

**GRIAB ENK UND HERZLICH WILLKOMMEN**



**RUETZ**

Bergrestaurant & Gasthof

*Wir tragen die Familientradition  
unseres Gasthofes mit viel Idealismus  
und Begeisterung in die 3. Generation.*



## **SPEISENKARTE**

### **BESONDERS STOLZ**

*Sind wir darauf, viele **hofeigene & regionale Produkte** zu veredeln,  
im Sinne ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit  
und einer gelebten Tiroler Tradition.*

# Getränke

## LIMONADEN & SÄFTE

Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25l	€ 3,20
Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,50l	€ 5,80
Mineralwasser	0,33l	€ 3,20
St. Sigmunder BergQuellwasser		
	still	0,75l € 2,-
	prickelnd	0,75l € 4,-
Säfte pur	0,25l	€ 4,-
	0,50l	€ 7,20
Säfte gespritzt	0,25l	€ 3,20
	0,50l	€ 5,40
Skiwasser / Zitrus-Soda	0,50l	€ 4,-
Eistee	0,33l	€ 3,70
Almdudler <i>im Glasflaschl</i>	0,35l	€ 4,30



## HEISSE GETRÄNKE

Verlängerter / Großer Brauner	€ 3,20
Kleiner Brauner / Espresso	€ 3,-
Cappuccino / Café Latte	€ 4,50
Tee	€ 3,20
Heiße Zitrone	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 4,50



WE ACCEPT

CASH  
ONLY



## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier vom Fass	0,20l	€ 3,-
Bier vom Fass	0,33l	€ 4,-
Bier vom Fass	0,50l	€ 5,-
Radler	0,33l	€ 4,-
Radler	0,50l	€ 5,-
Flaschenbiere / Alkoholfreie	0,50l	€ 5,-
Weizenbiere	0,50l	€ 5,50
Spritzer	1/4l	€ 3,80
Schnäpse / Shots	2cl	€ 2,50
Glühwein/ Jagertee		€ 6,-



## WEINE BURGENLAND OFFEN

<b>Blaufränkisch</b>	1/8l	€ 3,20
	1/4l	€ 6,40
<b>Zweigelt</b>	1/8l	€ 3,20
	1/4l	€ 6,40
<b>Welschriesling</b>	1/8l	€ 3,20
	1/4l	€ 6,40
<b>Grüner Veltliner</b>	1/8l	€ 3,20
	1/4l	€ 6,40
<b>Chardonnay</b>	1/8l	€ 3,80
	1/4l	€ 7,60

zum Angebot an weiteren edlen Tropfen,  
informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern

# Unser 1.530 Meter Seehöhe Bauernhof

Die bewirtschaftete Fläche erstreckt sich auf ca. 50 Hektar. Der größte Teil davon ist ehemaliges Bergmahd und wird heute als Almfläche genutzt. Auf den kräuterreichen Hochweiden, um die 2200m gelegen, verbringen unsere Kühe die Sommerfrische.

In unserem Bestand tummeln sich 35 Rinder der besonders seltenen und bedrohten Tiroler Urrassen Pustertaler Sprinzen, original Braunvieh, sowie robuste Hochlandrinder, vier trittsichere Pferde, etliche Hühner, und natürlich nicht vergessen Jagdhund Ares und Arko, unser Hütehund.

## *hier kocht der Chef*

enthält Spuren von: **Bauer/Jäger/Küchenchef/Wirt**

Unser Augenmerk liegt auf bester ursprünglicher und vertretbarer Fleischproduktion. So dürfen unsere Tiere sich die Zeit nehmen die sie brauchen und wachsen natürlich belassen, langsam bis zur optimalen Qualität heran. Von der Geburt, der Aufzucht, über die Schlachtung und Veredelung bis auf den Teller legen wir bei jedem einzelnen Arbeitsschritt selbst Hand an und das schmeckt man natürlich!

## *Geschichte*

-  12. bis 13. Jhd. - Familie Ruetz bevölkerte als eine der ersten Siedler das Sellraintal
-  1885 Ankauf des Urhofes in St. Sigmund durch Josef Ruetz aus Gries
-  1910 Übergabe des Hofes an Alfons Ruetz
-  1951 Übergabe des Hofes an Engelbert Ruetz
-  1970 Errichtung neues Wirtschaftsgebäudes samt Gasthaus nach Lawinenunglück in Alt-Peida
-  1983 Übergabe des Hofes an Engelbert jun.
-  2021 Übergabe an Lukas und Clemens Ruetz- Umstellung auf Mutterkuhhaltung

Der Familienbetrieb bleibt seinem Namen treu:  
Drei Generationen arbeiten nach wie vor in  
Landwirtschaft und Gaststätte

# Suppen

**kräftige RINDERSUPPE** nach altem Hofrezept

mit Nudeln

€ 5,50

mit Frittaten

€ 5,50



**TIROLER KNÖDELSUPPEN** IMMER 2 Stück im tiefen Teller

mit Speckknödel

€ 9,-

mit Leberknödel

€ 9,-

mit Kaspressknödel

**Rosi's Geheimrezept**

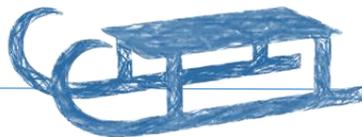
€ 9,80

Tandemsuppe mit Speck- & Leberknödel

€ 9,50

**Knödelsuppe KLEIN** 1 STÜCK

€ 7,50



**GULASCHSUPPE** groß

mit Schwarzbrot

€ 9,50

**GERÖSTETE ZWIEBELSUPPE**

mit Käsecrouûton

groß

€ 9,50

klein

€ 7,-

warme Küche → Fr. Sa. So. Feiertag: 11<sup>30</sup> - 14<sup>30</sup> & 17<sup>00</sup> - 20<sup>00</sup> Uhr  
Mo. Di. Mi. 17<sup>00</sup> - 20<sup>00</sup> Uhr  
Donnerstag Ruhetag

