



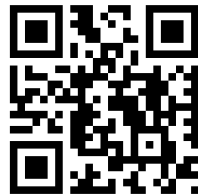
*Am
Riedl*

KULINARISCHE HÖHENFLÜGE MIT ALPENPANORAMA

GASTRO@RIEDLWIRT.AT

+43 664 127 8999

EISENSTRASSE 38
5321 KOPPL



APERITIF

VERY BERRY 7,40

*Lillet Rose, ORGANICS Purple
Berry Beeren*

LIMONCELLO SPRITZ 7,40

*Limoncello, Prosecco, ORGANICS
Bitter Lemon Zitrone*

ORANGE SPRITZ 7,40

*Aperol, Prosecco, ORGANICS Black
Orange*

Glas Prosecco 0,1l 5,50

Pfiff Bier 0,2l 3,20



ZUPPE

Rindsuppe ^(A) 5,90

*Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Fritatten
Strong beef soup accompanied with slices pancakes*

Zuppa di Pomodoro ^(G) 6,90

*Tomatensuppe mit Basilikum und einem Hauch Alpenrahm
Tomato soup with basil and a touch of Alpine cream*

INSALATA & CO

Extra Saucen Ketchup, Mayonnaise & Co 1,50

Patate Dippers Fritte Pommes / fries 5,40

Focaccia aglio Knoblauchbrot / garlic bread ^(A) 4,90

Insalata mista klein od. groß 5,60 /

*Gemischter Salat
Mixed Salat (small or big) 8,20*

Insalata di Tonno ^(D) 13,40

*Gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln & Oliven
Mixed salad with tuna, red onions & olives*

Insalata con Pollo alla Griglia e Funghi ^(G) 15,90

*Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen,
sautierten Champignons & Parmesan
Mixed salad with grilled chicken strips, sautéed
mushrooms & Parmesan*

Insalata rucola con pomodorini ^(B, G) 12,90

*Frischer Rucola mit Cherrytomaten und Mozzarellawürfeln
Fresh arugula with cherry tomatoes and mozzarella cubes*

Insalata di „Culinary Riedl“ ^(B, G) 16,20

*Gemischter Salat mit Räucherlachsrosen und
Frischkäsetascherl*

*Mixed salad with smoked salmon roses and cream
cheese bags*





KLASSIKER

Die ersten drei Gerichte werden mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln serviert.
The first three dishes are served with French fries or parsley potatoes.

Cordon bleu vom Schwein (A,C,G) **18.90 €**

Mit einer Beilage Ihrer Wahl und Preiselbeeren
With a side dish of your choice and cranberry jam

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G) **17.40 €**

Mit einer Beilage Ihrer Wahl und Preiselbeeren
With a side dish of your choice and cranberry jam

Wiener Schnitzel vom Huhn (A,C,G) **18.40 €**

Mit einer Beilage Ihrer Wahl und Preiselbeeren
With a side dish of your choice and cranberry jam

Grillwürstel (A,C,G) **11.50 €**

mit Pommes frites, Ketchup und kleinem gemischtem Salat
with French fries, ketchup and small mixed salad

RISOTTO

Risotto ai Frutti di Mare (A,C,G) **18.90 €**

Cremiges Risotto mit gemischten Meeresfrüchten, Knoblauch und Weißwein
Creamy risotto with mixed seafood, garlic and white wine

Risotto al Parmigiano (A,C,G) **16.50 €**

Cremiges Risotto mit Parmigiano Reggiano verfeinert
Creamy risotto refined with Parmigiano Reggiano

Risotto alle Verdure (A,C,G) **15.90 €**

Vegetarisches Risotto mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern
Vegetarian risotto with seasonal vegetables and fresh herbs

Risotto Funghi e Pollo (A,C,G) **17.50 €**

Risotto mit zartem Hähnchen und Pilzen
Risotto with tender chicken and mushrooms



Ob Geburtstag, Firmenfeier, Familienfest oder Hochzeit – wir begleiten Ihren Anlass mit italienisch-alpiner Küche und viel Liebe zum Detail.

