



Vorspeisen und Salate

Marinierter Blattsalat mit unserem Riezler Hof Hausdressing

mit Kirschtomaten und Croutons

klein  6,00

groß  10,50

mit Putenbrust oder Lachswürfeln oder Garnelen 17,50

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 21,00

Walser Pfännle mit Bratensoße

Medaillons vom Schweinefilet mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 23,00

Naturschnitzel von der Pute

mit Champignon Rahmsauce, geschwenktem Gemüse und Butterspätzle 21,00

Rosa gebratenes Rinder Hüftsteak ca. 200g

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

Premium Cheeseburger „Ritz“

Rinderpatty, Bergkäse, Salatgurke, Tomate, Pommes frites und Barbecue Dip
(auch vegan erhältlich) 18,00

Klassisch geschmortes Wildragout

mit Rotkohl, hausgemachte Butterspätzle und Preiselbeeren 24,00

Frische Pasta und vegetarisch/vegan

Garganelli Pasta in Champignonrahm

mit Bergkäse und Rucola 16,00

Garganelli Pasta in Tomatensauce

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

Frisches Veganes Gemüse Curry

mit Koriander, Kichererbsen, Kirschtomaten und Duftreis  18,00

Hausgemachte Walser Käsespätzle mit grünem Blattsalat

Röstzwiebeln und Schnittlauch 17,00



Fischgerichte

Gegrilltes Forellenfilet

mit geschwenktem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

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

Karamellierter 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