



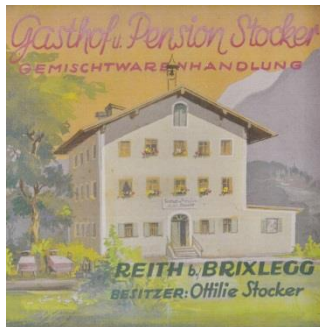
Stockerwirt

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 GRIEßKIRCHEN, FA. EUROGAST RIEDHART WÖRGL

MILCH UND MILCHPRODUKTE:

SENNEREI REITH IM ALPBACHTAL, FA. EUROGAST RIEDHART WÖRGL

ALPBACHTALER HEUMILCHKÄSE UND BERGKÄSE:

SENNEREI REITH IM ALPBACHTAL

EIER AUS ÖSTERREICHISCHER BODENHALTUNG:

FA. KRÖSWANG GRIEßKIRCHEN

ERDÄPFEL, WURZELGEMÜSE, KRAUT, BLATTSALATE, ZWIEBEL:

AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT

FA. EUROGAST RIEDHART WÖRGL, FA. KRÖSWANG GRIEßKIRCHEN

FISCH

FA. EUROGAST RIEDHART 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

„Mango Aperol“

DIESE SOMMERLICHE MANGO VARIANTE ÜBERZEUGT GANZ BESONDERS € 5,90

APEROL, PROSECCO, MANGOPÜREE, EISGEKÜHLT

EINE GINVOLLE IDEE:

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 € 4,20

Soup with strips of pancake

KLARE RINDSSUPPE MIT KASPRESSKNÖDEL € 5,20

Soup with cheese dumpling

TOMATEN-CHILI-SÜPPCHEN MIT WEIßBROTCROÛTONS UND FRISCHEM BASILIKUM € 4,90

Tomato and chili soup with bread croutons and fresh basil

Salate & Vorspeisen

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

FEIN MARINIERT, DAZU TOAST UND BUTTER - PORTION CA. 150G € 16,50 PORTION CA. 100G € 12,90

„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 € 14,50

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

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

MIT GEBRATENEN STREIFEN VOM RINDERRÜCKEN DAZU PANNA RUSTIKA € 18,50

Bed of lettuce marinated with balsamico dressing with grilled beef and Panna Rustika

„BACKHENDLSALAT“ GEBACKENE STREIFEN VON DER HÜHNERBRUST

AUF BLATTSALAT IN KERNÖL-DRESSING MARINIERT € 14,50

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

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 € 11,50

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

KASPRESSKNÖDEL 2 STÜCK

MIT SAUERRAHMDIP UND GEMISCHTER SALAT € 11,50

Chees dumplings - 2 pieces with sour cream and a side salad

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

SPAGHETTI MIT FRISCHEM KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND CHILI € 9,50

Spaghetti with fresh garlic, olive oil and chili

- Knoblauchbrot € 3,50 -


Die Küche
ist das
Herz
des Hauses.

Hauptgerichte

WIENER SCHNITZEL – VOM SCHWEIN -

MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN € 13,50

„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 € 14,50

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

GRILLTELLER

STEAKS VOM RIND, SCHWEIN UND PUTE, GEBRATENES WÜRSTEL UND SPECK

MIT KRÄUTERBUTTER, MAISKOLBEN UND ZWEIERLEI DIPS, POMMES FRITES € 18,50

Mixed grill plate –meat selection (beef, pork and turkey) from our grill, sausage and ham,
herb butter, selection of sauces, served with chips and corn on the cob

PUTENGESCHNETZELTES

IN PAPRIKA-KOKOS-SAUCE MIT GEMÜSE AUF BASMATIREIS € 14,90

Turkey ragout in coconut – curry sauce with vegetables, served with Basmati rice

„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 DIPER´S POMMES FRITES, KRÄUTERBUTTER UND BBQ SAUCE € 24,50

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

- Extra Pfeffersauce € 1,50 -

Extra Peppersauce

CRISPY CHICKEN BURGER

IN DER CORNFLAKES-PANIER GEBACKENE HÜHNERBRUST AUF BLATTSALAT

IN DER SESAMSEMMEL, CURRYMAYONNAISE, DAZU POMMES FRITES € 13,50

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

MEDITERRANER CHICKEN BURGER

GEBRATENE HÜHNERBRUST MIT MOZZARELLA GRATINIERT, AUF TOMATENSALSA,

RUCOLA UND BASILIKUM PESTO IN DER SESAMSEMMEL, DAZU POMMES FRITES € 13,50

Mediterranean chicken Burger – fried chicken breast gratinated with Mozzarella in a sesame bread, tomato salsa, arugula, basil pesto, served with french fries

VERSUCHUNGEN...

sollte man nachgeben, wer weiß ob sie wiederkommen

Oskar Wilde

Dessert

APFEL-ZIMT-KNÖDEL

MIT NOUGATFÜLLE DAZU VANILLEEIS € 7,50

Apple-cinnamon dumpling with nougat filling and vanilla ice cream

KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER € 11,50

- CA. 20 MIN. WARTEZEIT -

„Kaiserschmarrn“ Shredded eggy pancake served with cinnamon plums – 20 minutes

AFFOGATO AL CAFFÈ

- ein leckeres Dessert, egal ob Sommer oder Winter -

ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLEEIS € 3,80

Espresso with vanilla ice cream

COUP DÄNEMARK

VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGOBERS GARNIERT € 6,50

Vanilla ice cream with hot chocolate cream and whipped cream

GERÜHRTER EISKAFFEE MIT SAHNE € 6,50

Creamy iced coffee with whipped cream

GEMISCHTES EIS

3 KUGELN SCHOKOLADE, VANILLE UND ERDBEEREIS

OHNE SCHLAGOBERS € 4,00 MIT SCHLAGOBERS € 4,50

Ice cream with whipped cream or without whipped cream

...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