Kalte Vorspeisen

Geräuchertes heimisches Forellenfilet mit Kren und Blattsalatgarnitur	€ 16,40
Rindercarpaccio mit Ruccola, Oliven, Kapern und Parmesanspänen	€ 21,50

Suppen

Auf Wunsch können wir anstatt unserer echten Rindssuppe auch eine Gemüsesuppe servieren

Fritattensuppe	€ 7,90
Bouillion mit Ei	€ 7,50
Nudelsuppe mit haugemachten Nudeln	€ 8,10
Bouillon ohne Einlage	€ 6,50

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	€ 34,90
Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln oder Petersilkartoffeln	€ 35,60
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln oder mit Reis	€ 36,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit Reis oder mit Butterspätzle	€ 34,90
Schweinsschnitzel gebacken mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln	€ 24,90

Tiroler Gerichte

Tiroler Gröstel mit Spiegelei und gemischtem Salat	€ 24,90
Veganes Gemüsegröstel und gemischtem Salat	€ 21,50
Kasspatzl mit gemischtem Salat (vegetarisch)	€ 24,90
Spinatknödel (3 Stück) mit gemischtem Salat (vegetarisch)	€ 23,90

Vom Grill

Zanderfilet mit gedünsteten Tomatenwürfeln, Petersilkartoffeln und gemischtem Salat	€ 34,40
Kalbsschnitzel vom Grill mit großem gemischtem Salat	€ 31,90

Steaks

Pfeffersteak mit Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 58,60
Filetsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 56,20

Für den kleinen Hunger

Kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder Petersilkartoffeln	€ 21,90
Spinatknödel 2 Stück mit Butter und Parmesan und einem kleinen gemischten Salat	€ 20,90
Paar Würstel mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	€ 15,90

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 8,90
Kleiner Blattsalat	€ 6,90
Portion Kartoffelsalat	€ 8,90
Großer gemischter Salat	€ 18,60
Salatteller mit Hühnerbruststreifen	€ 25,70

Zur Jause

Salami-, Speck- oder Käsebrot	€ 17,30
Speckbrettl, gemischte Kalte Platte oder Käseplatte	€ 26,90
Kleine gemischte Käseplatte mit Brot	€ 21,50

Eisbecher & Sorbets

Coup Dänemark	
Vanilleeis, Schokosauce, Sahne	€ 9,40
Heiße Liebe	
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne	€ 9,50
Eiskaffee	
Vanilleeis, gekühlter starker Kaffee, Sahne	€ 9,10
Jodlbühel Spezial	
Vanilleeis, Schokoeis, Walnüsse, Eierlikör, Sahne	€ 9,90
Kinderbecher Clown	
Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne	€ 5,60
2 Kugeln hausgemachtes Sorbet	
Zitrone, Erdbeer, Moosbeer, Himbeere	
ohne Vodka	€ 9,80
mit Vodka	€ 12,90
2 Kugeln Eis	
Schokolade, Erdbeer, Vanille, Haselnuss, Salted Caramel	
ohne Sahne	€ 5,20
mit Sahne	€ 6,40
Affogato	€ 6,90

Desserts & Mehlspeisen

Eisknödel Vanillieeeis ummantelt mit Karamellsauce und Nüssen gefüllt mit Waldbeersauce	€ 8,90
Obstsalat	€ 11,40
Käseallerlei Kleine gemischte Käseplatte mit Brot	€ 21,50
Apfelstrudel mit Sahne	€ 9,60
Topfenstrudel mit Sahne	€ 9,10
Kleiner Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschken-, Marillenröster oder Apfelmus	€ 17,90
Großer Kaiserschmarrn mit hausgemachten Zwetschken-, Marillenröster oder Apfelmus	€ 20,90
Eispalatschinke Palatschinke, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne	€ 9,70
Schokonusspalatschinke Palatschinke, Schokolade, geriebene Nüsse, Sahne	€ 9,90
Topfenpalatschinke (Rezept ist von Herta Aufschnaiter) Palatschinke mit Topfenfüllung	€ 9,90
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke Palatschinke mit Marillen- oder Preiselbeerfüllung	€ 9,50

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 € 6,00 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!

