



Kalte Vorspeisen

Entenbrust-Carpaccio

mit Himbeer-Preiselbeerdressing

€ 11,90

Rindercarpaccio

mit Ruccola, Oliven, Kapern und Parmesanspänen

€ 14,90

Suppen

Fritattensuppe

€ 5,50

Bouillion mit Ei

€ 5,30

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne,

mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln

€ 24,90

Cordon bleu vom Schwein mit Röstkartoffeln

oder nach Wahl

€ 26,90

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln

oder mit Reis

€ 27,90

Rahmschnitzel vom Kalb mit Reis

oder mit Butterspätzle

€ 24,90

Schweinschnitzel gebacken

mit Pommes frites oder mit Röstkartoffeln

€ 18,50

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	€ 17,90
<u>Kasspatzl</u> mit gemischtem Salat	€ 18,50
<u>Spinatknödel</u> (3 Stück) mit gemischtem Salat	€ 17,50

Vom Grill

<u>Zanderfilet</u> mit gedünsteten Tomatenwürfeln, Petersilkkartoffeln und gemischtem Salat	€ 24,90
<u>Kalbsschnitzel</u> vom Grill mit großem gemischtem Salat	€ 23,90

Steaks

<u>Pfeffersteak</u> mit Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 38,90
<u>Filetsteak</u> vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites oder Röstkartoffeln	€ 37,90

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	€ 15,50
<u>Spinatknödel 2 Stück</u> mit Butter und Parmesan und einem kleinen gemischten Salat	€ 14,50
<u>Paar Würstel</u> mit Pommes frites oder Kartoffelsalat	€ 11,90

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 6,90
Kleiner Blattsalat	€ 5,50
Portion Kartoffelsalat	€ 6,20
Großer gemischter Salat	€ 13,50
Salatteller mit Hühnerbruststreifen	€ 10,90

Zur Jause

<u>Salami-, Speck- oder Käsebrot</u>	€ 11,90
<u>Speckbrettl, gemischte Kalte Platte oder Käseplatte</u>	€ 10,50
<u>Kleine gemischte Käseplatte mit Brot</u>	€ 14,90

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 €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

www.jodlbuehel.at





Aperitifs

<u>Martini bianco, rosso oder dry</u>	€ 6,20
<u>Campari Orange oder Soda</u>	€ 6,20
<u>Glas Prosecco</u>	€ 6,20
<u>Wein (rot oder weiß) gespritzt 1/4 l</u>	€ 4,30

Biere

Gösser vom Fass

goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig	0,3l	€ 4,00
	0,5l	€ 5,10

Radler vom Fass

hellgelb, fruchtig spritziges Zitronenaroma, erfrischend	0,5l	€ 5,10
--	------	--------

Gösser Naturgold (alkoholfreies Bier)

0,33l	€ 4,10
-------	--------

Tegernseer Helles

0,33l	€ 4,90
-------	--------

Weihenstephan Weißbier - Hell mit feiner Hefe

kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack,

naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma

0,3l	€ 4,60
------	--------

Weihenstephan Weizenbier - Hefe hell oder dunkel

0,5l	€ 5,20
------	--------

Weihenstephan Weißbier hell alkoholfrei

0,5l	€ 5,20
------	--------

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Alkoholfreie Getränke

Limonade

(Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Spezi, Fanta, Almdudler) € 3,80

Apfelsaft naturtrüb 1/4l (Bauernhof Sauerwein, Thaur) € 4,10

Fruchtsäfte von der Familie Habeler

(Johannisbeere, Marille, Kirsch, Apfel-Karotte) € 4,20

Säfte gespritzt 1/4l € 3,70

Holunder-, Himbeer- oder Preiselbeersirup gespritzt 1/4l € 3,30

Mineralwasser ohne oder perlend (0,33l) € 3,50

Mineralwasser ohne oder perlend (0,75l) € 6,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee € 3,80

Kleiner Brauner € 3,50

Cappuccino € 4,20

Früchte-, Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-,
Schwarzertee, Grüner Tee € 3,20

Heiße Zitrone natur € 4,10

Heiße Schokolade mit Schlagobers € 5,20

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Liköre

<i>Grand Marnier, Cointreau</i>	€ 4,90
<i>Baileys</i>	€ 4,90
<i>Diverse Fruchtliköre</i>	€ 3,60

