



Kalte Vorspeisen

Entenbrust-Carpaccio

mit Himbeer-Preiselbeerdressing

€ 9,90

Tiroler Hirschschinken geräuchert

mit Wacholderbutter

€ 9,50

Suppen

Fritattensuppe

€ 4,90

Bouillion mit Ei

€ 4,90

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne,

mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln

€ 20,90

Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln

oder nach Wahl

€ 22,90

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

oder mit Reis

€ 21,90

Rahmschnitzel vom Kalb mit Reis

oder mit Butterspätzle

€ 20,90

Schweinschnitzel gebacken

mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln

€ 15,50

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	€ 14,50
<u>Kasspatzl</u> mit gemischtem Salat	€ 14,50
<u>Spinatknödel</u> (3 Stück) mit gemischtem Salat	€ 14,50

Vom Grill

<u>Zanderfilet</u> mit gedünsteten Tomatenwürfeln, Petersilkartoffeln und gemischtem Salat	€ 20,90
<u>Kalbsschnitzel</u> mit Petersilkartoffeln oder großem gemischtem Salat	€ 20,90

Steaks

<u>Pfeffersteak</u> mit Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 32,90
<u>Filetsteak</u> vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 32,90

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 Kartoffeln	€ 12,50
<u>Spinatknödel 2 Stück</u> mit Butter und Parmesan und einem kleinem gemischtem Salat	€ 11,50
<u>Paar Würstel</u> mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	€ 9,90

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 5,50
Kleiner Blattsalat	€ 5,00
Portion Kartoffelsalat	€ 5,50
Großer gemischter Salat	€ 10,90
Salatteller mit Hühnerbruststreifen	€ 16,90

Zur Jause

<u>Salami-, Speck- oder Käsebrot</u>	€ 9,90
<u>Speckbrettl, gemischte Kalte Platte oder Käseplatte</u>	€ 16,90
<u>Kleine gemischte Käseplatte mit Brot</u>	€ 12,90

Süßes für die Sinne

finden Sie in unserer Desserkarte

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





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

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

*Selbstverständlich bieten wir alle Gerichte auch als „kleinere Portion“ mit
einem Preisnachlass von € 3,- an.*

*Die ganz Hungrigen erhalten bei Aufzählung von €4,50 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.*

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Aperitifs

<u>Martini</u> bianco, rosso oder dry		€ 5,10
<u>Campari</u> Orange oder Soda		€ 5,10
<u>Sherry</u> medium oder dry		€ 5,10
<u>Glas Prosecco</u>		€ 5,10
<u>Wein</u> (rot oder weiß) gespritzt 1/4 l		€ 3,80

Biere

Gösser

goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig	0,2l	€ 3,00
	0,3l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,20

Gösser Radler

hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma, erfrischend	0,5l	€ 4,20
--	------	--------

Gösser Naturgold (alkoholfreies Bier)

0,33l	€ 3,40
-------	--------

Weihenstephan Weißbier - Hell mit feiner Hefe

kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma	0,33l	€ 4,00
--	-------	--------

Arco Weizenbier - Hefe hell oder dunkel

0,5l	€ 4,80
------	--------

Edelweiß Weißbier hell alkoholfrei

0,5l	€ 4,80
------	--------

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Alkoholfreie Getränke

Limonade

(Coca Cola, Cola light, Spezi, Fanta, Almdudler, Eistee) € 3,30

Apfelsaft naturtrüb 1/4l (Bauernhof Sauerwein, Thaur) € 3,50

Säfte gespritzt 1/4l € 3,40

Mineralwasser ohne oder perlend € 3,30

Fruchtsäfte

(Johannisbeere, Orange, Mango, Marille, Rhabarber) € 3,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee € 3,10

Großer Brauner € 3,50

Kleiner Brauner € 2,90

Cappuccino € 3,60

Tee mit Milch oder Zitrone € 2,90

Tee mit Rum € 4,50

Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Hagebutter-, Grüner Tee € 2,80

Heiße Zitrone natur € 3,40

Heiße Schokolade mit Schlagobers € 4,00

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Liköre

<i>Grand Marnier, Cointreau</i>	€ 4,80
<i>Baileys</i>	€ 4,80
<i>Diverse Fruchtliköre</i>	€ 3,20

Schnäpse

<i>Obstler, Williams Birne, Marillenbrand, Zwetschkenschnaps</i>	€ 3,80
<i>Grappa</i>	€ 4,50