Alpenhaus- & Jodlbühel- Gutschein
Unser Wertgutschein ist das ideale Geschenk!
Egal ob im Jodlbühel oder im Alpenhaus – der Gutschein kann flexibel eingelöst
werden, sei es für ein gutes Essen, süße Schmankerl oder eine erholsame Nacht.
Ganz bequem kann man direkt auf unserer Website www.jodlbuehel.at oder
www.alpenhaus.at den Gutschein kaufen.

Landhotel -Gasthof Jodlbühel

Aperitifs

Martini bianco, rosso oder dry		€ 7,80
Campari Orange oder Soda		€ 8,50
San Bitter Orange (alkoholfrei)		€ 8,90
San Bitter Soda (alkoholfrei)		€ 7,30
Glas Prosecco		€ 7,90
Wein (rot oder weiß) gespritzt 1/4 l		€ 5,50

Biere

Bürgerbräu Innsbruck vom Fass		
goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig	0,3l	€ 5,50
	0,5l	€ 6,90
Radler vom Fass		
hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma, erfrischend	0,3l	€ 5,50
	0,5l	€ 6,90
Gösser Naturgold (alkoholfreies Bier)	0,33l	€ 5,50
Tegernseer Helles	0,33l	€ 6,70
Weihenstephan Weißbier - Hell mit feiner Hefe		
kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma	0,3l	€ 5,90
Weihenstephan Weizenbier - Hefe hell oder dunkel	0,5l	€ 7,20
Weihenstephan Weißbier hell alkoholfrei	0,5l	€ 7,20

Alkoholfreie Getränke

Limonade	
(Spezi, Fanta, Coca Cola, Cola Zero, Almdudler)	*€ 4,90*
Apfelsaft naturtrüb 1/4l (Bauernhof Sauerwein)	*€ 5,30*
Fruchtsäfte von der Familie Habeler	
(Johannisbeere, Marille)	*€ 5,30*
Säfte gespritzt 1/4l	*€ 4,90*
Holunder-, Himbeer- oder Preiselbeersirup gespritzt 1/4l	*€ 4,60*
Mineralwasser ohne oder perlend (0,33l)	*€ 4,50*
Mineralwasser ohne oder perlend (0,75l)	*€ 7,50*
1 Liter Granderwasser	*€ 3,50*

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	*€ 4,70*
Kleiner Brauner	*€ 4,30*
Cappuccino	*€ 5,10*
Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-,	
Schwarzertee, Grüner Tee	*€ 3,90*
Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft	*€ 4,90*
Heiße Schokolade mit Schlagobers	*€ 6,40*

Liköre

Grand Marnier, Cointreau	€ 6,20
Baileys	€ 6,20
Eierlikör, Maraschino, Himbeerlikör	€ 4,20

Schnäpse

Obstler, Williams Birne, Marillenbrand, Zwetschkenschnaps, von der Familie Elsensohn	€ 5,00
Haselnussschnaps, Zirbenschnaps, Rosenmarillenschnaps von der Schnapsbrennerei Erber	€ 5,00
Grappa	€ 6,80

Digestifs

Jägermeister	€ 5,00
Underberg	€ 5,10
Ferneth Mentha	€ 5,10
Ferneth Branca	€ 4,70
Averna	€ 5,10
Hennessy	€ 8,30

