

# GENUSS INSPIRATIONEN



HOTEL

TAGUNG

GENUSS

Fotolia.com © Stefan Graf

## Kulinarische Köstlichkeiten - serviert im Reindl

Reindlgenuss ab 20 Personen

### ALPENWOK

Wahlweise mit:

Pinzgauer Bio Rind und Walser Gemüse	€ 14,90
Bio Pute und Walser Gemüse	€ 12,90
Walser Gemüse	€ 9,90
Bio Tofu und Walser Gemüse	€ 10,90

Serviert mit: Basmatireis, Chiliöl, Sweet Chili Sauce, verschiedene Kräuter



### PINZGAUER BIO-RIND € 29,-

Rindsuppe mit Frittaten

Boeuf Stroganoff mit Butterspätzle, rosa gebratenes Beiried mit hausgemachter Barbecuesauce, gekochtes Schulterscherz mit Apfelkren und Petersilienkartoffel



### BLUNZENGRÖSTL € 10,90

Blunzn Gröstl mit grünem Salat und gebratenem Freilande vom Zoglauer Bauer, Familie Stadler aus Göming

### FRISCH GERÄUCHERTE OBERALMER FISCHE

AB 10 PERSONEN

Forelle	€ 17,90
Saibling	€ 18,90
Lachsforelle	€ 18,90

Heiß serviert mit: Petersilienkartoffeln, Krenschäum, Apfelkren und Dill-Senf sauce



# GENUSS INSPIRATIONEN



HOTEL

TAGUNG

GENUSS

Fotolia.com ©SternanGier

## Kulinarische Köstlichkeiten - serviert im Reindl

Reindlgenuss ab 20 Personen

### KASNOCKEN IM REINDL: € 12,90

Rindsuppe mit Fadennudeln und Gemüse  
Kasnocken mit Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebel und  
grünem Salat

### LEBERKÄS PFANDL: € 9,90

Leberkäse, Käse-Leberkäse, Chili-Pfefferoni-  
Leberkäse, paniertes Leberkäse  
Serviert mit: Spiegelei, Pfefferoni, Essiggurkerl,  
süßer Senf, Difonsenf und 1 Stück Breze

### SPANFERKEL IM REINDL: € 13,90

Marinierte Schulter und gesurtetes Brüstl  
Serviert mit: Brezenknödel, warmen Speckkraut,  
Bratensaft und Senf

### BRÜSTL IM REINDL: € 19,90

Knuspriges Brüstl vom Schwein und gefüllte Brust vom  
Bio-Kalb  
Serviert mit: Bratkartoffel, warmen Speckkraut und Erbsenreis

### BAUERNSCHMAUS IM REINDL: € 10,90

Geselchtes vom Schwein, Mini Schweinsbratwürstel,  
gefüllte Knödelvariationen, Sauerkraut  
Serviert mit: Bratkartoffel, Semmelknödel und Bratensaftl

### RIPPERL IM REINDL: € 12,90

Geräucherte Ripperl und Ripperl Babecue (scharf!)  
Serviert mit: Folienkartoffel, gegrilltem Gemüse,  
frisch gebackenen Weißbrot, 3 verschiedenen Dips



Fotolia.com ©Feb



# GENUSS INSPIRATIONEN



HOTEL

TAGUNG

GENUSS

Foto: fotolia.com

## Kulinarische Köstlichkeiten - Süßes im Reindl

Reindlgenuss ab 10 Personen

Topfenschmarren mit Fruchtröster -  
mit Früchten der Saison

€ 7,90

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und Apfelmus € 8,90

Salzburger Nockerl mit Preiselbeeren oder  
Fruchtröster mit Früchten der Saison

€ 7,90

Apfel-Scheiterhaufen mit Vanillesauce

€ 6,90

Buchteln mit Vanillesauce

€ 8,90

Mini-Bauernkrapfen mit Wildpreiselbeeren und  
hausgemachtem Apfelmus

€ 5,90

