

# Sehr geehrter Gast!

Die Reitlehenalm besteht bereits seit ca. 500 Jahren,  
ist seit 1897 in Familienbesitz  
und wird seit 1973 als Gastbetrieb geführt.

2008 wurde die Panoramabar errichtet.

2010/11 Neubau Küche, Zimmer und Appartement.

Milch, Butter, Käse, Buttermilch,  
Selchspeck, Fleisch, Obstschnaps, Vogelbeerschnaps ...  
Sind großteils Produkte unserer eigenen Bio- Land-  
wirtschaft und aus der Region. Die Forellen werden  
aus eigenem Quellwasserteich frisch für Sie zubereitet.

Die Küche ist ganztägig geöffnet.

Im ganzen Haus fließt von Grandner belebtes Quellwasser.

Die Reitlehenalm ist von Ende Mai bis Anfang Oktober  
bewirtschaftet (Montag Ruhetag) und wird in der  
Wintersaison täglich als Schihütte geführt.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit bei uns zu nächtigen.

Wir geben gerne Auskunft.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt  
und guten Appetit!

Ihre Familie Schneider und Mitarbeiter

# Lieber Gast!

Wir informieren Sie gerne über allergene  
Zutaten in unseren Produkten

Für unsere kleinen Gäste	€
1 Stück Grillwürstl mit Pommes frites	4,50
Fischstäbchen mit Pommes frites	5,-
Chickens Nuggets mit Pommes frites	5,-
Wiener Schnitzel mit Pommes frites	5,50
Marillen - oder Schokopalatschinken per. Stk.	2,50



## Kalte Gerichte

Verhackertbrot		3,-
Kaminwurz'n vom Bio Rind mit Senf, Kren und Brot		4,50
Speckbrot, Schinkenbrot oder Käsebrot		5,50
Reitlehen Almkäsebrot		6,-
Portion Almkäse, Butter, Brot	klein 8,-	9,50
Essigwurst mit Zwiebel und Brot		6,-
Bauernspeckplatte, Senf, Kren und Brot		9,-
Brettljause „Reitlehenalm“, Butter, Brot		9,50

Inklusivpreise

Aus dem Suppentopf €

Backerbsen -,Frittatensuppe	3,-
Leberknödelsuppe	3,90
Kaspressknödel in der Suppe	3,90

## Aus eigenem Fischeich

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Oberskren, Butter und Toast	7,90
Salatplatte mit hausgeräuchertem Forellenfilet	11,50
Fangfrische Gebirgsforelle mit Zitronenknoblauchbutter und Ofenerdäpfel - mit Sauerrahm - Dip	14,-

## Heiße Gerichte

Würstl mit Senf, Kren und Brot	4,20
Schinken - Käse - Toast 4,- mit Salatgarnitur	7,-
Grillwürstl mit Pommes frites	7,-
Hüttenburger, TS, hausgemachten Fleischlaibchen, Käse, Speck mit Pommes frites	7,20 9,50
Fleischkrapfen mit Sauerkraut	9,20
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites und Preiselbeeren	11,80
Geselchtes mit Knödel und Sauerkraut, Kren	11,80
Steaktoast mit Salatgarnitur (von der Pute)	11,-
(vom Rinderfilet)	15,90
Schweinerückensteak, Kräuterbutter, Ofenerdäpfel, Sauerrahm-Dip	11,80
Rinderfiletsteak, Pfeffersauce, Grillgemüse, Rösti	27,90

Inklusivpreise

## Vegetarische Gerichte €

Portion Pommes frites	klein 3,-	3,80
-----------------------	-----------	------

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip und Schnittlauch	4,80
Veggi Burger, TS, Gemüseläibchen, Vollkornweckerl	7,20
mit Pommes frites	9,50
Tagliatelle mit hausgemachten Basilikumpesto, Pinienkerne und Parmesan-Chips	9,-
3 Kaspressknödel mit Salat und Sauerrahm-Dip	9,80
Kasnock'n im Pfandl mit Salat	10,50

## Salate mit hausgemachten French Dressing (nach Wunsch mit Kernöl)

Grüner Salat	3,60
Krautsalat mit Speck	3,60
Gemischter Salatteller	klein 4,30      groß 7,60
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernen	11,-
Bergsalat, Bergkäse, Pinienkerne, Speck, Erdäpfel	11,50
Salatplatte mit Rinderfiletstreifen, Walnüsse, Parmesan-Chips und Himbeer-Balsamicodressing	14,90
Knoblauchbaquett	3,-

## Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Schweinshax'n, 2 Beilagen nach Wahl		
Bauernbrat'l oder Ripperl	pro Person	13,-
Pongauer Schöpsernes (vom Junglamm)		
mit 2 Beilagen	pro Person	17,-
Fondue „Burguignonne“	pro Person	19,-
Käsefondue	pro Person	13,-

## Für Schleckermäuler €

Apfel- oder	3,30	mit Schlagobers	4,-
-------------	------	-----------------	-----

Milchrahm-Topfenstrudel		mit Vanillesauce	4,40
		mit Eis	4,60
Bauernkrapfen			3,30
Heidelbeer- oder Eispalatschinken			4,60
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	klein 6,50	groß	8,-
Eismohr im Hemd			4,60
Zwetschkenpofesen auf Vanille-Zimtschaum			5,90