Weißweine offen 1/8l

Grüner Veltliner - Weingut Kreuzgang

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie € 4,90

Alkoholfreier Grüner Veltliner - Weingut Winzer Krems

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie € 5,40

Grüner Veltliner - Weingut Jamek

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie € 11,90

Sauvignon Blanc - Weingut Tement

zartes Blütenaroma, helles Grüngelb, frisch € 11,90

Gelber Muskateller - Weingut Windisch

fruchtig, leicht, säure-arm € 7,90

Chardonnay - Weingut Windisch

leicht nussiges und fruchtiges Aroma € 8,40

Roséweine offen 1/8l

Rosé - Weingut Winzer Krems

fruchtig, elegant, frisch, feinwürziges Aroma € 5,90

Le Côte Rosé - Weingut Château du Rouet

Aromen von Zitrusfrüchten und kleinen roten Beeren € 7,50

Rotwein offen 1/8l

Zweigelt - Weingut Winzer Krems

kräftige, rote Farbe, herb, leicht würzig — € 6,30

Zweigelt - Weingut Umathum

extrem würzige Frucht, dunkles Rot, Kirscharoma — € 11,10

Merlot DOC - Weingut Pighin

trocken, anmutig, mild — € 9,50

Blaufränkischer - Weingut Kerschbaum

fruchtig, elegant, würzig — € 10,50

Morellino di Scansano

Weingut Podere 414

saftige Kirsch- und Pflaumennoten, gepaart mit Kräutern — € 9,90

Supertuscan IGT Toscana Rosso

Weingut Castello Romitorio

dunkle Beeren, Lakritze, Pfeffer und balsamische Noten — € 11,30

Mit viel Liebe von Matthäus Stern ausgewählt

Hans Frauenschuh
KITZBÜHEL

Landhotel -Gasthof Jodlbühel

Champagner

Ruinart Champagner Brut

subtiles Aroma, fruchtiger Duft mit Noten von Birnen

0,375l € 110,00
0,75l € 190,00

Ruinart Champagner Rosé

lefbhaft, weinig, vollmündig, langanhaltend im Abgang

0,375l € 110,00
0,75l € 190,00

Prosecco

Bolla

fruchtiges Bukett, eleganter Körper 0,75l € 48,50

Weißwein 0,75l Flasche

Morillon

Weingut E. & W. Polz, Steiermark - Jahrgang 2024

ausgesprochene Fruchtigkeit im Duft und im Aroma,
körperlicher Wein, sehr gelungener, weiniger Stil — € 49,50

Gemischter Satz

Weingut Windisch - Niederösterreich - Jahrgang 2025

helles Gelbgrün, belebend, frisch, würzig und trinkanimierend, schönes
Säurespiel, gut ausbalanciert und elegant — € 38,50

Weißburgunder (BIO)

Weingut Birgit Braunstein, Burgenland - Jahrgang 2024

tänzerisch, fein, mineralisch
leicht und sanfte, unauffällige Säure — € 40,20

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 — € 55,60

Weissburgunder - Klassik

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2025

elegante, feine Aromen nach Mandarinen und Birnen, untermalt von
leichter Würze — € 50,20

Grüner Veltliner - Steinsetz

Weingut Schloss Gobelsburg, Niederösterreich - Jahrgang 2025

in der Nase reife Äpfel, zart nussiges Aroma,
feiner, weißer Pfeffer € 53,50

Grüner Veltliner - Stein am Rain

Weingut Jamek, Wachau, Niederösterreich - Jahrgang 2025

trockener, klassischer Grüner Veltliner mit Pfeffer und Frische,
leicht und sehr bekömmlich € 52,50

Grüner Veltliner - Steinfeder Wachau

Weingut Knoll, Niederösterreich - Jahrgang 2025

reifer, tropisch anmutender Frucht, Kräuternoten
und eleganter Mineralität € 49,50

Grüner Veltliner - Kremser Sandgrube

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich - Jahrgang 2025

blankes grünliches Gelb; lebendiger, pflanzlicher und leicht pfeffriger
Zitrusduft € 34,50

Sauvignon blanc Kalk & Kreide (BIO)

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2025

helles Grüngelb, in der Nase eher verhaltenes Bukett,
zarte Blütenaromen, frisch, stoffig, Johannisbeeren im Nachhall € 54,90

Chardonnay

Weingut Windisch, Niederösterreich - Jahrgang 2022

delikater Duft nach frischem Teegebäck und Haselnüssen, untermalt von zarten Fruchttönen nach Limetten, langer, ausgiebiger Nachhall € 40,50

