



GARDEN HOTEL



REINHART

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT REINHART

Genießen Sie unsere unkomplizierte, bayrisch-
mediterrane Küche im Restaurant Reinhart
Ganzjährig Montag - Samstag von 17.30 – 23.00 Uhr
mit warmer Küche von 18.00 – 21.00 Uhr.

Unsere Aperitifempfehlung vorweg

Granatapfel Gin & Tonic

Wir verfeinern den aus dem benachbarten
Kolbermoor stammenden Moorgin mit frischer
Minze, Granatapfel und „Ginlos“ Tonic Water.

8,9

Aperol Sprizz

0,2l | 6,9

Lillet Wild Berry

0,2l | 6,9

Negroni Sbagliato

Campari | Wermut | Prosecco

0,2l | 6,9

Enzo Alpin Aperero

Alkoholfrei

0,2l | 4,9

Vino Frizzante Rosé

Rosecco Rosé | Rosmarin

0,2l | 6,9



Bequem bargeldlos bezahlen.
Preise in € inkl. MwSt zzgl. Tip

V O R S P E I S E N & S U P P E N

V O R S P E I S E N

–

Rindercarpaccio 14,8
Pecorino | Herbsttrompeten |
Walnüsse

Beef Tatar 16,8
Creme Fraiche | Röstbrot |
Zupfsalat

Ziegenkäse 12,8
karamellisiert | rote Beete |
Wildkräuter | Blaubeeren |
Balsamessig

Bunter Blattsalat 8,6
mit Kirschtomaten |
Hausdressing | gerösteten Kernen
Croutons

+ mit Rindsfetz'n 14,8

S U P P E N

–

Rinderkraftbrühe 7,0
Flädle | frischer Schnittlauch

Maronenschaumsuppe 7,0
Forellenpraline | Maroni

H A U P T S P E I S E N

H A U P T S P E I S E N

-

Empfehlung des Hauses:

Ochsenbackerl 22,8
Geschmort | Buntes Marktgemüse
Semmelknödeltalern

Tagesgericht 14,8
Täglich wechselndes
Tagesgericht

Teigtascherl (v) 16,8
Grünkohl | Champignon

Süßkartoffel 14,8
im Ofen gegart
eingelegte Zwiebel | Koriander |
Nüssen | Ziegenfrischkäse

Fangfrische Forelle 16,8
„Müllerin Art“ | Salzkartoffeln
Mandelbutter | Bunter Blattsalat

Backfisch 16,8
Bierteig | Kartoffelsalat
Sauce Remoulade

Steak frites 24,8
Entrecote | Pommes Frites |
hausgemachte Kräuterbutter

Backhend'l 17,8
in der Kürbiskernpanade |
mit steirischem Kürbskernöl und
Erdäpfelgurkensalat

Wiener Schnitzel 21,8
vom Kalb | hausgemachter
Kartoffelsalat

Kartoffelgnocchi 15,8
Hausgemacht | Ricotta |
junger Spinat | Kirschtomaten

Zwiebelrostbraten 24,8
mit hausgemachten Spätzle |
Röstzwiebeln | knackiger Salat