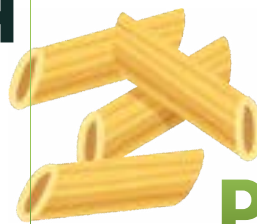
RESERVIERUNGEN & ANFRAGEN:
GASTRO@RIEDLWIRT.AT

PASTA

Alle Pasta-Gerichte sind wahlweise mit **Penne** oder **Spaghetti** erhältlich.
All pasta dishes are available with either **penne** or **spaghetti**.

- | | |
|--|----------------|
| Pomodoro fresco e basilico ^(A)
mit fruchtiger Tomatensauce mit Basilikum
<i>with a fruity tomato sauce and basil</i> | 11.90 € |
| Arrabbiata ^(A)
mit einer scharfen Tomatensauce
<i>with a spicy tomato sauce</i> | 13.90 € |
| Carbonara ^(A, C, G)
Herzhafte Sauce mit Ei, Speck und Parmesan
<i>Rich sauce with egg, bacon and Parmesan</i> | 14.90 € |
| Bolognese ^(A)
mit faschiertem Rindfleisch
<i>with ground beef</i> | 14.90 € |
| Aglio e Olio ^(A)
Knoblauch in Olivenöl mit Chili und frischer Petersilie
<i>Garlic sautéed in olive oil with chili and fresh parsley</i> | 12.50 € |
| Frutti di Mare ^(B,D)
gemischte Meeresfrüchte und aromatische Kräuter, in leichter Sauce
<i>mixed seafood and aromatic herbs in a light sauce</i> | 18.20 € |

WORTH EVERY



PENNE.

Specials by



- | | |
|---|----------------|
| Penne al Forno con Verdure ^(A)
Penne mit Gemüse und Mozzarella in Sauce, im Ofen überbacken
<i>Penne with vegetables and mozzarella in sauce, baked in the oven</i> | 14.90 € |
| Penne Pasticciata al forno ^(A,G)
Penne in Bolognese Sauce mit Mozzarella, im Ofen überbacken
<i>Penne baked in the oven with Bolognese sauce and mozzarella</i> | 15.90 € |
| Penne pollo olive & paprika ^(A)
Mit Hühnerfleisch, Paprika und Oliven
<i>With chicken, bell peppers, and olives</i> | 16.50 € |

Kleiner Tipp

Zu unseren Pasta-Gerichten ist Focaccia Aglio (Knoblauchbrot) die perfekte Begleitung – absolut empfehlenswert!
Focaccia Aglio (garlic bread), is the ideal side for our pasta dishes – definitely a must-try!

PIZZEN

Margherita [A,G]

mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum
with tomato sauce, fior di latte and basil

10,90

Salami [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
with tomato sauce, mozzarella and salami

13,50

Prosciutto [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Prosciutto Cotto
with tomato sauce, mozzarella and prosciutto cotto

13,50

Gamba [A,B,D,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, saftigen Garnelen, Knoblauch und frischer Petersilie
with tomato sauce, mozzarella, juicy shrimp, garlic and fresh parsley

15,50

Capricciosa [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons, Artischocken und Oliven
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms, artichokes and olives

14,30

ESSENZ [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Mais, Gorgonzola und Knoblauch
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami, corn, gorgonzola and garlic

15,70

Funghi [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons
with tomato sauce, mozzarella and fresh mushrooms

13,40

Calzone [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami und Champignons
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami and mushrooms

14,50

Quattro Formaggi [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Emmentaler
with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and emmental cheese

13,90

Quattro Stagioni [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Champignons und Artischocken
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami, mushrooms and artichokes

14,20

Diavola [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln und Pfefferoni
with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onions and pepperoni

14,20

Vegetaria [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Gemüse
with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables

14,40

Spinaci [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse und Knoblauch
with tomato sauce, mozzarella, spinach, sheep's cheese and garlic

14,40

Tonno [A,G,D]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
with tomato sauce, mozzarella, tuna and onions

14,50

Hawaii [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto und Ananas
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto and pineapple

13,80

Frutti di Mare [A,B,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten
with tomato sauce, mozzarella and seafood

16,90



DESSERT

Tiramisù (A,C,G)