## Eispezialitäten (3 Kugeln)

Gemischtes Eis	3,90	mit Schlagobers	4,60
Coupe „Dänemark“			5,60
Vanilleeis, warme Schokosobe, Schlagobers			
Eiscafé oder Eisschokolade			5,90
Vanilleeis, kalter Café oder Kakao, Schlagobers			
Bananensplit			5,90
Vanilleeis, Banane, Schokosobe, Schlagobers, Mandelsplitter			
Heidelbeerbecher			5,90
Eis (Erdbeer, Schoko, Vanille) Heidelbeeren, Schlagobers			
Kürbiseisbecher			5,90
Vanilleeis, Kürbiskerne- und Öl, Schlagobers			
Eis coffee crema gerührt, Schlagobers			6,90
Kasperl - Erdbeereis und Vanilleeis, garniert			3,90

## Milchmixgetränke

Bananen - oder Heidelbeermilch	1/4 l 2,90	mit 1 Kugel Eis	3,90
Preiselbeerbuttermilch	1/4 l 2,-	1/2 l	3,-

## Alkoholfreie Getränke 0,25l 0,33l 0,5l

Skiwasser, Holler mit Zitrone	1,50		2,50
-------------------------------	------	--	------

Mineralwasser		2,40	0,75l	3,40
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	2,40			3,90
Almdudler, Fl. Limo, Eistee		2,90		
Apfelsaft, Orangensaft	2,40			3,90
Apfels., Orangens. gespr.	2,-			3,30
Johannisbeersaft, Mangosaft			FL. 0,2l	2,90
Milch, Buttermilch	1,50			2,50
Grander- Wasser	0,50			0,90
			1 lt. Flasche	2,40
Red Bull	Fl. 3,90			

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee oder Kaffee Hag				2,70
Kleiner Brauner				2,50
Großer Brauner				3,30
Cappuccino mit Milchschaum				3,30
Latte Macchiato				3,50
Häferl Milchkafee (1/2 Kaffee 1/2 Milch)				3,50
Häferl Kaffee mit Schlag				3,50
Kakao mit Schlag	3,20		und Rum	4,20
Tee mit Zitrone, Heiße Zitrone	2,50		und Rum	3,50
1/4l Punsch, alkoholfrei	2,50		und Rum	3,50
1/4l Glühmost				2,90
1/4l Glühwein				4,20
1/4l Jagatee				4,50

## Biere

	0,2l	0,33l	0,5l
Stiegl vom Fass	2,40	3,30	4,-
Radler		3,30	4,-
Stiegl Freibier		3,30	4,-
Stiegl Weisse		3,40	
Franziskaner alk.frei Blutorange	0,33l 3,50		Stiegl Weisse alk.frei 4,30
Pinzgauer Bräu Pale Ale, Bügelflasche			4,30

## Weine offen

1/8l

1/4l

Weiß			
Grüner Veltliner (trocken)		2,40	4,80
Traminer (halbtrocken)		2,40	4,80
Rot			
Blauer Zweigelt		2,40	4,80
Südtiroler Edelvernatsch		2,40	4,80
Blaufränkischer		2,40	4,80
Gespritzter			3,20
Hugo oder Aperol-Spritzer	3,60		mit Prosecco 4,60
Obstmost	1/4 l 2,30		1/2 l 4,30
Obstmost gespritzt	1/4 l 1,90		1/2 l 3,50

## Schnäpse, Liköre, Cognac, Rum 2 cl.

Bauernobstler Hausbrand	2,-
Vogelbeerschnaps Hausbrand	4,50
Marillen - Birnen - oder Kirschbrand	2,40
Enzian, Zirbenschknaps oder Himbeerschnaps	2,40
„Die geile Nuss“	2,40
Weinbrand, Fernet, Jägermeister, Averna	2,80
„Heiße Witwe“	2,90
Williams mit Birne, Wodka mit Feige	2,90
„Marillenkäfer“	2,90
„Dachkatzi - Schwoaf“	2,90
Plantation XO Barbados Rum	5,90

Wir führen auch Zigarren!

Schnäpse zum Mitnehmen in Geschenkflaschen

## Prosecco - Sekt - Champagner

Glas Prosecco		0,1 l	3,30
Prosecco Flasche		0,75 l	22,-
Môet & Chandon	0,2 l 24,-	0,35 l	39,-
	0,75 l 69,-	1,50 l	139,-
Veuve Clicquot rosé	0,75 l 99,-		

Die Reitlehenalm hat beim Schihütten - Test

des Landes Salzburg

2x den 2. Platz erreicht.

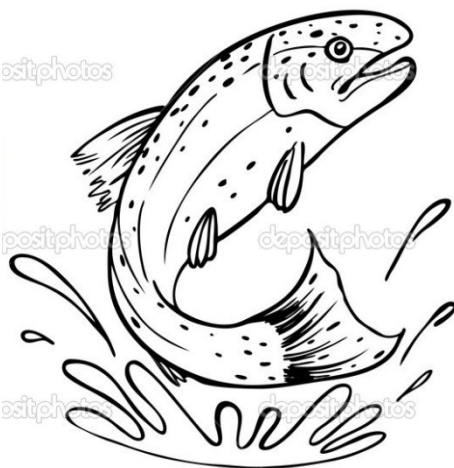
Einmal in der Gesamtwertung, und einmal in der

Kategorie „urigste Hütte“.

Sie haben die Möglichkeit

Sich Ihre eigene Forelle zu fangen,

wir bereiten diese nach Wunsch zu.



Angelverleih

Pro Angel € 2,50

