

SUPPE

Consommé vom Rind mit würzigem Kaspressknödel und Schnittlauch (a, c, i, g) 8,50

Cremesuppe der Saison 8,50

Hochreiter's VARIATIONEN AN BELEGTEN HAPPEN

Beefsteak Tatar

vom Jungbullen mit Kapernäpfel und Schalotten (a,c, j, l)

Hausgebeizter Nordmeerlachs

mit frisch geriebenem Kren; gehacktem Dill und Zitronenpfeffer (d, l)

Trüffelcreme

mit Schnittlauch und Parmesan (g, l)

Hauchdünn geschnittener Beinschinken

mit Essiggurkerl und frisch geriebener Kren (2,3,10, l)

Preis je Stück

4,50



VORSPEISEN

„Beefsteak Tatar“ (A, C, J, G)

18,90

Frisch gewolfter Tatar vom heimischen Jungbullen, klassisch pikant abgeschmeckt, serviert mit Butter und geröstetem Brot

Beinschinken vom Wiener Fleischhauer Gissinger (G,2,3,10,L)

16,90

Geschnittener Edelschinken am Knochen gereift, serviert mit frisch geriebenem Kren und Butterröschen

Bunte Beete Carpaccio (G, H, P, L)

13,50

Erdig-süßes Carpaccio von zweierlei Beten, veredelt mit der Salzigkeit des affinieren Schafskäses, abgerundet durch hausgemachte Walnuss-Kandis und das tiefe Aroma orientalisch getrockneter Feigen.

Knusprige Aquadelle (A, C, D)

12,50

Goldbraun frittierte kleine Sardellen in einer feinen Mehlkruste, serviert mit hausgemachter Aioli und gegrillten Zitronenspalten

Kartoffel Nest „Benedict Style“ (C, G, 2, 3)

knusprig gebackenes Nest aus goldgelben Kartoffelstroh, gefüllt mit einem pochierten Ei und samtiger Sauce Hollandaise.

Wahlweise veredelt mit krossem Speck oder puristisch vegetarisch

Mit Speck

16,50

Ohne Speck

14,50

SALATE

Marktfrische Blattsalat-Variation (J, A)

6,80 / 9,90

Handverlesene Auswahl saisonaler Blattsalate, veredelt mit unserem hausgemachten Balsamico-Honig Dressing

wahlweise mit kross gebratenen Hähnchenstreifen

+ 6,00

oder marinierten Black Tiger Garnelen (B)

+ 8,60

Der Hochreiter Caesar Style (A, C, D, G)

13,90

Knackiger Römersalat in unserem sämigen Caesar-Dressing mit Sardellen-Essenz und gereiftem Grana Padano.

Serviert mit handgefertigten Croutons und gehobeltem Parmesan,

wahlweise mit kross gebratenen Hähnchenstreifen

19,90

oder marinierten Black Tiger Garnelen (B)

22,50

Salat-Bowl „Alpenglück“ (C, J, 2)

18,90

Bunte Salatvariation trifft auf knusprige Bratkartoffeln und krossen Kaminspeck. Gekrönt von zwei Spiegeleiern mit flüssigem Kern

Preisangabe:

„Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service





HAUPTSPEISEN

Original Wiener Schnitzel (A, C, G) 34,40
aus dem Kalbsrücken geschnitten, in der Pfanne mit Butterschmalz souffiert, dazu Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und Zitronensackerl

Hochreiters Club Sandwich (A, C, G, I, J, 1, 2, 3) 21,90
Rosa gebratenes, hauchzart aufgeschnittenes Roastbeef, geschichtet mit sonnengereiften Tomaten, Zwiebelringen, Essiggurken und knackigem Salat. Veredelt mit unserer Signature Smoky Sauce auf geröstetem Tramezzini, dazu Pommes Frites

Paprika Rahmschnitzel (G, I, 3) 22,60
Kurz gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit einer sämigen Sauce von gerösteten Paprikaschoten und edelsüßem ungarischem Paprika. Dazu reichen wir gebutterten Langkornreis und Gurkenrahmsalat

Trüffel Gold Burger (A, C, G, J, 3, 4) 26,90
Saftiges Patty vom Black Angus Rind, medium gegrillt, mit hausgemachten Balsamico-Zwiebel-Confit und frischem Rucola. Veredelt mit einer intensiven schwarzen Trüffel-Mayonnaise in einem gold-braun getoasteten Brioche-Bun und Pommes Frites