Klassisches italienisches Dessert mit Biskuit, Kaffee & Mascarponecreme
Classic Italian dessert with sponge cake, coffee & mascarpone cream

6,90

Heiße Liebe (A,C,G)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers
Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream

8,30

Schokogaudi (A,C,G)

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, einer Kugel Eis & Schlagobers
Warm chocolate cake with a liquid center, a scoop of ice cream & whipped cream

7,90

Apfelstrudel (A,C,G)

mit Zimt, Rosinen & Schlagobers
with cinnamon, raisins & whipped cream

7,40

Panna Cotta (G)

Zart gestockte Sahnecreme mit feiner Vanillenote, serviert mit wechselnder Sauce
Delicately set cream with a subtle vanilla note, served with a changing sauce

6,90

Hausgemachte Palatschinken (A,C,G)

mit Marillen-, Himbeer-Marmelade oder Nutella
2 pcs. pancakes with apricot or raspberry jam, or Nutella

1 Stk. 5,90

2 Stk. 8,90

Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis (A,C,G)

garniert mit Schokosauce und geraspelten Mandeln
garnished with chocolate sauce and grated almonds

8,90

CAFFÈ & CO

Espresso	3,30
Espresso doppio	4,60
Cappuccino <small>(G)</small>	4,50
Verlängerter (Caffè lungo)	3,90
Latte macchiato <small>(G)</small>	5,20
Tee (diverse Sorten)	4,40



WEINE

Weißweine

Veltliner Hauswein	1/8	4,20	
Grüner Veltliner Weiviertel DAC	1/8	5,70	0,75l 33,00
Chardonnay Cantina Eisacktal	1/8	5,90	0,75l 34,00

Rotweine

Blaufränkisch Gober & Freinbichler	1/8	6,20	0,75l 36,00
Primitivo Puglia IGP Pinataro	1/8	5,90	0,75l 34,00
Rose Wein	1/8	4,50	0,75l 27,00

GETRÄNKE

ALKOHOLISCH & ALKOHOLFREI

Bier

Zipfer Märzen	0,3l	4,20	0,5l	5,20
Weihenstephan	0,3l	4,40	0,5l	5,50
Radler	0,3l	4,40	0,5l	5,40
Edelweiß Alkoholfrei			0,5l	5,30
Gösser Alkoholfrei			0,5l	5,20

Limonaden by

Tropical Berry Splash

Sonnengereifte Mango trifft auf süße Beeren, verfeinert mit einem Spritzer Limette und frischer Minze.

0,3l **3,90**

0,5l **5,20**

1,0l **7,50**

Citrus Sunrise

Frischer Orangensaft trifft auf spritzige Zitrone, abgerundet mit Passionsfrucht und Mineralwasser.

Softdrinks & Co

Coca Cola Coca Cola Zero	0,33l	4,10
Almdudler Sprite Fanta	0,5l	5,20
Spezi Eistee		

GASTEINER MINERAL WASSER <small>still oder prickelnd</small>	0,25l	2,90	0,75l	5,20
--	-------	-------------	-------	-------------

SODA	0,25l	2,30	0,5l	3,20
------	-------	-------------	------	-------------

SODA ZITRONE / HIMBEERE / HOLUNDER	0,25l	3,40	0,5l	4,50
------------------------------------	-------	-------------	------	-------------

LEITUNGSWASSER (STILL)	0,5l	0,90
	1,0l	1,50

Säfte

diverse Sorten	0,25l	3,90
-----------------------	-------	-------------

Apfel, Johannisbeere
Marille, Mango, Orange

GESPRITZT MIT SODA	0,33l	4,10	0,5l	5,10
--------------------	-------	-------------	------	-------------

GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,33l	4,10	0,5l	5,10
------------------------------	-------	-------------	------	-------------



Simply Cola
Black Orange
Fizzy Peach
Bitter Lemon
Purple Berry

Spritzer

Spritzer rot weiß rosé	0,25l	4,30	0,5l	6,50
Sommerspritzer			0,5l	5,40
Spritzer süß			0,25l	4,40
Aperol Spritz			0,3l	6,90
Hugo			0,3l	6,90

