



Kalte Vorspeisen

Geräuchertes heimisches Forellenfilet
mit Kren und Blattsalatgarnitur € 14,50

Rindercarpaccio
mit Ruccola, Oliven, Kapern und Parmesanspänen € 18,50

Suppen

Fritattensuppe € 7,50

Bouillion mit Ei € 6,90

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne,
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat € 31,50

Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln
oder Petersilkartoffeln € 32,50

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln
oder mit Reis € 32,90

Rahmschnitzel vom Kalb mit Reis
oder mit Butterspätzle € 31,50

Schweinsschnitzel gebacken
mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln € 21,90

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Tiroler Gerichte

<u>Tiroler Gröstel</u> mit Spiegelei und gemischtem Salat	€ 22,50
<u>Kasspatzl</u> mit gemischtem Salat	€ 22,50
<u>Spinatknödel</u> (3 Stück) mit gemischtem Salat	€ 21,50

Vom Grill

<u>Zanderfilet</u> mit gedünsteten Tomatenwürfeln, Petersilkkartoffeln und gemischtem Salat	€ 31,50
<u>Kalbsschnitzel</u> vom Grill mit großem gemischtem Salat	€ 28,50

Steaks

<u>Pfeffersteak</u> mit Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 48,50
<u>Filetsteak</u> vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 40,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Für den kleinen Hunger

<u>Kleines Wienerschnitzel vom Schwein</u> mit Pommes frites oder Petersilkkartoffeln	€ 18,90
<u>Spinatknödel 2 Stück</u> mit Butter und Parmesan und einem kleinen gemischten Salat	€ 18,50
<u>Paar Würstel</u> mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	€ 14,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 8,50
Kleiner Blattsalat	€ 6,50
Portion Kartoffelsalat	€ 8,50
Großer gemischter Salat	€ 17,50
Salatteller mit Hühnerbruststreifen	€ 22,90

Zur Jause

<u>Salami-, Speck- oder Käsebrot</u>	€ 15,50
<u>Speckbrettl, gemischte Kalte Platte oder Käseplatte</u>	€ 23,50
<u>Kleine gemischte Käseplatte mit Brot</u>	€ 20,90

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Eisbecher

Coup Dänemark

Vanilleeis, Schokosauce, Sahne € 7,90

Heiße Liebe

Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne € 7,90

Eiskaffee

Vanilleeis, gekühlter starker Kaffee, Sahne € 7,90

Jodlbüchel Spezial

Vanilleeis, Schokoeis, Walnüsse, Eierlikör, Sahne € 7,90

Kinderbecher Clown

Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne € 4,90

Smarties-Kinderbecher

Smartieseis € 3,90

Tausendfüßler

Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis, Smarties € 6,90

Gemischtes Eis

Vanilleeis, Schokoeis, Erdbeereis
ohne Sahne € 7,20

mit Sahne € 7,80

Eissorten

Schokolade, Erdbeer, Vanille, Zitrone, Smarties, Haselnuss, Stracciatella

Landhotel - Gasthof Jodlbüchel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





<u>Eisknödel</u>	€ 8,50
<u>Obstsalat</u>	€ 10,90
<u>Zitronensorbet</u> mit Wodka	€ 11,50
ohne Wodka	€ 8,50
<u>Käseallerlei</u> Kleine gemischte Käseplatte mit Brot	€ 20,90
<u>Apfelstrudel mit Sahne</u>	€ 8,50
<u>Kleiner Kaiserschmarrn</u> mit hausgemachten Zwetschken-, Marillenröster oder Apfelmus	€ 15,50
<u>Eispalatschinke</u> Palatschinke, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne	€ 9,20
<u>Schokonusspalatschinke</u> Palatschinke, Schokolade, geriebene Nüsse, Sahne	€ 9,20
<u>Topfenpalatschinke</u> (Rezept ist von Herta Aufschnaiter) Palatschinke mit Topfenfüllung	€ 9,20
<u>Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke</u> Palatschinke mit Marillen- oder Preiselbeerfüllung	€ 8,80

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



6373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Die Familie Reisch wünscht Ihnen eine schöne Zeit im Traditionsgasthof Jodlbühel!

