



## Vorspeisen und Salate

### Marinierter Blattsalat mit unserem Riezler Hof Hausdressing

mit Kirschtomaten und Croutons

klein  6,00

groß  10,50

mit gebratener Truthahnbrust

15,00

mit Lachswürfeln

17,00

### Italienische Bruschetta

mit Rucola und Balsamico Dressing

 9,50

### Vegane Kichererbsen-Sprossen Bowl

mit Strauchtomatenkompott, Koriander, Olivenöl und Chilisauce

 9,50

### Mit Bergkäse gratinierter Serviettenknödel

auf Tomatensauce, Basilikumpesto und Ciabattacrunch

10,50

### Hausgemachter Rösti

mit geräuchertem Lachs, Creme fraiche und Limette

11,50

### Mariniertes Carpaccio vom Rind

Balsamico-Olivenölmarinade, Rucola und Bergkäseflocken

12,50

## Unsere Suppen

### Kräftige Rinderbrühe

mit Grießnockerl

7,00

### Passiertes Tomatensüppchen

mit Basilikum Pesto

 8,00

### Curry Kokos Suppe

mit Maracuja und Kokosmilch

 8,00

### Hausgemachte Gulaschsuppe

mit Paprika, Rindfleisch, Majoran und Kartoffeln

9,00



## Unsere beliebten Klassiker

### Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren 25,00

### Schnitzel Wiener Art vom Schwein

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren 19,00

### Cordon bleu vom Schwein

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren 20,00

### Walser Pfännle mit Bratensoße

Medaillions vom Schweinefilet mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 21,00

### Naturschnitzel vom Truthahn

mit Champignon Rahmsauce, geschwenktem Gemüse und Butterspätzle 20,00

### Rosa gebratenes Rinder Hüftsteak ca. 200g

mit Kräuterbutter, Pfannengemüse, Rotweinsauce und Pommes frites 26,00

### Premium Cheeseburger „Ritz“

Rinderpatty, Bergkäse, Salatgurke und Tomate, Pommes frites und Barbecue Dip 16,00

### Klassisch geschmortes Wildragout

mit Rotkohl, gebräuntem Serviettenknödel und Preiselbeeren 21,00

## Frische Pasta und vegetarisch/vegan

### Garganelli Pasta in Champignonrahm

mit Bergkäse und Rucola 16,00

### Garganelli Pasta in Tomatensauce

mit Basilikum Pesto, jungem Knoblauch mit Lachswürfeln  15,00  
21,00

### Frisches Veganes Gemüse Curry

mit Koriander, Kichererbsen, Kirschtomaten und Duftreis  18,00

### Hausgemachte Walser Käsespätzle mit grünem Blattsalat

mit Röstzwiebeln und Schnittlauch 17,00



## Fischgerichte

### Gegrilltes Forellenfilet

mit geschwenktem Gemüse und Salzkartoffeln

21,00

### Gebratener Fjord Lachs

auf grünem Gemüsecurry mit Koriander und Duftreis

25,00

## Für unsere Kleinen

### Garganelli Nudeln

mit Butter und Bergkäse

8,00

mit Tomatensauce

9,00

**Chicken Nuggets** mit Pommes frites

8,00

**Hausgemachte Spätzle mit Soße**

7,00

**Kleines Schnitzel** mit Pommes frites

9,00

## Was Süßes für danach

### Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Staubzucker und Apfelmus

14,00

- frische Zubereitung: ca. 15-20 Minuten –

### Tiramisu im Gläschen

mit einer Tasse Kaffee oder Espresso oder Marillen Schnaps

8,00

### Apfelstrudel

mit Vanilleeis

8,00

### Kleine Käseauswahl

mit Brot und Butter

10,00