



## Kalte Vorspeisen

### Entenbrust-Carpaccio

mit Himbeer-Preiselbeerdressing

€ 10,90

### Rindercarpaccio

mit Ruccola, Oliven, Kapern und Parmesanspänen

€ 13,90

## Suppen

Fritattensuppe

€ 5,20

Bouillion mit Ei

€ 5,20

## Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne,  
mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln

€ 23,90

Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln  
oder nach Wahl

€ 24,90

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln  
oder mit Reis

€ 24,90

Rahmschnitzel vom Kalb mit Reis  
oder mit Butterspätzle

€ 23,90

Schweinschnitzel gebacken  
mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln

€ 16,50

# Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)





## Tiroler Gerichte

<u>Tiroler Gröstel</u> mit Spiegelei und gemischtem Salat	€ 16,50
<u>Kasspatzl</u> mit gemischtem Salat	€ 17,50
<u>Spinatknödel</u> (3 Stück) mit gemischtem Salat	€ 15,50

## Vom Grill

<u>Zanderfilet</u> mit gedünsteten Tomatenwürfeln, Petersilkartoffeln und gemischtem Salat	€ 22,90
<u>Kalbsschnitzel</u> mit Petersilkartoffeln oder großem gemischtem Salat	€ 22,90

## Steaks

<u>Pfeffersteak</u> mit Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 36,90
<u>Filetsteak</u> vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 35,90

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)





## Für den kleinen Hunger

<u>Kleines Wienerschnitzel vom Schwein</u> mit Pommes frites oder Kartoffeln	€ 13,50
<u>Spinatknödel 2 Stück</u> mit Butter und Parmesan und einem kleinem gemischtem Salat	€ 12,50
<u>Paar Würstel</u> mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	€ 10,50

## Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 5,80
Kleiner Blattsalat	€ 5,20
Portion Kartoffelsalat	€ 5,80
Großer gemischter Salat	€ 12,50
Salatteller mit Hühnerbruststreifen	€ 18,90

## 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](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://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 €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.*

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



*0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)*

*[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)*





## Aperitifs

<u>Martini bianco, rosso oder dry</u>	€ 5,60
<u>Campari Orange oder Soda</u>	€ 5,60
<u>Sherry medium oder dry</u>	€ 5,60
<u>Glas Prosecco</u>	€ 5,60
<u>Wein (rot oder weiß) gespritzt 1/4 l</u>	€ 3,90

## Biere

### Gösser

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

### Gösser Radler

hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma, erfrischend	0,5l	€ 4,80
--	------	--------

### Gösser Naturgold (alkoholfreies Bier)

0,33l	€ 3,90
-------	--------

### Tegernseer Helles

0,33l	€ 4,60
-------	--------

### Weihenstephan Weißbier - Hell mit feiner Hefe

kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack, naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma	0,33l	€ 4,20
--	-------	--------

### Edelweiß Weizenbier - Hefe hell oder dunkel

0,5l	€ 4,90
------	--------

### Edelweiß Weißbier hell alkoholfrei

0,5l	€ 4,90
------	--------

# Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)





## Alkoholfreie Getränke

### Limonade

(Coca Cola, Cola light, Spezi, Fanta, Almdudler, Eistee) € 3,50

Apfelsaft naturtrüb 1/4l (Bauernhof Sauerwein, Thaur) € 3,80

Säfte gespritzt 1/4l € 3,50

Mineralwasser ohne oder perlend € 3,50

### Fruchtsäfte

(Johannisbeere, Orange, Mango, Marille, Rhabarber) € 3,80

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee € 3,40

Großer Brauner € 3,90

Kleiner Brauner € 3,10

Cappuccino € 3,90

Tee mit Milch oder Zitrone € 3,10

Tee mit Rum € 4,90

Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Hagebutter-, Grüner Tee € 3,00

Heiße Zitrone natur € 3,90

Heiße Schokolade mit Schlagobers € 4,80

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://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>	€ 4,10
<i>Grappa</i>	€ 4,70

## Digestifs

<i>Jägermeister</i>	€ 4,10
<i>Underberg</i>	€ 4,10
<i>Ferneth Mentha, Ferneth Branca</i>	€ 4,10
<i>Averna</i>	€ 4,10
<i>Hennessy</i>	€ 6,50