*Selbstverständlich bieten wir einen Teil der Gerichte auch als
„kleinere Portion“ mit einem Preisnachlass von € 3,- an.
Die ganz Hungrigen erhalten bei Aufzahlung von € 5,00 eine „XL Portion“.*

*Alle Beilagen sind eine Empfehlung - bei Wünschen nach
Beilagenänderung verzichten wir nach wie vor auf die Zuschläge.*

Alle Preise sind Inklusivpreise

*Allergeninformationen auf Nachfrage mündlich erhältlich.
In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte
können nicht ausgeschlossen werden.*

Direkt über die Jodlbühel-App können Speisen zum Mitnehmen bestellt werden:



*Spezialitäten auf Vorbestellung (bitte zwei Tage vorher):
Kalbs- oder Schweinshaxen oder Schweinsripperl
mit Beilagen nach Wahl*

*Direkt auf unserer Homepage (www.jodlbuehel.at) kann
ein Traumurlaub gebucht oder eine Tischreservierung getätigt werden!*

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



6373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Aperitifs

<u>Martini bianco, rosso oder dry</u>	€ 7,50
<u>Campari Orange oder Soda</u>	€ 7,90
<u>Glas Prosecco</u>	€ 7,50
<u>Wein (rot oder weiß) gespritzt 1/4 l</u>	€ 5,10

Biere

Gösser vom Fass

goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig	0,3l	€ 4,80
	0,5l	€ 5,90

Radler vom Fass

hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma, erfrischend	0,5l	€ 5,90
--	------	--------

Gösser Naturgold (alkoholfreies Bier)

0,33l	€ 4,90
-------	--------

Tegernseer Helles

0,33l	€ 5,90
-------	--------

Weihenstephan Weißbier - Hell mit feiner Hefe

kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack,

naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma

0,3l	€ 5,60
------	--------

Weihenstephan Weizenbier - Hefe hell oder dunkel

0,5l	€ 6,20
------	--------

Weihenstephan Weißbier hell alkoholfrei

0,5l	€ 6,20
------	--------

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Alkoholfreie Getränke

Limonade

(Coca Cola, Cola Zero, Spezi, Fanta, Almdudler) € 4,60

Apfelsaft naturtrüb 1/4l (Bauernhof Sauerwein) € 4,90

Fruchtsäfte von der Familie Habeler

(Johannisbeere, Marille, Apfel-Karotte) € 5,00

Säfte gespritzt 1/4l € 4,60

Holunder-, Himbeer- oder Preiselbeersirup gespritzt 1/4l € 4,10

Mineralwasser ohne oder perlend (0,33l) € 4,20

Mineralwasser ohne oder perlend (0,75l) € 7,20

1 Liter Grandewasser € 3,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee € 4,30

Kleiner Brauner € 4,00

Cappuccino € 4,70

Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-,
Schwarzertee, Grüner Tee € 3,50

Heiße Zitrone natur € 4,50

Heiße Schokolade mit Schlagobers € 5,80

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Liköre

<i>Grand Marnier, Cointreau</i>	€ 5,90
<i>Baileys</i>	€ 5,90
<i>Diverse Fruchtliköre</i>	€ 4,00

Schnäpse

<i>Obstler, Williams Birne, Marillenbrand, Zwetschkenschnaps, Haselnussschnaps, Zirbenschknaps</i>	€ 4,80
<i>Grappa</i>	€ 6,50

Digestifs

<i>Jägermeister</i>	€ 4,80
<i>Underberg</i>	€ 4,90
<i>Ferneth Mentha, Ferneth Branca</i>	€ 4,90
<i>Averna</i>	€ 4,90
<i>Hennessy</i>	€ 7,90

