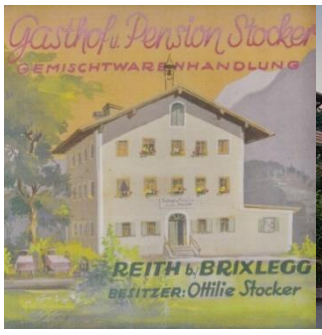
HOTEL ★★★ REITH IM ALPBACHTAL

„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 SPEISENZUBEREITUNG 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 GRIEßKIRCHEN,

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

MILCH UND MILCHPRODUKTE:

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

ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSE UND BERGKÄSE:

SENNEREI REITH IM ALPBACHTAL

EIER AUS ÖSTERREICHISCHER BODENHALTUNG:

FA. KRÖSWANG GRIEßKIRCHEN, 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 GRIEßKIRCHEN

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, SCHWEPPES 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"

VIRGINIA WOOLF

Aus dem Suppentopf

KLARE RINDSSUPPE MIT FRITTATEN € 5,90
Soup with strips of pancake

TOMATEN-CHILI-SÜPPCHEN MIT WEIßBROTCROÛTONS & FRISCHEM BASILIKUM € 6,90
Tomato and chili soup with bread croutons and fresh basilikum

KLARE RINDSSUPPE MIT KASPRESSKNÖDEL € 6,90
Soup with cheese dumpling

Vorspeisen & Salate

BUNTER GEMISCHTER SALAT € 6,30 Small mixed salad

GRÜNER SALAT € 5,90 Small green salad

TOMATEN MOZZARELLA
MINIMOZZARELLA MIT COCKTAILTOMATEN, RUCOLA, BASILIKUM PESTO
UND BALSAMICO DRESSING MARINIERT DAZU KNOBLAUCH BROT € 17,50
Mini Mozzarella with Cocktail Tomatoes, Rucola, Basil Pesto and Balsamic Dressing marinated

FITNESS SALAT
BUNTE SALATE DER SAISON,
MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM RINDERRÜCKEN € 21,90
Bed of mixed salad with grilled beef

SALAT ZANDER
ZANDERFILET IN DER SESAM PANIER GEBACKEN
AUF BUNTEN BLATTSALATEN MIT WEIßWEIN-DRESSING € 20,90
Pike-Perch fillet breaded in sesame baked on colorful leaf lettuces marinated in white wine dressing.

SALAT GARNELE
IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATENE GARNELEN
AUF BLATTSALAT IN BALSAMICODRESSING MARINIERT, DAZU KNOBLAUCHBAGUETTE € 21,90
shrimp fried in garlic butter marinated on leave salad in balsamic dressing, with garlic baguette

Vegetarische Gerichte

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO
SPAGHETTI MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH, CHILI UND PETERSILIE € 12,50
spaghetti with olive oil, garlic, chili and parsley

KASPRESSKNÖDEL
MIT SAUERRAHMDIP AN GRÜNEM SALAT € 17,50
Green salad with cheese dumplings and sour cream

PASTA WOK
WOKGEMÜSE IN PIKANTER KOKOS-SOJASAUCE
MIT EIERNUDELN € 15,90
Pasta Wok – Woked Vegetables in spicy Coconut-Soy Sauce with egg noodles

Hauptgerichte

„STOCKER HANSI´S LIEBLINGSSTEAK“
RUMPSTEAK VOM GRILL - **vom österreichischen Rind** - 250 G
MIT GEBRATENEN SPECK, ZWIEBELN, POMMES FRITES,
BUNTEM SALAT & SAUERRAHMDIP € 34,50
Stocker Hansi's favorite steak
Rumpsteak from the grill-from Austrian beef with fried bacon, onions, fries, mixed salad and sour cream dip

„LADYSTEAK“ KLEINES RUMPSTEAK 150 G
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE, KRÄUTERBUTTER & BUNTEM SALAT € 25,90
„Ladysteak“ Small Rumpsteak (6oz) served with garlic bread, herb butter and mixed salad

Grillteller

kleine gebratene Steaks von Schwein, Rind & Huhn, Grillwürstl, Gebratene Baconscheibe auf Speckbohnen dazu Kräuterbutter, zweierlei Soßen & Pommes Frites € 25,90

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 € 18,90

„Wiener Schnitzel" Breaded pork baked in butter with chips and cranberry sauce

Lammragout

in Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Speckbohnen € 24,90

lamb ragout in rosemary jus with potato gratin and bacon beans

Crispy Chicken Burger

In der Cornflakes-panier gebackene Hühnerbrust auf Blattsalat

Currymayonnaise & Pommes frites € 19,90

Crispy Breast baked in cornflakes breading on leave salad, Currymayonnaise and French Fries

Pasta Wok

Asiatische Eiernudeln

mit Wokgemüse in Soja- Kokossoße mit

gebratene Streifen von der Hühnerbrust € 21,90

oder

mit Gebratene Garnelen € 21,90

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

Knoblauchbrot € 5,20

Garlic Bread

Was man braucht sind

gute Freunde,

gute Drinks

und gutes Essen

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 € 9,00
Vanilla ice cream with hot chocolate cream and whipped cream

Gerührter Eiskaffee mit Sahne € 8,50
Creamy iced coffee with whipped cream

Gemischtes Eis
3 Kugeln Schokolade, Vanille & Erdbeereis
ohne Schlagobers € 7,50 mit Schlagobers € 8,00
Ice cream with whipped cream or without whipped cream

Kürbis trifft Vanille
2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit einem Schuss Kürbiskernöl€ 6,20
Creamy vanilla ice cream with pumpkin oil

Bananensplit
Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schlagobers und schokosauce € 9,50
vanilla ice cream garnished with banana halves, almond split, whipped cream and chocolate sauce

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

Stockerwirt´s Hausweine

Zweigelt 2023

Weingut Josef Pernersdorfer, Hadersdorf am Kamp – Niederösterreich.

Ein Rotwein Cuvée aus der Hauptrebsorte Blauer Zweigelt. Strahlendes Granatrot, zartfruchtiges Weichsel-Waldbeerartiges Aroma mit reifer und feinherber Tanninstruktur

1/8L € 3,90 / 0,75L € 23,40

Grüner Veltliner 2024

Weingut Josef Pernersdorfer, Hadersdorf am Kamp – Niederösterreich

Wein in seiner klassischen Ausbauform. Ein reifer Grüner Veltliner, der in voller Harmonie elegant blumigen Duft mit fruchtigem Bukett, sowie harmonischem, ausgewogenen Säurespiel vereinigt

1/8L € 3,90 / 0,75L € 23,40