



Herzlich willkommen im Hotel Ritzlerhof★★★★S
à la carte Restaurant

Die **Hotel Ritzlerhof - Küche** hat sich mit ihrem **Natur-Konzept** der Magie der frischen, heimischen Zutaten nach dem Motto „**Ötztal-Mediterran**“ verpflichtet.

Unser **Küchenchef Martin Teubenbacher** und sein Team verwenden regionale und saisonale Produkte welche sie mit viel Liebe verfeinern und kreativ anrichten.

Schön, dass Sie genug Zeit zum Genuss, zum Entspannen, zum Reden und zum Verweilen mitgebracht haben.

Den passenden Wein zu Ihren Gerichten finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte – sehr gerne hilft Ihnen unser Serviceteam bei der Auswahl.

Schön, dass Sie bei uns sind
Ihr Team vom Ritzlerhof





Auf Vorbestellung

Candle Light Dinner

pro Person

€ 64,90

Candle Light Dinner

pro Person | Weinbegleitung

€ 89,90

Vorspeisen

Carpaccio vom heimischen Jungrind

Zitrone | Trüffel | Rucola | eingelegt Pfifferlinge | Parmesan

€ 14,90

Cremesuppe von Tomate

Paprika | Joghurt | Avocado

€ 5,90

Salate

Salate vom Buffet

Toppings | Dressings | Öle | Essig

€ 6,90

Bunter Blattsalat | gegrillte Pfifferlinge

Zwiebel | Speck | Kräuter | Croutons

€ 13,50





Hauptspeisen – Fisch

Gegrillte Tiroler Alpengarnelen

Dreierlei Kräuterbutter | Ciabatta | Crostini | getrocknete Tomate
Jungzwiebel | knackiger Salatteller
€ 34,90

Tagesfisch

€ 22,90

Auf Vorbestellung

Forelle Müllerin

aus dem Hausteich | Petersilienkartoffel | Mandelbutter
€ 22,90

Hauptspeisen – Fleisch

Filetsteak vom Alpenrind – Bergkräuter-Pfeffer-Glace

Gratin vom Öztaler Erdäpfel | italienischem Trüffel
Mille-Feuille von mediterranem Gemüse
€ 34,90

Zartes Kalbsrückensteak – Bergkräuter-Pfeffer-Glace

Gratin vom Öztaler Erdäpfel | italienischem Trüffel
Mille-Feuille von mediterranem Gemüse
€ 29,90

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel | Zitronensäckchen | Preiselbeeren
€ 24,50

Rahmbeuschel vom Öztaler Milchkalb

Serviettenknödel | Essiggurken | buntes Gemüse | Creme fraiche
€ 18,90





Hauptspeisen – vegetarisch

Hausgemachte Tiroler Schlutzkrapfen

Gefüllt mit heimischen Pfifferlingen | Ötztaler Erdäpfel | Zwiebel
Kräuter | Blattspinat | Schmelzbutter | Belper Knolle
€ 18,90

Hausgemachte Tagliatelle

Pfifferlingrahmsauce | Kräuter | kleiner Salat
€ 16,90

Desserts

Variation von Erdbeere

Tonkabohne | Tahiti-Vanille
€ 9,90

Nougatparfait

Baumkuchen | Kirsche
€ 8,90

Dessert des Tages

€ 6,90

Eiskarte