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Weißwein offen 1/8l

Grüner Veltliner von Winzer Krems

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie

€ 4,10

Grüner Veltliner von Jamek

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie

€ 9,90

Welschriesling vom Winzerstern

Weingut Windisch, frisch feinwürzig, mild

€ 4,60

Sauvignon Blanc von Tement

zartes Blütenaroma, helles Grüngelb, frisch

€ 9,90

Gelber Muskateller vom Windisch

fruchtig, leicht, säure-arm

€ 5,40

Chardonnay vom Windisch

leicht nussiges und fruchtiges Aroma

€ 6,20

Rosé vom Winzer Krems

fruchtig, elegant, frisch, feinwürziges Aroma

€ 4,90

Rotwein offen 1/8l

Zweigelt vom Winzer Krems

kräftige, rote Farbe, herb, leicht würzig

€ 4,60

Zweigelt von Umathum

extrem würzige Frucht, dunkles Rot, Kirscharoma

€ 8,90

Merlot DOC von Pighin

trocken, anmutig, mild

€ 7,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Weißwein 0,75l Flasche

Morillon

Weingut E. & W. Polz, Steiermark - Jahrgang 2023
ausgesprochene Fruchtigkeit im Duft und im Aroma,
körperlicher Wein, sehr gelungener, weiniger Stil

€ 49,50

Gemischter Satz

Weingut Windisch - Niederösterreich - Jahrgang 2024
helles Gelbgrün, belebend, frisch, würzig und trinkanimierend, schönes
Säurespiel, gut ausbalanciert und elegant

€ 38,50

Weißburgunder (BIO)

Weingut Birgit Braunstein, Burgenland - Jahrgang 2023
tänzerisch, fein, mineralisch
leicht und sanfte, unauffällige Säure

€ 38,50

Grau- und Weissburgunder (Ried Spiegel)

Weingut Bründlmayer, Niederösterreich - Jahrgang 2022
helles Grüngelb, sanft und trocken im Antrunk, mit viel Frische,
mittelkräftig und dabei schön saftig

€ 50,40

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Weissburgunder - Klassik

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2023

elegante, feine Aromen nach Mandarinen und Birnen, untermalt von
leichter Würze

€ 49,50

Riesling - Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer, Kamptal (Niederösterreich) - Jahrgang 2022

schwungvoll, reif, frisch
hohe Eleganz

€ 46,50

Gelber Muskateller

Weingut Windisch, Niederösterreich - Jahrgang 2024

klar und vielschichtig im Aroma, dicht gewoben; Litschi, Ananas,
Muskatnuss, Orangenschalen, engmaschig mit langem Abgang

€ 39,50

Rosé

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich - Jahrgang 2023

schönes, klares Lachsrosa, duftet nach frischen Erdbeeren
und roten Ribiseln, etwas kräuterwürzig unterlegt

€ 38,50

Rosa (Rosé)

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2023

frischer, leichter Rosé mit zart blumigen Bukett

€ 49,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Grüner Veltliner - Steinsetz

Weingut Schloss Gobelsburg, Niederösterreich - Jahrgang 2022

in der Nase reife Äpfel, zart nussiges Aroma, feiner, weißer Pfeffer

€ 49,50

Grüner Veltliner - Stein am Rain

Weingut Jamek, Wachau (Niederösterreich) - Jahrgang 2024

trockener, klassischer Grüner Veltliner mit Pfeffer und Frische,

leicht und sehr bekömmlich

€ 49,50

Grüner Veltliner - Steinfeder Wachau

Weingut Knoll (Niederösterreich) - Jahrgang 2023

reifer, tropisch anmutender Frucht, Kräuternoten und eleganter Mineralität

€ 42,90

Sauvignon blanc Kalk & Kreide (BIO)

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2023

helles Grüngelb, in der Nase eher verhaltenes Bukett,

zarte Blütenaromen, frisch, stoffig, Johannisbeeren im Nachhall

€ 49,50

Chardonnay

Weingut Windisch, Niederösterreich - Jahrgang 2021

delikater Duft nach frischem Teegebäck und Haselnüssen, untermalt

von zarten Fruchttönen nach Limetten, langer, ausgiebiger Nachhall

€ 39,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Rotwein 0,75l Flasche

Villa Antinori Toscana

Weingut Antinori, Toskana (Italien) - Jahrgang 2021

reichhaltige Struktur, fein nuanciertes Bukett, gut integrierte Säure,
samtig und elegant, gute Länge