Schnäpse

Obstler Birne	2cl	5,50
Zirbe Marille	2cl	5,40
Ungarische Mischung	2cl	4,20

Feine Spirituosen

Digestiv (2 cl)		
Grappa		4,80
Ramazotti		3,80
Limoncello		3,60

Spirits (4 cl)

Whiskey	7,90
Vodka	6,90
Rum	6,90
Gin	7,50

Prosecco

Spumante Molteveni	0,1l	5,50
Extra Dry Valdobbiadene	Fl.	36,00

Energy Drinks

0,25l **4,60**

Red Bull ENERGY DRINK
Red Bull ZERO
Red Bull SEASONAL EDITION



GENUSS, DER BLEIBT –
MIT BLICK, DER
VERZAUBERT.



ALLERGENE & HINWEISE

Gluten (A), Krebstiere (B), Eier von Geflügel (C), Fisch (D),
Erdnüsse (E), Sojabohnen (F), Milch von Säugetieren (G),
Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N),
Schwefeldioxid (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der ges. MwSt.



PASTA

Alle Pasta-Gerichte sind wahlweise mit **Penne** oder **Spaghetti** erhältlich.
All pasta dishes are available with either **penne** or **spaghetti**.

- Pomodoro fresco e basilico** ^(A) **11.90 €**
mit fruchtiger Tomatensauce mit Basilikum
with a fruity tomato sauce and basil
- Arrabbiata** ^(A) **13.90 €**
mit einer scharfen Tomatensauce
with a spicy tomato sauce
- Carbonara** ^(A, C, G) **14.90 €**
Herzhafte Sauce mit Ei, Speck und Parmesan
Rich sauce with egg, bacon and Parmesan
- Bolognese** ^(A) **14.90 €**
mit faschiertem Rindfleisch
with ground beef
- Aglio e Olio** ^(A) **12.50 €**
Knoblauch in Olivenöl mit Chili und frischer Petersilie
Garlic sautéed in olive oil with chili and fresh parsley
- Frutti di Mare** ^(B, D) **18.20 €**
gemischte Meeresfrüchte und aromatische Kräuter, in leichter Sauce
mixed seafood and aromatic herbs in a light sauce

Lasagne Nur erhältlich nach Verfügbarkeit

- Lasagne à la Riedlwirt** ^(A, G, C) **15.90 €**
mit Fleischragout, Béchamelsauce und Käse, goldbraun überbacken
with meat ragout, béchamel sauce and cheese, baked golden brown

Specials by

- Penne al Forno con Verdure** ^(A) **14.90 €**
Penne mit Gemüse und Mozzarella in Sauce, im Ofen überbacken
Penne with vegetables and mozzarella in sauce, baked in the oven
- Penne Pasticciata al forno** ^(A, G) **15.90 €**
Penne in Bolognese Sauce mit Mozzarella, im Ofen überbacken
Penne baked in the oven with Bolognese sauce and mozzarella
- Penne pollo olive & paprika** ^(A) **16.50 €**
Mit Hühnerfleisch, Paprika und Oliven
With chicken, bell peppers, and olives

Kleiner Tipp

Zu unseren Pasta-Gerichten ist Focaccia Aglio (Knoblauchbrot) die perfekte Begleitung – absolut empfehlenswert!
Focaccia Aglio (garlic bread), is the ideal side for our pasta dishes – definitely a must-try!

PROSECCO & SPUMANTE

Prosecco DOC extra dry <i>Spritzig und frisch mit fruchtigen Noten</i>	1/10	4,90	0,75l	30
Spumante Rosé Rose Brut Vintage <i>Frisch und blumig mit feiner Perlage</i>	1/10	5,60	0,75l	34

BIERE^(A)

Moretti vom Fass (IT)	0,2l	3,30	0,4l	4,90
Kaiser Bier Märzen vom Fass	0,33l	4,20	0,5l	5,10
Radler (Zitronenlimonade & Bier)	0,33l	4,20	0,5l	5,10
Weißbier hell Edelweiss	0,33l	3,90	0,5l	5,10
Weißbier dunkel Edelweiss			0,5l	5,10
Weißbier alkoholfrei			0,5l	4,90

