



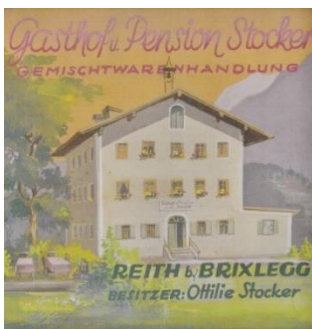
# Stockerwirt

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

---

„Mango Aperol“

DIESE MANGO VARIANTE ÜBERZEUGT GANZ BESONDERS  
APEROL, PROSECCO, MANGOPÜREE, EISGEKÜHLT € 5,90

UND AM ENDE DES TAGES ERGIBT ALLES EINEN GIN:

Tanqueray Gin Flor de Sevilla - SOMMERLICH FRUCHTIG  
4 CL GIN MIT TONIC WATER DAS MIT ORANGEN ZUM ABSOLUTEN HIGHLIGHT WIRD € 9,50

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

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

## Aus dem Suppentopf

---

**KLARE RINDSSUPPE MIT FRITTATEN € 5,20**

Soup with strips of pancake

**KLARE RINDSSUPPE MIT KASPRESSKNÖDEL € 5,90**

Soup with cheese dumpling

**TOMATEN-CHILI-SÜPPCHEN MIT WEIßBROTCROÛTONS UND FRISCHEM BASILIKUM € 5,50**

Tomato and chili soup with bread croutons and fresh basil

**ALPBACHTALER GRAUKASSUPPE MIT CROUTONS € 5,50**

Creamy grey cheese soupe from Alpbachtal with brown bread croutons

## Vorspeisen & Salate

---

**BUNTER GEMISCHTER SALAT € 5,20** Small mixed salad

**GRÜNER SALAT € 4,80** Small green salad

**„BEEF TARTAR“ - vom heimischen Jungstier - EIN KLASSIKER UNTER DEN VORSPEISEN!**

FEIN MARINIERT, DAZU TOAST UND BUTTER - PORTION CA. 150G € 19,50 PORTION CA. 100G € 15,50

„Beef Tartar“ – minced beef, marinated with chopped caper, onion, pickled gherkin and parsley,  
tasty seasoned, served with toasted bread and butter

**„BACKHENDLSALAT“ GEBACKENE STREIFEN VON DER HÜHNERBRUST**

**AUF BLATTSALAT IN KERNÖL-DRESSING MARINIERT € 15,50**

Bed of lettuce marinated with pumpkin dressing, crispy chicken

**„FITNESS SALAT“ BUNTE SALATE DER SAISON IN BALSAMICO-DRESSING,**

**MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM RINDERRÜCKEN € 18,50**

Bed of mixed salad marinated with balsamic dressing with grilled beef

**ZANDERFILET IN DER SESAM-PANIER GEBACKEN**

**AUF BUNTEN BLATTSALATEN IN WEIßWEIN-DRESSING MARINIERT € 16,50**

Bed of lettuce with crispy fillet of zander marinated with white wine dressing and Panna Rustica

# Vegetarische Gerichte

---

## „KNÖELDUETT“

SPINAT & ROTE BEETE KNÖDEL MIT BERGKÄSEFÜLLE

MIT BRAUNER BUTTER UND BERGKÄSE € 13,50

Spinach and beetroot dumplings – 2 pieces with brown butter and fresh beetroot

## KASSPRESSKNÖDEL

MIT SAUERRAHMDIP AN GRÜNEM SALAT € 13,50

Green salad with cheese dumplings and sour cream

## ERDÄPFELBLATTL`N

DÜNN AUSGEROLLTE, GEBACKENE BLÄTTER AUS KARTOFFELTEIG

SERVIERT MIT SAUERKRAUT 4 STÜCK € 9,50

“Erdäpfelblattl`n“ with Sauerkraut – Deep fried potato dough with tyrolean Sauerkraut

*Komm, wir essen, Opa!*

*Komm, wir essen Opa!*

Satzzeichen retten Leben...