Schnäpse

<i>Obstler, Williams Birne, Marillenbrand, Zwetschkenschnaps, Haselnussschnaps, Zirbenschknaps</i>	€ 4,20
<i>Grappa</i>	€ 4,70

Digestifs

<i>Jägermeister</i>	€ 4,20
<i>Underberg</i>	€ 4,20
<i>Ferneth Mentha, Ferneth Branca</i>	€ 4,20
<i>Averna</i>	€ 4,20
<i>Hennessy</i>	€ 6,80

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

€ 6,20

Grüner Veltliner von Jamek

rassig, fruchtig, mit feiner Harmonie

€ 14,90

Welschriesling

Weingut Windisch, frisch feinwürzig, mild

€ 6,20

Sauvignon Blanc von Tement

zartes Blütenaroma, helles Grüngelb, frisch

€ 14,90

Gelber Muskateller

fruchtig, leicht, säure-arm

€ 7,90

Chardonnay

leicht nussiges und fruchtiges Aroma

€ 7,90

Rosé

fruchtig, elegant, frisch, feinwürziges Aroma

€ 6,20

Rotwein offen 1/4l

Zweigelt

kräftige, rote Farbe, herb, leicht würzig

€ 6,20

Zweigelt von Umathum

extrem würzige Frucht, dunkles Rot, Kirscharoma

€ 13,90

Merlot DOC von Pighin

trocken, anmutig, mild

€ 11,50

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 2020
ausgesprochene Fruchtigkeit im Duft und im Aroma,
körperlicher Wein, sehr gelungener, weiniger Stil

€ 37,50

Weißburgunder (BIO)

Weingut Birgit Braunstein, Burgenland - Jahrgang 2020
tänzerisch, fein, mineralisch
leicht und sanfte, unauffällige Säure

€ 30,50

Grüner Veltliner - Steinsetz

Weingut Schloss Gobelsburg, Niederösterreich - Jahrgang 2019
in der Nase reife Äpfel, zart nussiges Aroma, feiner, weißer Pfeffer

€ 41,90

Grüner Veltliner - Stein am Rain

Weingut Jamek, Wachau (Niederösterreich) - Jahrgang 2021
trockener, klassischer Grüner Veltliner mit Pfeffer und Frische,
leicht und sehr bekömmlich

€ 41,90

Landhotel - Gasthof Jodlbühel



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

www.jodlbuehel.at





Sauvignon blanc

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2020

helles Grüngelb, in der Nase eher verhaltenes Bukett,

zarte Blütenaromen, frisch, stoffig, Johannisbeeren im Nachhall

€ 41,90

Chardonnay

Weingut Windisch, Niederösterreich - Jahrgang 2019

delikater Duft nach frischem Teegebäck und Haselnüssen, untermalt

von zarten Fruchttönen nach Limetten, langer, ausgiebiger Nachhall

€ 33,50

Weissburgunder - Klassik

Weingut Tement, Steiermark - Jahrgang 2020

elegante, feine Aromen nach Mandarinen und Birnen, untermalt von

leichter Würze.

€ 38,50

Riesling - Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer, Kamptal (Niederösterreich) - Jahrgang 2020

schwungvoll, reif, frisch

hohe Eleganz

€ 38,50

Rosa (Rosé)

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland)

Jahrgang 2020

frischer, leichter Rosé mit zart blumigen Bukett

€ 38,50

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 2017
reichhaltige Struktur, fein nuanciertes Bukett, gut integrierte Säure,
samtig und elegant, gute Länge

€ 55,50

Chateau Potensac

Domaines Delon (Frankreich) - Jahrgang 2015
körperreich, angenehmes Tannin, reichhaltiger Geschmack, tiefdunkles Rot
schöne Länge im Abgang

€ 82,50

Blaufränkisch (BIO)

Feiler - Artinger - Rust am See, Burgenland - Jahrgang 2018
fruchtig, elegant, würzig
Reifung in Eichenfässern

€ 30,50

Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Burgenland - Jahrgang 2018
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

www.jodlbuehel.at





Zweigelt

Weingut Umathum, Frauenkirchen (Burgenland) - Jahrgang 2019

*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 2019

*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 2018

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

€ 58,50

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 € 160,00

Ruinart Champagner Rosé

lebhaft, weinig, vollmündig, langanhaltend im Abgang

0,75l € 210,00

Prosecco

Bolla

fruchtiges Bukett, eleganter Körper

0,75l € 38,00

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, Schlagobers:

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