Feine Spirituosen

Digestivi (2 cl)

Grappa Poli	5,20
Grappa Moscato	4,90
Grappa Chardonnay	4,90
Amaro „Siciliano“	4,20
Averna · Ramazzotti · · Fernet Branca	4,20
Sambuca	4,20
Limoncello	4,20
Amaretto	4,20
Frangelico	4,20
Baileys	4,50

Spirits (4 cl)

Tanqueray Gin	6,90
Gin Mare	8,90
Grey Goose Vodka	7,50
Absolut Vodka	6,90

Cocktail

Espresso Martini	11,90
Porn Star Martini	11,90



DESSERT

- Tiramisù** (A,C,G) **7,20**
Klassisches italienisches Dessert mit Biskuit, Kaffee & Mascarponecreme
Classic Italian dessert with sponge cake, coffee & mascarpone cream
- Heiße Liebe** (A,C,G) **8,30**
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers
Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream
- Schokogaudi** (A,C,G) **7,90**
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, einer Kugel Eis & Schlagobers
Warm chocolate cake with a liquid center, a scoop of ice cream & whipped cream
- Mousse au Chocolat** (A,C,G) **7,20**
Luftige Schokocreme mit feiner Orangenzeste
Airy chocolate cream with fine orange zest
- Apfelstrudel** (A,C,G) **7,40**
mit Zimt, Rosinen & Schlagobers
with cinnamon, raisins & whipped cream
- Panna Cotta** (A,C,G) **7,20**
Zart gestockte Sahnecreme mit feiner Vanillenote, serviert mit wechselnder Sauce
Delicately set cream with a subtle vanilla note, served with a changing sauce
- Kugellust** (A,C,G) **8,10**
Drei verschiedene Eissorten mit Schlagobers
Three different ice cream flavors with whipped cream

CAFFÈ & CO

- Espresso** **3,30**
- Espresso doppio** **4,60**
- Cappuccino** (G) **4,50**
- Verlängerter (Caffè lungo)** **3,90**
- Latte macchiato** (G) **5,40**
- Tee (diverse Sorten)** **4,40**



WEINE

Weißweine

- Hauswein Veltliner** 1/8 **4,20**
- 2023 **Grüner Veltliner Weiviertel DAC** 1/8 **5,70** 0,75l 33,00
- 2023 **Chardonnay | Cantina Eisacktal** 1/8 **5,90** 0,75l 34,00

Rotweine

- Zweigelt Hauswein** 1/8 **4,20**
- 2022 **Blaufränkisch | Gober & Freinbichler** 1/8 **6,20** 0,75l 36,00
- 2023 **Primitivo Puglia IGP Pinataro** 1/8 **5,90** 0,75l 34,00

PIZZEN

Margherita ^[A,G]

mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum
with tomato sauce, fior di latte and basil

Salami ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
with tomato sauce, mozzarella and salami

Prosciutto ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Prosciutto Cotto
with tomato sauce, mozzarella and prosciutto cotto

Gamba ^[A,B,D,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, saftigen Garnelen, Knoblauch und frischer Petersilie
with tomato sauce, mozzarella, juicy shrimp, garlic and fresh parsley

Capricciosa ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons, Artischocken und Oliven
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms, artichokes and olives

ESSENZ ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Mais, Gorgonzola und Knoblauch
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami, corn, gorgonzola and garlic

Funghi ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons
with tomato sauce, mozzarella and fresh mushrooms

Calzone ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami und Champignons
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami and mushrooms

Quattro Formaggi ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Emmentaler
with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and emmental cheese

Quattro Stagioni ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Champignons und Artischocken
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami, mushrooms and artichokes

Diavola ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln und Pfefferoni
with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onions and pepperoni

Vegetaria ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Gemüse
with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables

Spinaci ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse und Knoblauch
with tomato sauce, mozzarella, spinach, sheep's cheese and garlic

Tonno ^[A,G,D]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
with tomato sauce, mozzarella, tuna and onions

Hawaii ^[A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto und Ananas
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto and pineapple

Frutti di Mare ^[A,B,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten
with tomato sauce, mozzarella and seafood