Kalbsrahmbeuscherl 16,8
mit Gemüsestreifen |
Serviettenknödel

DESSERT & KINDERKARTE

DESSERT

–

Reinhart's Birnenstrudel 8,5

Mille Feuille 9,5
Himbeeren | Cassis Sorbet

Espresso 3,6
der Familienrösterei Krysa
Vanilleeis | steirisches
Kürbiskernöl

Crème brûlée 6,8
Lebkuchen | Sauerrahm | frische
Beeren

Schokoladenkuchen 6,8
Heißer Schokoladenkuchen
Mangosorbet | frische Früchte

Eis 2,5
verschiedene Sorten

Sorbet 2,5
verschiedene Sorten

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

–

Spaghetti 5,0
mit Tomatensauce

Spaghetti 5,0
mit Bolognese

Spätzle 5,0
mit Sauce

Flädlesuppe 5,0

Pommes 5,0
Klassisch oder Süßkartoffel

GETRÄNKE KARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		WARME GETRÄNKE	
–		–	
Coca Cola 0,2 l ^{1,2,5,7}	2,8	Tasse Kaffee ⁵	2,4
Light Classic		Portion Kaffee ⁵	3,7
Petrusquelle 0,25 l ⁸	2,5	Tasse Tee ⁵	3,7
Still Spritzig		Espresso ⁵	2,1
Petrusquelle 0,7 l ⁸	3,9	Doppelter Espresso ⁵	3,6
Still Spritzig		Cappuccino ⁵	2,8
Säfte 0,2 l ⁴	2,6	Latte Macchiato ⁵	3,2
Apfelsaft Orangensaft Johannisbeere-Nektar		Heiße Schokolade ⁵	3,7
Weißer Limo 0,3 l ^{1,2,3}	3,2		
Spezi 0,3 l ^{1,2,3}	3,2	MÜNCHNER BIER	
Ginger Ale 0,2 l ^{1,2,7}	3,2	–	
Tonic Water 0,2 l ^{2,3,4,7}	3,2	Pils vom Fass 0,3 l	3,5
Bitter Lemon 0,2 l ^{2,3,4,7}	2,9	Radler 0,3 l	3,5
Saftschorle 0,3 l	3,8	Hefeweizen 0,5 l	3,8
Höller Mango Maracuja Johannisbeere Grapefruit Ananas Rhabarber Apfel Multivitamin Orange		Hell Dunkel	
Crodino 0,1 l	3,7	Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l	3,8

Zusatzstoffe; 1 = Farbstoff, 2 = Zitronensäure, 3 = Chinin, 4 = Ascorbinsäure, 5 = coffein, 6 = Emulgator, 7 = Säureregulator, 8 = Sulfit

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

–

Holger Hagen ⁸

Südsteiermark, BIO, Primo 2017
Jugendlicher frischer Wein, passend zu
fast allen Gelegenheiten! Cuvée Weisser
Burgunder, Riesling, Traminer und Kerner.
0,1 | 0,21 **4,5 | 6,9**

Les Aubas ⁸

Gascogne, Frankreich 2016
Frischer fruchtiger Geschmack, leichter
Körper mit Aromen von Aprikose, Lychee
und Zitrusfrüchten, milde Säure.
0,1 | 0,21 **4,5 | 6,9**

Weingut Nägele ⁸

Pfalz, Riesling 2017
Überzeugt mit grünem Apfel und
zitroniger Noten ebenso wie mit feiner
Mineralik und gut eingebundener
Säure.
0,1 | 0,21 **4,5 | 6,9**

ROTWEIN

–

Holger Hagen ⁸

Steiermark, BIO, Nero 2016
Eher leicht, mit gut gereiftem
Tannin Cuvée Blaufränkisch,
Syrah und Zweigelt.
0,1 | 0,21 **4,5 | 6,9**

Bodegas Costers del Sio ⁸

Spanien, la Boscana 2016
Voller Körper, wuchtig und rund.
0,1 | 0,21 **4,5 | 6,9**

ROSÉ OFFEN

–

Rosado ⁸

Ostatu, Rioja Spanien 2018
Ein auf Erdbeerbasis trockener Rose
mit einem sehr glatten Gefühl &
Abgang.
0,1 | 0,21 **4,5 | 6,9**

FLASCHEN WEINE

WEISSWEIN

–

Grüner Veltliner ⁸ Nimmervoll, Engelsmannsbrunn Österreich 2017 0, 75 l	24,0
Riesling ⁸ Nimmervoll, Engelsmannsbrunn Österreich 2017 0, 75 l	26,0
Pinot Grigio ⁸ Gasper Wines, Goriska Brda SL 2017 0, 75 l	26,0
Weißburgunder ⁸ Nimmervoll, Engelsmannsbrunn, Österreich 2017 0, 75 l	28,0
Friulano ⁸ Gori, Nimis / Italien 2015 0, 75 l	21,0
Colombard – Gros Manseng ⁸ Aubas, Gascogne Frankreich 2016 0, 75 l	26,0
Roucaillat ⁸ Cuvée, Frankreich 2015 0, 75 l	35,0

ROTWEIN

–

Rioja ⁸ Bodegas Ostatu, Rioja Alavesa, Spanien 2015 0, 75 l	22,0
Primitivo ⁸ Terre di Campo Sasso, Apulien, Toskana Italien 2016 0, 75 l	24,0
Primitivo ⁸ Masseria Li Veli, Salento Italien 2017 0, 75 l	24,0
Merlot ⁸ Valoro, Terre Siciliane Italien 2014 0, 75 l	24,0
Merlot ⁸ Les Javelles, Pays d'Oc Frankreich 2017 0, 75 l	24,0

Zusatzstoffe; 1 = Farbstoff, 2 = Zitronensäure, 3 = Chinin, 4 = Ascorbinsäure, 5 = coffein,
6 = Emulgator, 7 = Säureregulator, 8 = Sulfit