€ 62,50

Chateau Potensac

Domaines Delon (Frankreich) - Jahrgang 2021

körperreich, angenehmes Tannin, reichhaltiger Geschmack, tiefdunkles Rot
schöne Länge im Abgang

€ 89,50

Blaufränkisch (BIO)

Feiler - Artinger - Rust am See, Burgenland - Jahrgang 2020

fruchtig, elegant, würzig

Reifung in Eichenfässern

€ 34,50

Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Burgenland - Jahrgang 2022

dunkles Rubingranat, in der Nase Brombeeren, etwas Amarenokirschen,
Nuancen von Mandeln, am Gaumen sehr reife Frucht, leichte Säure,
sehr stimmig zum Schluss

€ 48,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



6373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Zweigelt

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2021

dunkles Rot mit violetterm Rand, extrem würzige Frucht, Kirschenaroma
angenehm weich im Abgang

€ 48,50

Merlot, Grave del Friuli DOC

Weingut Pighin, Friaul (Italien) - Jahrgang 2023

brillantes, tiefes Rubinrot, markantes Bukett von Weichseln, Brombeeren
und Veilchen, Gewürznuancen, gute Tanninbalance, langes Finale

€ 42,50

Bienenfresser Zweigelt Reserve

Weingut Pitnauer, Niederösterreich - Jahrgang 2021

kräftiges Rubinrot, in der Nase deutlich nach Kirsche, schwarze Ribisel, würzige
Anklänge, am Gaumen frische dunkle Beeren, sehr saftig, florale Noten, feine
Mineralität, im Nachhall Kirsche

€ 59,90

Zweigelt Haideboden Cuvée

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2020

intensives Rubinrot mit dunklem Kern, würzige und beerige Frucht, Kirsch und Himbeere
vollmundig und lang im Abgang

€ 65,50

Grande Cuvee Josanna

Weingut Salzl - Jahrgang 2021

Rubingranat, in der Nase schwarze Kirschfrucht, Cassis, Heidelbeeren,
Schoko und Kakao, Kräuterwürze, Orangenzesten, mit zarter Röstaromatik

€ 39,90

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Champagner

Ruinart Champagner Brut

subtiles Aroma, fruchtiger Duft mit Noten von Birnen

0,375l € 85,00

0,75l € 190,00

Ruinart Champagner Rosé

lebhaft, weinig, vollmündig, langanhaltend im Abgang

0,375l € 95,00

0,75l € 240,00

Prosecco

Bolla

fruchtiges Bukett, eleganter Körper

0,75l € 46,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at





Tiroler



Wirtshauskultur

Leitspruch!

Alle Wirtsleute führen ihren Betrieb so, dass sie sich dort auch als Gast und als MitarbeiterIn wohl fühlen würden und sie ihn ihren besten Freunden gerne weiterempfehlen.

An die Spitze aller Betrachtungen stellen die Wirtsleute das Wohlergehen des Gastes, den sie nicht nur als zahlendes Individuum betrachte, sondern als Person, die sich der Gastlichkeit des Hauses anvertraut und daher auch Anspruch auf entsprechende Behandlung hat.



Lieber Gast!

Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:

Eier aus Bodenhaltung:

Kalbfleisch:

Schweinefleisch:

Milch, Butter, Topfen, Schlagober:

Erdäpfel, Zwiebel, Knoblauch:

Äpfel und Apfelsaft:

Fruchtsäfte

Wild:

Brugger - Kitzbühel,

Metzgerei Huber - Kitzbühel

Metzgerei Huber - Kitzbühel

aus Österreich u. a. Tirol Milch,

Vertrieb Fa. Brugger Kitzbühel und

Fa. Sinnesberger - Kirchdorf

Österreichische Landwirtschaft

u.a. Leo Preiser, 3404 Seizersdorf

Obstbau Sauerwein, Rum bei Innsbruck

Familie Habeler - Pöttsching

Weinbauer - Kufstein

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • info@jodlbuehel.at

www.jodlbuehel.at