Gelber Muskateller

Weingut Windisch, Niederösterreich - Jahrgang 2025

klar und vielschichtig im Aroma, dicht gewoben; Litschi, Ananas, Muskatnuss, Orangenschalen, engmaschig mit langem Abgang € 38,90

Roséwein

Rosé

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich - Jahrgang 2025

schönes, klares Lachsrosa, duftet nach frischen Erdbeeren und roten Ribiseln, etwas kräuterwürzig unterlegt € 29,90

Rosa (Rosé)

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2024

frischer, leichter Rosé mit zart blumigen Bukett € 49,50

Rosé Le Côtes Bio

Weingut Château du Rouet, Frankreich - Jahrgang 2026

Aromen von Zitrusfrüchten und kleinen roten Beeren, am Gaumen reichhaltig, rund und vollmundig € 34,90

Rotwein 0,75l Flasche

Villa Antinori Toscana

Weingut Antinori, Toskana (Italien) - Jahrgang 2022

reichhaltige Struktur, fein nuanciertes Bukett, gut integrierte Säure, samtig und elegant, gute Länge € 64,50

Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Burgenland - Jahrgang 2023

dunkles Rubingranat, in der Nase Brombeeren, etwas Amarenakirschen, Nuancen von Mandeln, am Gaumen sehr reife Frucht, leichte Säure, sehr stimmig zum Schluss € 49,50

Blauer Zweigelt - St. Severin

Weingut Winzer Krems, Niederösterreich - Jahrgang 2024

durchscheinendes Rubingranant, fein differenzierter, kräftiger körperreicher Rotwein € 29,90

Zweigelt

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2022

dunkles Rot mit violettem Rand, extrem würzige Frucht, Kirschenaroma angenehm weich im Abgang € 48,50

Bienenfresser Zweigelt Reserve

Weingut Pitnauer, Niederösterreich - Jahrgang 2023

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 2023

intensives Rubinrot mit dunklem Kern, würzige und beerige Frucht, Kirsch und Himbeere vollmundig und lang im Abgang € 69,50

Morellino di Scansano

Weingut Podere 414, Maremma Toskana (Italien) - Jahrgang 2024

saftige Kirsch- und Pflaumennoten, gepaart mit Kräutern, spürbarer Säure und präsentem Tannin

€ 49,90

Merlot, Grave del Friuli DOC

Weingut Pighin, Friaul (Italien) - Jahrgang 2024

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

€ 39,90

Supertuscan IGT Toscana Rosso

Weingut Castello Romitorio, Montalcino (Italien) - Jahrgang 2022

dunkle Beeren (Brombeere), Lakritze, Pfeffer und balsamische Noten mit festem, samtigem Tannin

€ 59,90

Promis - Supertuscan IGT Toscana

Weingut Ca' Marcanda (Gaja), Bolgheri (Italien) - Jahrgang 2023

dunkle Beerenfrüchte, Schokolade und mediterrane Kräuter mit seidigen Gerbstoffen

€ 109,90

Grande Cuvee Josanna

Weingut Salzl - Jahrgang 2022

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

€ 42,50

Mit viel Liebe von Matthäus Stern ausgewählt

Hans Frauenschuh
KITZBÜHEL

Landhotel -Gasthof Jodlbühel

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 Behandung hat.

Lieber Gast!

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

Eier aus Bio-Freilandeier:	*Wadhof Kösslergut, Zederhaus*
Kalb- , Schweine- & Rindfleisch:	*Metzgerei Huber - Kitzbühel*
Milch, Butter, Topfen, Schlagober:	*Tirol Milch*
Erdäpfel, Zwiebel, Knoblauch:	*Gutmann Agrar*
Äpfel und Apfelsaft: Fruchtsäfte	*Obstbau Sauerwein, Rum bei Innnsbruck*
Fruhtsäfte:	*Familie Habeler - Pöttsching*
Wild:	*Metzgerei Huber - Kitzbühel und Weinbauer - Kufstein*
Gemüse & Obst:	*Agrarhandel Stern*

Landhotel -Gasthof Jodlbühel