## Hauptgerichte

---

**WIENER SCHNITZEL – vom Schwein -**

**MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN € 14,90**

„Wiener Schnitzel“ Breaded pork cutlet with chips and cranberry sauce

**„STOCKERWIRT'S CORDON BLEU“**

**GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL GEFÜLLT MIT SPECK**

**UND ALPBACHTALER BERGKÄSE, POMMES FRITES UND PREISELBEEREN € 16,50**

Breaded pork cutlet filled with tyrolean ham and regional mountain cheese, chips and cranberry sauce

**CRISPY CHICKEN BURGER**

**IN DER CORNFLAKES-PANIER GEBACKENE HÜHNERBRUST AUF BLATTSALAT**

**IN DER SESAMSEMMEL, CURRYMAYONNAISE, DAZU POMMES FRITES € 15,50**

Crispy chicken Burger in a sesame bread with lettuce, currymayonnaise, served with french fries

**RINDERGULASCH - vom österreichischen Rind**

**MIT SEMMELKNÖDEL € 16,50**

Goulash from Austrian beef served with dumpling

**SPAGHETTI AMATRICIANA**

**SPAGHETTI IN PIKANTER TOMATEN-CHILI-SAUCE**

**MIT GEBRATENEN SPECK- UND ZWIEBELWÜRFEL € 11,90**

Spaghetti in spicy tomato and chili sauce with fried bacon and onion cubes

---

**„STOCKER HANSI'S LIEBLINGSSTEAK“**

**RUMPSTEAK VOM GRILL - vom österreichischen Rind 250 G**

**MIT GEBRATENEN SPECK, ZWIEBELN, POMMES FRITES,**

**BUNTEM SALAT UND SAUERRAHMDIP € 26,50**

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 UND BUNTEM SALAT € 22,50**

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

**RUMPSTEAK VOM GRILL - vom österreichischen Rind 250 G**

**MIT PFANNENGEMÜSE UND DIPPER'S POMMES, KRÄUTERBUTTER UND BBQ SAUCE € 26,50**

Rumpsteak 9oz from Austrian beef, served with chips and vegetables, herb butter and BBQ sauce

**„ALPBACHTALER ROSTBRATEN“ - vom heimischen Rind**

**IN FEINER SPECK UND ZWIEBELSAUCE**

**MIT SAUERRAHM VERFEINERT UND BUTTERSPATZL'N € 22,00**

Tyrolean roast in a fine sour cream sauce with diced bacon served with „Butterspatzl'n“ (a pasta-like dish)

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

*Life is short, eat dessert first...*

---

**APFEL-ZIMT-KNÖDEL**

**MIT NOUGATFÜLLE DAZU VANILLEEIS € 8,50**

Apple-cinnamon dumpling with nougat filling and vanilla ice cream

**SCHOKOKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN DAZU VANILLEEIS € 8,50**

Chocolate cake with vanilla ice cream

**COUP DÄNEMARK**

**VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGOBERS GARNIERT € 7,50**

Vanilla ice cream with hot chocolate cream and whipped cream

**GERÜHRTER EISKAFFEE MIT SAHNE € 7,50**

Creamy iced coffee with whipped cream

**GEMISCHTES EIS**

**3 KUGELN SCHOKOLADE, VANILLE UND ERDBEEREIS**

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

Ice cream with whipped cream or without whipped cream

**KÜRBIS TRIFFT VANILLE € 4,50**

**1 KUGEL CREMIGES VANILLEEIS MIT EINEM SCHUSS KÜRBISKERNÖL**

Creamy vanilla ice cream with pumpkin oil

**KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS € 11,50**

**- CA. 20 MIN. WARTEZEIT -**

„Kaiserschmarrn“ Shredded eggy pancake served with applesauce – 20 minutes

*...und nach dem Essen empfehlen wir*

---

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

**„DIPLOMATICO“ RESERVA EXCLUSIVA 2cl € 4,50**

*Selbstgebrannte regionale Schnäpse*

**WILLIAMS, BAUERNOBSTLER, MEISTERWURZ, ZIRBE 2cl € 3,50**

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