



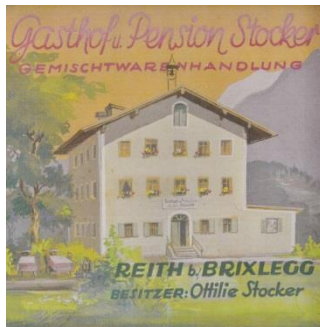
Stockerwirt

HOTEL ★★★ REITH IM ALPBACHTAL



„Griabß Enk Gott“
alle miteinander

Herzlich willkommen!
Welcome & Bienvenu



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
bei uns im Stockerwirt & 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. EUROGAST RIEDHART WÖRGL, FA. NEURAUTER ÖTZTAL-BAHNHOF

MILCH UND MILCHPRODUKTE:

SENNEREI REITH IM ALPBACHTAL, FA. EUROGAST RIEDHART WÖRGL, FA. KRÖSWANG GRIEBKIRCHEN

ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSE UND BERGKÄSE:

SENNEREI REITH IM ALPBACHTAL

EIER AUS ÖSTERREICHISCHER BODENHALTUNG:

FA. KRÖSWANG GRIEBKIRCHEN, FA. EUROGAST RIEDHART WÖRGL

ERDÄPFEL, WURZELGEMÜSE, KRAUT, BLATTSALATE, ZWIEBEL:

AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT

FA. EUROGAST RIEDHART WÖRGL, FA. NEURAUTER ÖTZTAL-BAHNHOF

FISCH

FA. EUROGAST RIEDHART 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 € 5,90

APEROL, PROSECCO, MANGOPÜREE, EISGEKÜHLT

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 € 8,50

„Bergquell Gin“ - BRUTAL REGIONAL AUS REITH IM ALPBACHTAL

4 CL GIN MIT TONIC WATER € 10,00

„MAN KANN NICHT GUT DENKEN,
GUT LIEBEN, GUT SCHLAFEN,

WENN MAN NICHT GUT GEGESSEN HAT“

VIRGINIA WOOLF

Aus dem Suppentopf

KLARE RINDSSUPPE MIT FRITTATEN € 4,90

Soup with strips of pancake

KLARE RINDSSUPPE MIT KASPRESSKNÖDEL € 5,50

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 SCHWARZBROTCROÛTONS € 5,50

Creamy grey cheese soupe from Alpbachtal with brown bread croutons

Vorspeisen & Salate

„BEEF TARTAR“ - VOM HEIMISCHEN JUNGSTIER - **ein Klassiker unter den Vorspeisen!**

FEIN MARINIERT, DAZU TOAST UND BUTTER - PORTION CA. 150G € 17,50 PORTION CA. 100G € 13,50

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

ZANDERFILET IN DER SESAM-PANIER GEBACKEN

AUF BUNTEN BLATTSALATEN IN WEIßWEIN-DRESSING MARINIERT € 14,90

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

„BACKHENDLSALAT“ GEBACKENE STREIFEN VON DER HÜHNERBRUST

AUF BLATTSALAT IN KERNÖL-DRESSING MARINIERT € 14,90

Bed of lettuce marinated with pumpkin dressing, crispy chicken and Panna Rustika

KASPRESSKNÖDEL MIT SAUERRAHMDIP AN BUNTEM SALAT € 13,50

Mixed salad with cheese dumplings and sour cream

BUNT GEMISCHTER SALAT € 4,80 Small mixed salad

GRÜNER SALAT € 4,50 Small green salad

Vegetarische Gerichte

„KNÖELDUETT“

SPINAT & ROTE BEETE KNÖDEL MIT BERGKÄSEFÜLLE

MIT BRAUNER BUTTER UND PARMESAN € 13,50

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

KASSPATZL´N - IM PFANND´L SERVIERT -

MIT BIERKÄSE DER SENNEREI REITH, FRISCHEM SCHNITTLAUCH UND BRAUNER BUTTER € 13,50

„Kasspatzl´n“ (a cheesy pasta-like dish) served in the pan with beer cheese from the Reith dairy,
fresh chives and brown butter

Komm, wir essen, Opa!

Komm, wir essen Opa!

Satzzeichen retten leben...

Hauptgerichte

WIENER SCHNITZEL – VOM SCHWEIN -

MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN € 14,20

„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 € 15,50

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

„ALPBACHTALER ROSTBRATEN“ - vom heimischen Rind

IN FEINER SPECK UND ZWIEBELSAUCE MIT SAUERRAHM VERFEINERT, BUTTERSPATZL'N € 19,50

Tyrolean roast in a fine sourcream sauce with diced bacon served with „Butterspatzln“ (a pasta-like dish)

RINDERGULASCH - vom österreichischen Rind

MIT SEMMELKNÖDEL € 16,50

Goulash from Austrian beef served with dumpling

LAMMRAGOUT IN ROSMARINJUS

MIT POLENTATALERN UND SPECKBOHNEN € 19,50

Lamb ragout in rosemary jus served with Polenta and green beans with bacon

HIRSCHMEDAILLONS UNTER DER KRÄUTERKRUSTE AUF PREISELBEERJUS

GEBRATENE SCHEIBE VOM SEMMELKNÖDEL UND HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT € 24,50

Medaillons of deer gratinated with fine herbs, cranberry sauce, fried dumpling and apple-flavored red cabbage

GRILLTELLER

**STEAKS VOM RIND, SCHWEIN UND PUTE, GEBRATENES WÜRSTEL UND SPECK
MIT KRÄUTERBUTTER, SPECKBOHNEN UND ZWEIERLEI DIPS, POMMES FRITES € 19,90**

Mixed grill plate –meat selection (beef, pork and turkey) from our grill, sausage and ham,
herb butter, selection of sauces, served with chips and green beans with bacon

„LADYSTEAK“ KLEINES RUMPSTEAK 150 G

MIT KNOBLAUCHBAGUETTE, KRÄUTERBUTTER UND BUNTER SALAT € 19,50

„Ladysteak“ Small rump steak (6oz) served with garlic bread, herb butter and side salad

RUMPSTEAK VOM GRILL - vom österreichischen Rind 250 G

MIT PFANNENGEMÜSE UND DIPPER´S POMMES, KRÄUTERBUTTER UND BBQ SAUCE € 24,90

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

Extra Pfeffersauce € 2,50

Extra Peppersauce

CRISPY CHICKEN BURGER

IN DER CORNFLAKES-PANIER GEBACKENE HÜHNERBRUST AUF BLATTSALAT

IN DER SESAMSEMMEL, CURRYMAYONNAISE, DAZU POMMES FRITES € 14,90

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

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

Chocolatee cake with vanilla ice cream

AFFOGATO AL CAFFÈ

ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEEIS € 3,80

Espresso 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 € 4,50 MIT SCHLAGOBERS € 5,50

Ice cream with whipped cream or without whipped cream

KÜRBIS TRIFFT VANILLE € 4,00

1 KUGEL CREMIGES VANILLEEIS MIT EINEM SCHUSS KÜRBISKERNÖL

Creamy vanilla ice cream with pumpkin oil

...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 € 3,00

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