

Einen guten Appetit, angenehmen Aufenthalt

Öffnungszeiten

Warme Küche
täglich von 17 - 21 Uhr.

Salate

- Kleiner gemischter Salat** mit Hausdressing 4,00
- Großer gemischter Salat** mit Hausdressing 8,50
- mit Hähnchenbrust „süß-sauer“ 12,00
- mit Rote Beete Puffer 11,50
- mit gegrillten Garnelen 14,00

Vorspeisen

- Geräucherter Lachs** mit Creme Fraiche & hausgemachtem Rösti 9,00
- Bergkäsknödel** mit Rucola und Tomatensauce 6,50
- Italienische Bruschetta** mit Rucola 5,50

Aperitiv

- Prosecco 0,1 l 2,50
- Prosecco Aperol 0,1 l 2,50
- Prosecco Holunder 0,1 l 2,50
- Aperol Spritz 5,50
- Hugo 5,50
- Campari Soda, Orange 5 cl 6,00
- Gin Tonic 6,00
- Martini Bianco 5 cl 4,50

Aus unserer Suppenküche

- Kraftsuppe vom Rind** mit Grießnockerl oder Leberknödel 5,00
- Hausgemachte Gulaschsuppe** mit Schwarzbrot 6,00
- Tomatencremesuppe** mit Basilikum Pesto 5,50
- Curry-Kokos-Suppe** mit Knusper Rolle 6,00

Vegetarische und vegane Gerichte

- Walser Käsespätzle** mit geschmolzenen Zwiebeln und grünem Salat 11,00
- Tagliatelle** mit frischen Champignons, Cherry Tomaten und Parmesan 12,00
- Türmchen von gebratener Zucchini** mit Avocado-Paprikafüllung, Currysauce und Kräuterreis 14,00

Unsere beliebten Klassiker

- Wiener Schnitzel vom Kalb** mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 21,00
- Cordon bleu vom Schwein** mit Pommes frites und Preiselbeeren 15,00
- Rehgulasch** mit Rotkraut und Kartoffelknödel 18,00
- Schweinefilet Medaillons** mit Käsespätzle und Röstzwiebeln 17,00
- Krustenbraten vom Landschwein** mit Rotkraut und Kartoffelknödel 14,00
- Gegrillter Hähnchenspieß** mit Pommes frites 15,00
- 250 gr. Hüftsteak vom Black Angus Rind** mit Champignons und Pommes frites 25,00

Kinderkarte

- Kinderschnitzel** mit Pommes frites 8,00
- Hähnchenschnitzel** mit Rahmsauce, Spätzle und Erbsen 8,50
- Chicken Nuggets** mit Pommes frites 5,50
- Hausgemachte Spaghetti Bolognese** 9,00
große Portion 12,50
- 3 Mini-Burger** mit Pommes frites 7,00

Desserts

- Hausgemachter Kaiserschmarrn** mit Zwetschgenröster 13,00
- Hausgemachtes Tiramisu** mit Kaffee oder Marillenschnaps 6,00
- Apfelstrudel** mit Vanilleeis 6,00
- Käse Brett** mit Feigensenf und Baguette 7,00
- Tagesdessert** 6,50
- Kaffee**
Tasse Kaffee 3,00
Espresso 2,50
Cappuccino mit Milch 3,50
Latte Macchiato 3,50
Heiße Schokolade 3,50
Tasse Tee 3,00

Schnäpse

- Bayrischer Gebirgsenzian 2 cl 3,00
- Obstler vom Bodensee 2 cl 2,50
- Freihof Williams 2 cl 3,00
- Freihof Marille 2 cl 3,00
- Freihof Haselnuss 2 cl 3,00
- Prinz Alte Marille 2 cl 4,00
- Prinz Alter Willi 2 cl 4,00
- Prinz Alte Haselnuss 2 cl 4,00

Eiskarte

- Gemischtes Eis mit Sahne** Drei Kugeln nach Wahl 4,00
- Eis & Heiß mit Himbeeren** Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren 6,00
- Fruchtbecher** Je eine Kugel Vanille & Schoko mit Obstsalat 6,00
- Coupe Dänemark** Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße 6,00
- Erdbeer Becher (Saisonal)** Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 6,00
- Eiskaffee | Eisschokolade** 4,00

Unsere Fischgerichte

- Gegrilltes Forellenfilet** mit Gemüse, Babykartoffeln und Limettensoße 18,50
- Räucherlachs Tagliatelle** mit Basilikum Pesto 15,00

Riezler Hof Special vom Küchenchef

500 gr. Rumpsteak vom heimischem Rind medium gebraten mit Champignons und Babykartoffeln
45,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Vegane Zubereitung der Gerichte