



Meine Feier beim Riedlwirt...

Ob Taufe, Geburtstag, Hochzeit und Firmenfeier. Der Riedlwirt bietet Raum und das Rund-um-Paket für eine gelungene Veranstaltung.

Wir haben Platz für...

Speisesaal: bis 110 Pax

Nocksteinsalon: bis 60 Pax

Sonnenterrasse: bis 100 Pax

Stüberl: bis 30 Pax

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen:

Preise sind angegeben in € und inkl. USt und Service

Empfang

Glühwein und Punsch-Empfang mit Maroni	8,50 € pro Person
Sekt- und Bierempfang	4,80 € pro Person oder nach Verbrauch
Fingerfood – belegte Brötchen	7,50 € pro Person

Suppen (in der Menuesuppentasse serviert):

KLARE RINDSSUPPE MIT

Frittaten	3,50 €
Fleischstrudel	3,90 €
Kaspressknödel	3,90 €
Grießnockerl	3,80 €

CREMESUPPEN

Karotte-Ingwer	4,10 €
Kartoffelsuppe	4,10 €
Selleriecremesuppe	4,10 €
Saisonal (Kürbis, Spargel, Bärlauch, Rote Rübe)	4,30 €





VEGANE CREMESUPPEN

Zitronengras-Curry-Suppe	4.10 €
Chili-Quinoa und Mandelsuppe	4.10 €

Vorspeisen

Verschiedene Aufstriche mit Brezen und Brot	6,50 €
Tafelspitzsulze mit Kernöl und Perlzwiebeln	8,50 €
Kalte Fischvariation	9,80 €
Vitello Tonnato	10,50 €
Anti-Pasti-Platte	11,50 €
Tomaten Mozzarella	7,50€
Prosciutto mit Melone	8,50€

Salate

Kleiner gemischter Salat	4,50 €
Kleiner grüner Salat	4,00 €

Salat als Hauptspeise

GROSSE BUNTE SALATBOWL MIT

Beiriedstreifen	17,50 €
Hühnerfilet (gegrillt/gebacken)	14,50 €
2 Stk.Kaspressknödel	13,50 €
Falafelbällchen (VEGAN)	12,50 €

Hauptspeisen

SCHWEIN

Schweinerückensteak mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin	17,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Kohlsprossen und Süßkartoffelpüree	19,50 €
Schweinsbraten von Schopf und Bauch mit Knödel und Krautsalat	13,80 €
Schweinschaxn mit Bratensaftl, Semmelknödel und Sauerkraut	17,80€
Nocksteinerschnitzel (gefüllt mit Speck, Pfefferoni, Champignons) mit Petersilienkartoffeln	17,90 €



Wiener Schnitzel mit Pommes 13,50 €

Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln 15,80 €

HUHN

Saltimbocca vom Huhn auf Kartoffel-Gemüse-Gröstl mit Speckwürfel 17,80 €

Paprikahendl mit Topfenspätzle 16,50 €

Saftiges Bierhendl mit Wurzelgemüse und Reis 15,50 €

Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat 16,50 €

Hühner-Curry-Geschnetzeltes mit Basmatireis 14,50 €

RIND

Beiried oder Rinderfilet mit Rosmaringratin/Rosmarinkartoffeln und getrüffeltem Ruccola-Kirschtomatengemüse 21,80 €

Rindsgulasch mit Serviettenknödel 14,50 €

Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Semmelkren 19,80 €

Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 19,50 €

FISCH

Forelle im Ganzen gebraten mit Zitronen-Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und grünem Salat 21,80 €

Zanderfilet mit Rollgerstel, Wurzelgemüse und Zitronensauce 21,00 €

Lachsforellenfilet mit Berglinsen und Liebstockkartoffeln 19,50 €

Mohnwaller auf Blattspinat mit Gnocchi 28,50 €

VEGETARISCH

Spinatknödel gefüllt mit Koppler Schafskäse in Tomaten-Salbei-Butter geschwenkt 12,50 €

Rote Rübenknödel in brauner Butter geschwenkt 13,50 €

Gefüllte Tascherl nach Saison mit Ofentomaten und Ruccolanest 14,50 €

Pinzgauer Kasnocken mit Röstzwiebeln 13,50 €

Erdäpfelgulasch mit Spätzle 12,50 €

Spinatspätzle mit Käsesauce 12,50 €

MEDITERRANE KÜCHE UND PASTAGERICHTE

Geschmortes Zitronenhuhn mit Babykartoffeln und Wurzelgemüse 17,50 €

Osso bucco (Kalbshaxe) mit Rahmpolenta und Peperonata (ab 20 Personen) 21,50 €

Linguini mit Garnelen in frischer Tomatensauce 25,70 €



Spaghetti mit Pesto nach Saison (VEGAN) (Koriander-Limette/ Bärlauch/Basilikum/Kürbiskern-Minz)	12,50€
Gemüselasagne auf Tomatensauce	12,50€
Penne arrabiata mit Parmesanspähnen	11,50 €

VEGANE KÜCHE

Gnocchi mit Melanzani-Kavier/Ruccola/geschmorten Ochsenerztomaten	13,50 €
Falafel Bällchen mit [vegane Sauce hier einfügen]	13,50 €
Thai Curry mit Basmatireis vegan	14,50 €
Veganes Chili con Carne mit Quinoa	13,80 €
Serviettenknödel mit Pilzsauce	15,50€

Dessert

Strudelvariation	6,50 €
Palatschinken mit Nutella, Eis oder Marillenmarmelade	7,80 €
Topfenknödel mit Zwetschkenröster	7,90 €
Schokomousse mit Beerenragout	6,50 €
Mascarponecreme mit Espresso-Amarettini	6,50 €
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Weißes Kaffeemousse	6,80€
Scheiterhaufen im Glas serviert	5,50€
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	8,50 €
Karamellisierter Topfenschmarrn	8,50 €

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitnehmen!