Digestifs

<i>Jägermeister</i>	€ 3,80
<i>Underberg</i>	€ 3,80
<i>Ferneth Mentha, Ferneth Branca</i>	€ 3,80
<i>Averna</i>	€ 3,80
<i>Hennessy</i>	€ 5,20
<i>Rosbacher Wunderlich</i>	€ 3,80

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Weißwein offen 1/4l

Grüner Veltliner von Winzer Krems

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie

€ 5,00

Grüner Veltliner von Jamek

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie

€ 11,60

Welschriesling

Weingut Windisch, frisch feinwürzig, mild

€ 5,00

Sauvignon Blanc von Tement

zartes Blütenaroma, helles Grüngelb, frisch

€ 13,20

Gelber Muskateller

fruchtig, leicht, säure-arm

€ 7,00

Chardonnay

leicht nussiges und fruchtiges Aroma

€ 7,00

Rose

fruchtig, elegant, frisch, feinwürziges Aroma

€ 5,30

Rotwein offen 1/4l

Zweigelt

kräftige, rote Farbe, herb, leicht würzig

€ 5,00

Zweigelt von Umathum

extrem würzige Frucht, dunkles Rot, Kirscharoma

€ 11,60

Merlot DOC von Pighin

trocken, anmutig, mild

€ 9,60

St. Magdalena aus Südtirol

leicht, fruchtig, rubinrot

€ 5,30

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 2018
ausgesprochene Fruchtigkeit im Duft und im Aroma,
körperlicher Wein, sehr gelungener, weiniger Stil

€ 34,50

Pinot Blanc

Weingut Birgit Braunstein, Burgenland - Jahrgang 2017
tänzerisch, fein, mineralisch
leicht und sanfte, unauffällige Säure

€ 28,50

Grüner Veltliner - Steinsetz

Weingut Schloss Gobelsburg, Niederösterreich - Jahrgang 2017
in der Nase reife Äpfel, zart nussiges Aroma, feiner, weißer Pfeffer

€ 36,50

Grüner Veltliner - Stein am Rain

Weingut Jamek, Wachau (Niederösterreich) - Jahrgang 2018
trockener, klassischer Grüner Veltliner mit Pfeffer und Frische,
leicht und sehr bekömmlich

€ 35,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Sauvignon blanc

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2018

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

€ 37,50

Chardonnay

Weingut Edlinger, Niederösterreich - Jahrgang 2017

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

€ 31,50

Weissburgunder - Klassik

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2018

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

€ 33,50

Riesling - Ried Heiligenstein

Weingut Bründlmayer, Kamptal (Niederösterreich) - Jahrgang 2017

schwungvoll, reif, frisch
hohe Eleganz

€ 37,50

Rosé

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland)

Jahrgang 2017 und 2018

frischer, leichter Rosé mit zart blumigen Bukett

€ 35,50

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 2013 und 2015
reichhaltige Struktur, fein nuanciertes Bukett, gut integrierte Säure,
samtig und elegant, gute Länge

€ 53,50

Chateau Potensac

Domaines Delon - Jahrgang 2015

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

€ 60,50

Blaufränkisch

Feiler - Artinger - Rust am See - Jahrgang 2015

fruchtig, elegant, würzig

Reifung in Eichenfässern

€ 28,50

Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Burgenland - Jahrgang 2015

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

€ 37,50

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Zweigelt

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2017

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

€ 35,50

Merlot, Grave del Friuli DOC

Weingut Pighin, Friaul (Italien) - Jahrgang 2016

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

€ 30,50

Südtiroler Edelvernatsch DOP

Weingut Josef Brigl, Südtirol (Italien) - Jahrgang 2017

hellrubinrot, milder und fruchtiger Geschmack

€ 25,50

Zweigelt Haideboden Cuvée

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2014

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

€ 42,50

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

0,75l € 120,00

Ruinart Champagner Brut Rose

lebhaft, weinig, vollmündig, langanhaltend im Abgang

0,75l € 150,00

Sekt

Haus Österreich

Riesling Sekt, extra trocken

0,2l € 22,00

0,75l € 42,00

Prosecco

Torralta

fruchtiges Bukett, eleganter Körper

0,75l € 35,00

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:

Wild:

Forelle:

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

Weinbauer - Kufstein

Familie Quellfisch - Schwendt

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at