Smoky Beef Rib 'Bourbon Style (A, I, G, J,K,F,1,3,9,4,5) 28,90
Zart geschmorte Short Rib mit einer rauchigen Bourbon-Ahornsirup-Glasur, serviert mit Red Slaw Salat und Pommes Frites

Ragù alla Bolognese 16,90
– 12 Stunden geschmort (A, C, G, I, 3)
Feinstes, langsam geschmortes Ragout vom Weiderind, veredelt mit San-Marzano-Tomaten und frisch geriebenem Parmigiano auf Spaghetti

Beefsteak Tatar und geröstetes Knochenmark (A, C, G, J, L, M, D) 26,90
Pikant angemachtes Beefsteak Tatar, serviert mit einem im Ofen gratinierten Markknochen zum Selbstaushaben, Dazu reichen wir Fleur de Sel, Schnittlauch-Öl und kross getoastetes Brot

Zwiebelrostbraten (G, 3) 27,90
Der zeitlose Klassiker: Rinderlendensteak mit knusprigen Röstzwiebeln, Bratenjus, Kräuterbutter und Röstkartoffeln

Münchner Tafelspitz vom Weiderind (C, G, I, J, L, M, O) 26,50
Zart gesottener Tafelspitz in seiner kräftigen Brühe serviert. dazu reichen wir cremigen Blattspinat, kross gebratene Kartoffeln, hausgemachten Apfelkren und unsere klassische Schnittlauchsoße



AUS DEM MEER

Gegrillter Seeteufel (G, D, B,) 31,50
Seeteufel Filet vom Grill, begleitet von einem leichten Hummerschaum mit Kartoffelpüree

Fisch und Chips (A, C, D, J, G) 25,40
Goldgelb ausgebackenes Rückenfilet vom Kabeljau in feinem Bierteig mit Pommes Frites, Remouladen Sauce und einem Hauch von Meersalz

Spaghetti Vongole Veraci (A, N) 21,90
Sautierte Venusmuscheln in einer Liaison aus trockenem Weißwein, sanftem Knoblauch-Confit und einer Spur Chili, veredelt mit reichlich glatter Petersilie und kaltgepresstem Olivenöl auf Spaghetti

BEILAGEN UND EXTRAS

Brotkorb (A, G)	3,50
Frisches Handwerksbrot aus Österreich	
Knusprige Pommes Frites	6,80 / 10,90
Wahlweise klein oder groß, serviert mit:	
Hausgemachter Trüffelmayonnaise (C, J, 3, G)	2,90
Frisch geriebenem Parmesan (G)	2,50
Wirtshaus-Bratkartoffeln (G)	6,50
In der Pfanne goldbraun gebraten	

EXTRAS & DIPS

Portion Butter (G)	2,50
Wildpreiselbeeren	2,50
Kräuterbutter (G)	2,90

SÜSSER ABSCHLUSS

Eine Kugel Eis	3,50
(Fragen Sie nach unserer aktuellen Auswahl) (G)	



DESSERTS

Karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen (A, C, G, 3)	
Luftig aufgeschlagener Schmarrn, in Butter goldgelb gebacken und mit feinem Staubzucker karamellisiert.	
Serviert mit Apfelsauce und traditionell eingekochtem Zwetschgengeröstet	
Frisch für Sie im Ofen gebacken	25,90
– ca. 15 -20 Minuten Wartezeit, letzte Bestellung um 21:00	
Wiener Marillen-Palatschinken (A, C, G)	10,50
Zwei hauchzart ausgebackene Eierpfannkuchen, gefüllt mit fein-säuerlicher Marillenmarmelade, Serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und fein bestäubt mit Puderzucker.	
Symphonie Noir (A, C, G)	8,50
Ein handgefertigtes Schokoladensoufflé mit fließendem Kern, veredelt mit einer Prise Fleur de Sel und serviert an einem Spiegel von exotischem Frucht-Coulis	
Selektion von fein affinierter Käse (G, H, J, 5, L)	14,50
Eine kuratierte Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen und regionalen Spezialitäten, serviert mit hausgemachtem Feigensenf, glasierten Walnüssen und Trauben	

Allergie-Hinweis:

„Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen in unserer Küche nicht vollständig ausgeschlossen werden.“

Allergene (14 Hauptgruppen):

- A. Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste)
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und Eierzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg)
- M. Lupinen und Lupinenprodukte
- N. Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

Zusatzstoffe:

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt (Sulfite)
- 6. Geschwärzt (bei Oliven)
- 7. Gewachst (bei Zitrusfrüchten)
- 8. Mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)

Bei starken Allergien wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.“