Hier verrechnen wir eine Servicepauschale von € 2,00 pro Person.

Riedlwirt's Familienessen

FAMILIENGRILLPLATTE

Gegrilltes vom Rind, Schwein, Huhn, Grillwürstel und Schnitzel mit verschiedenem Gemüse und Pommes, Ketchup und Kräuterbutter	17,50 € pro Person
--	--------------------

BRADL IN DER REIN

Schweinebraten (Schopf und/oder Bauch), Knödel, Krautsalat, Kartoffelecken	13,50 € pro Person
--	--------------------



CHICKEN-PARTY

Hünerschnitzel, Bierhendl und Backhendl mit Reis, Pommes und Wurzelgemüse 19,50 € pro Person

RIPPERL

mit Ofenkartoffeln/Mais und BBQ Sauce 16,00 € pro Person

NOCKSTEINPLATTE

verschiedene Wurst- und Käsesorten von der Metzgerei Baischer aus der Region
fein aus garniert, mit Schwarzbrot 11,90 € pro Person

Sonstiges

GRUPPENRABATT

auf den Hauptgang gewähren wir

... ab 25 Personen	minus 1.00 €
... ab 40 Personen	minus 1.20 €
... ab 60 Personen	minus 1.80 €

NOCKSTEINSALON – SAALMIETE

€ 100,00 bei Konsumation von Getränken und Speisen von uns

€ 300,00 ohne Getränke und Service von uns

Servicemitarbeiter pro h für Nocksteinsalon: 25,00 €

Buffetvorschläge

SALATE VOM BUFFET

🍷 Blattsalate	🍷 Krautsalat	🍷 Gurkensalat
🍷 Kartoffelsalat	🍷 Tomatensalat	🍷 Maissalat
🍷 Karottensalat		3,50 € pro Person

VORSPEISEN

Verschiedene Aufstriche

(Kartoffel/Liptauer/Verhackerts/Grammelschmalz/Topfen/Kürbiskern) 5,50 €

Tafelspitzsulze mit Kernöl und Perlzwiebeln 5,50 €

Kalte Fischvariation €

KLARE RINDSUPPE MIT

Frittaten 3,50 €



Fleischstrudel	3.90 €
Kaspressknödel	3.90 €
Grießnockerl	3.80 €

CREMESUPPEN

Karotte-Ingwer	4.10 €
Kartoffelsuppe	4.10 €
Selleriecremesuppe	4.10 €
Saisonal (Kürbis, Spargel, Bärlauch, Rote Rübe)	4.30 €

HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH

Spinat-Lachsstrudel	14,50 €
Schweinsbraten/Bradl	10,50 €
Schnitzel	10,50 €
Backhendl	12,50 €
Paprika-Hendl	11,00 €
Faschierte Laibchen	11,00€
Gulasch	12,00€
Ripperl	13,00 €
Grillvariation	14,50 €

VEGETARISCH

Spinatspätzle in Käsesauce	11,00 €
Erdäpfelstrudel mit Kräuterdip	11,50 €
Krautfleckerl	9,60 €
Erdäpfelgulasch	10,50 €
Kasnockn	13,50 €
Gefüllte Paprika	13,50 €
Spinat-Ricotta-Tascherl	11,50 €

BEILAGEN

☞ Kartoffeln	☞ Ofenkartoffeln	☞ Reis
☞ Pommes	☞ Grillgemüse	☞ Ratatouille



☞ Rahmpolenta

2,80 € pro Beilage/Person

DESSERT

Strudelvariation	4,50 €
Topfenknödel mit Zwetschgenröster	6,90 €
Schokomousse mit Beerenragout	5,80 €
Mascarponecreme mit Espresso-Amarettini	5,00 €
Weisses Kaffemousse	4,50 €
Scheiterhaufen im Glas serviert	4,00 €
Kaiserschmarrn	7,50 €
Karamellierter Topfenschmarrn	7,50 €

Bueffet Mediterran

VORSPEISEN

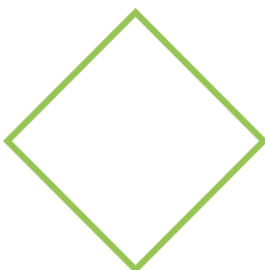
Vitello Tonnato	8,50 €
Anti-Pasti	6,50 €
Tomaten-Mozarella	5,50 €
Proscutto-Platte	7,50 €

SUPPEN

Minestrone	4,00 €
Paprika-Cremesuppe mit Basilikum-Tascherl	4,50 €
Parmesan-Cremesuppe mit Grappa	4,50 €
Tomaten-Cremesuppe mit Croutons	€

HAUPTSPESIEN

Lasagne	11,50 €
Penne al arrabiata	10,50 €
Schweinekotelette mit Polenta und Peperonata	14,50 €
Osso bucco	15,50 €
Geschmortes Zitronenhuhn mit Babykartoffeln und Wurzelgemüse	13,50 €
Entenragout	18,50 €
Risotto der Saison	13,50 €





BEILAGEN

🌀 Rosmarinkartoffeln

🌀 Mediterranes Gemüse

🌀 Getrüffelter Rahmpolenta

🌀 Kartoffel-Mangold

4,00 € pro Beilage/Person

DESSERT

Tiramisu

6,50 €

Panna Cotta

5,50 €

Amaretto-Creme

5,50 €