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)







## Weißwein offen 1/4l

### Grüner Veltliner von Winzer Krems

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie

€ 5,50

### Grüner Veltliner von Jamek

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie

€ 12,80

### Welschriesling

Weingut Windisch, frisch feinwürzig, mild

€ 5,50

### Sauvignon Blanc von Tement

zartes Blütenaroma, helles Grüngelb, frisch

€ 14,20

### Gelber Muskateller

fruchtig, leicht, säure-arm

€ 7,60

### Chardonnay

leicht nussiges und fruchtiges Aroma

€ 7,50

### Rose

fruchtig, elegant, frisch, feinwürziges Aroma

€ 5,80

## Rotwein offen 1/4l

### Zweigelt

kräftige, rote Farbe, herb, leicht würzig

€ 5,50

### Zweigelt von Umathum

extrem würzige Frucht, dunkles Rot, Kirscharoma

€ 12,90

### Merlot DOC von Pighin

trocken, anmutig, mild

€ 10,90

### St. Magdalena aus Südtirol

leicht, fruchtig, rubinrot

€ 5,60

# Landhotel - Gasthof Jodlbühel



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://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

€ 37,50

### Pinot Blanc

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

€ 30,50

### Grüner Veltliner - Steinsetz

*Weingut Schloss Gobelsburg, Niederösterreich - Jahrgang 2018*  
in der Nase reife Äpfel, zart nussiges Aroma, feiner, weißer Pfeffer

€ 39,50

### Grüner Veltliner - Stein am Rain

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

€ 38,50

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://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

€ 39,50

## Chardonnay

*Weingut Edlinger, Niederösterreich - Jahrgang 2017*

delikater Duft nach frischem Teegebäck und Haselnüssen, untermalt

von zarten Fruchttönen nach Limetten, langer, ausgiebiger Nachhall

€ 33,50

## Weissburgunder - Klassik

*Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2018*

elegante, feine Aromen nach Mandarinen und Birnen, untermalt von

leichter Würze.

€ 35,50

## Riesling - Ried Heiligenstein

*Weingut Bründlmayer, Kamptal (Niederösterreich) - Jahrgang 2017*

schwungvoll, reif, frisch

hohe Eleganz

€ 38,50

## Rosé

*Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland)*

*Jahrgang 2019*

frischer, leichter Rosé mit zart blumigen Bukett

€ 38,50

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)





## Rotwein 0,75l Flasche

### Villa Antinori Toscana

*Weingut Antinori, Toskana (Italien) - Jahrgang 2015*

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

€ 55,50

### Chateau Potensac

*Domaines Delon - Jahrgang 2015*

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

€ 66,50

### Blaufränkisch

*Feiler - Artinger - Rust am See - Jahrgang 2015*

fruchtig, elegant, würzig

Reifung in Eichenfässern

€ 30,50

### Blaufränkisch

*Weingut Kerschbaum, Burgenland - Jahrgang 2016 oder 2017*

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

€ 39,50

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)





## Zweigelt

*Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2017*

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

€ 38,50

## 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*

€ 32,50

## Südtiroler Edelvernatsch DOP

*Weingut Josef Brigl, Südtirol (Italien) - Jahrgang 2018*

*hellrubinrot, milder und fruchtiger Geschmack*

€ 28,50

## Zweigelt Haideboden Cuvée

*Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2016*

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

€ 45,50

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



0373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)





## Champagner

### Ruinart Champagner Brut

subtiles Aroma, fruchtiger Duft mit Noten von Birnen

0,75l € 130,00

### Ruinart Champagner Brut Rose

lebhaft, weinig, vollmündig, langanhaltend im Abgang

0,75l € 160,00

## Prosecco

### Torralta

fruchtiges Bukett, eleganter Körper

0,75l € 38,00

*Landhotel - Gasthof Jodlbühel*



6373 Jochberg bei Kitzbühel • Tel.: 05355 / 52 70 • [info@jodlbuehel.at](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://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](mailto:info@jodlbuehel.at)

[www.jodlbuehel.at](http://www.jodlbuehel.at)