## BAUERNTOAST

Ei & Speck gebraten  
auf Schwarzbrot mit Salatgarnitur

€ 13,50



## Nockerlduett

Spinat- & Käsenocke  
mit brauner Butter & frischem Parmesan

€ 13,-

## Spinatknödel

2 Stück im Salatnestl  
mit gehobeltem Käse & Bauernbutter

€ 14,50



## Zwei Guate

2 Stück Knödel mit großem buntem Salat

Käseknödel

€ 14,50

Speckknödel

€ 14,50



## kleine Weideschüssl

kleiner gemischter Salat (Beilage)

€ 6,-

## große Weideschüssl

bunter großer Salatteller (Beilage)

€ 10,50

## Salatplatte

großer bunter Salat

mit gegrillten Hühnerstreifen

€ 18,50

mit rosa gebratener Rinderlende

€ 21,50



# der leckerste Fisch ist  
immer noch der

# Schnitzel

## WIENER SCHNITZEL

€ 17,50

VOM ALPENVORLANDFACKL

mit Pommes & Preiselbeermarmelade

## GORDON BLEU

€20,-

VOM ALPENVORLANDFACKL

mit Pommes & Preiselbeermarmelade



## HOLZFÄLLER

## GORDON BLEU

mit Speck & Bergkäse

Pommes & Preiselbeeren € 20,50

## HirschSchnitzel

vom Sellraintaler Rotwildtier  
zart gebacken in Kernpanade  
mit Erdäpfeln und Preiselbeeren



€ 22,50

## RAHMSCHNITZEL

VOM ALPENVORLANDFACKL

mit unserem berühmten hausgemachten Spätzle

€ 19,50



# RUMPSTEAK CA. 250G

## JUNGBULLENBEIRIED

mit buntem Gemüse an  
Pommes & Almkräuterbutter

€ 31,-



## RUETZ.PFANDL

5 gemischte,  
zart gegrillte Medaillons  
Gemüse, Pommes & Almkräuterbutter

€ 26,-



## deftiger ZWIEBELROSTBRATEN

mit besonders knuspriger selbstgemachter Röstzwiebel  
Bratkartoffeln & Speckbohnen

€ 26,-

## SAFTGULASCH

vom HOFEIGENEN HOCHLANDRIND € 19,50  
mit glacierten Erdäpfeln



## Kässpätzle



mit hausgemachtem Röstzwiebel

€ 16,-



## zarter HIRSCHBRATEN

SELLRAINTALER WILDBRET

*im Wacholderjus*

*an unseren mit Liebe gemachten Spätzlen*

*& mit Cassis versetztem Rotkraut*

€ 26,-



## WILDRAGOUT VOM BERGHIRSCH

*feines Wildgulasch mit Kroketten und Blaukraut* € 22,50

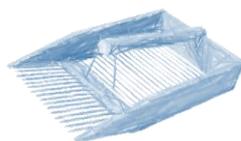


## MOOSBEERSCHMARREN

€ 16,50

unser „original“ Kaiserschmarren

ohne Rosinen dafür mit Heidelbeeren.



## KAISERSCHMARREN

mit Preiselbeeren

oder mit Apfelmus

mit 2 Kugeln Vanilleeis



€ 16,-

€ 16,-

€ 17,-

## PORTION EXTRA - BEILAGE

Spätzle, Pommes, Kartoffeln

warme Saucen, Gemüse, Reis, Speckbohnen

€ 7,-



*für unsere kleinen Gäste*

*Kinder*

**WÜRSTL** mit Pommes

€ 9,50

**BUTTERSPÄTZLE** mit Rahmsauce

€ 7,50

**CHICKEN NUGGETS** mit Pommes

€ 11,50

**KINDERWIENER** mit Pommes

€ 11,50

**POMMES FRITTES** mit Ketchup & Mayo

€ 7,50



*Gutes kommt nicht von Irgendwo!*

Neben dem selbst Produzierten beziehen wir viele unserer Rohstoffe und Produkte von regionalen Bauern & Kleinbetrieben so vermeiden wir lange Transportwege schauen auf unsere Gäste und Taleinheimischen unterstützen artgerechte Tierhaltung, Tierwohl, und den regionalen Wirtschaftskreislauf.



## Dessert

**WIENER APFELSTRUDEL** € 6,-  
mit Schlag € 6,50

**TOPFENSTRUDEL** € 6,-  
mit Vanillesauce € 8,-

**PALATSCHINKEN**  
Eispalatschinken € 11,50  
2 Stück mit Marillenmarmelade € 9,-



*ein ganz klein wenig*

*Süßes*  
*kann viel Bitteres*  
*verschwinden lassen*

## EIS

**SANFTER ENGEL** € 7,50

Vanilleeis, Orangennektar  
& ein kleiner Schuss Rum

**HEIDELBEERBECHER** € 8,-

Nusseis, Zitronensorbet, Vanilleeis  
mit Heidelbeeren und Schlag



**HEISSE LIEBE** € 8,-

Vanilleeis, Nusseis  
mit Himbeeren und Schlag

**COUP DANMARK** € 8,-

Vanilleeis & heiße Schokoladensauce  
mit Schlag



**BANANENSPLIT** € 9,-

Vanilleeis, Bananenspalten  
Mandelsplitt & Schokosauce

**EISKAFFEE** € 8,50

mit Schlag

bezüglich sonstiger *süßer Verführungen*, scheuen Sie  
sich nicht, bei unseren Servicemitarbeiterinnen  
nachzufragen