



*Am
Riedl*

KULINARISCHE HÖHENFLÜGE MIT ALPENPANORAMA

GASTRO@RIEDLWIRT.AT

+43 664 127 8999

EISENSTRASSE 38
5321 KOPPL



APERITIF

VERY BERRY 7,40

Lillet Rose, ORGANICS Purple
Berry Beeren

LIMONCELLO SPRITZ 7,40

Limoncello, Prosecco, ORGANICS
Bitter Lemon Zitronen

ORANGE SPRITZ 7,40

Aperol, Prosecco, ORGANICS Black
Orange

Glas Prosecco 0,1l 5,50

Pfiff Bier 0,2l 3,20



LUPPE

Rindsuppe ^(A)

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Fritatten
Strong beef soup accompanied with slices pancakes

5,90

Zuppa di Pomodoro ^(G)

Tomatensuppe mit Basilikum und einem Hauch Alpenrahm
Tomato soup with basil and a touch of Alpine cream

6,90

INSALATA & CO

Extra Saucen Ketchup, Mayonnaise & Co

1,50

Patate Dippers Fritte Pommes / fries

5,40

Focaccia aglio Knoblauchbrot / garlic bread ^(A)

4,90

Insalata mista klein od. groß

Gemischter Salat
Mixed Salat (small or big)

5,60 /
8,20

Insalata di Tonno ^(D)

Gemischter Salat mit Thunfisch, roten Zwiebeln & Oliven
Mixed salad with tuna, red onions & olives

13,40

Insalata con Pollo alla Griglia e Funghi ^(G)

Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerstreifen,
sautierten Champignons & Parmesan
Mixed salad with grilled chicken strips, sautéed mushrooms & Parmesan

15,90

Insalata rucola con pomodorini ^(B, G)

Frischer Rucola mit Cherrytomaten und Mozzarellawürfeln
Fresh arugula with cherry tomatoes and mozzarella cubes

12,90

Insalata di „Culinary Riedl“ ^(B, G)

Gemischter Salat mit Räucherlachsrosen und
Friskäsetascherl
Mixed salad with smoked salmon roses and cream cheese bags

16,20





KLASSIKER

Die ersten drei Gerichte werden mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln serviert.
The first three dishes are served with French fries or parsley potatoes.

Cordon bleu vom Schwein (A,C,G) **18.90 €**

Mit einer Beilage Ihrer Wahl und Preiselbeeren
With a side dish of your choice and cranberry jam

Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G) **17.40 €**

Mit einer Beilage Ihrer Wahl und Preiselbeeren
With a side dish of your choice and cranberry jam

Wiener Schnitzel vom Huhn (A,C,G) **18.40 €**

Mit einer Beilage Ihrer Wahl und Preiselbeeren
With a side dish of your choice and cranberry jam

Grillwürstel (A,C,G) **11.50 €**

mit Pommes frites, Ketchup und kleinem
gemischtem Salat
with French fries, ketchup and small mixed salad

RISOTTO

Risotto ai Frutti di Mare (A,C,G) **18.90 €**

Cremiges Risotto mit gemischten Meeresfrüchten,
Knoblauch und Weißwein
*Creamy risotto with mixed seafood, garlic and
white wine*

Risotto al Parmigiano (A,C,G) **16.50 €**

Cremiges Risotto mit Parmigiano Reggiano
verfeinert
*Creamy risotto refined with Parmigiano
Reggiano*

Risotto alle Verdure (A,C,G) **15.90 €**

Vegetarisches Risotto mit saisonalem Gemüse
und frischen Kräutern
*Vegetarian risotto with seasonal vegetables and
fresh herbs*

Risotto Funghi e Pollo (A,C,G) **17.50 €**

Risotto mit zartem Hähnchen und Pilzen
Risotto with tender chicken and mushrooms



Ob Geburtstag, Firmenfeier, Familienfest oder Hochzeit –
wir begleiten Ihren Anlass mit italienisch-alpiner Küche
und viel Liebe zum Detail.

**RESERVIERUNGEN &
ANFRAGEN:
GASTRO@RIEDLWIRT.AT**



PASTA

Alle Pasta-Gerichte sind wahlweise mit **Penne** oder **Spaghetti** erhältlich.
All pasta dishes are available with either **penne** or **spaghetti**.

Pomodoro fresco e basilico ^(A)	11.90 €
mit fruchtiger Tomatensauce mit Basilikum <i>with a fruity tomato sauce and basil</i>	
Arrabbiata ^(A)	13.90 €
mit einer scharfen Tomatensauce <i>with a spicy tomato sauce</i>	
Carbonara ^(A, C, G)	14.90 €
Herzhafte Sauce mit Ei, Speck und Parmesan <i>Rich sauce with egg, bacon and Parmesan</i>	
Bolognese ^(A)	14.90 €
mit faschiertem Rindfleisch <i>with ground beef</i>	
Aglio e Olio ^(A)	12.50 €
Knoblauch in Olivenöl mit Chili und frischer Petersilie <i>Garlic sautéed in olive oil with chili and fresh parsley</i>	
Frutti di Mare ^(B,D)	18.20 €
gemischte Meeresfrüchte und aromatische Kräuter, in leichter Sauce <i>mixed seafood and aromatic herbs in a light sauce</i>	

**WORTH
EVERY**  **PENNE.**

Specials by 

Penne al Forno con Verdure ^(A)	14.90 €
Penne mit Gemüse und Mozzarella in Sauce, im Ofen überbacken <i>Penne with vegetables and mozzarella in sauce, baked in the oven</i>	
Penne Pasticciata al forno ^(A,G)	15.90 €
Penne in Bolognese Sauce mit Mozzarella, im Ofen überbacken <i>Penne baked in the oven with Bolognese sauce and mozzarella</i>	
Penne pollo olive & paprika ^(A)	16.50 €
Mit Hühnerfleisch, Paprika und Oliven <i>With chicken, bell peppers, and olives</i>	

Kleiner Tipp

Zu unseren Pasta-Gerichten ist Focaccia Aglio (Knoblauchbrot) die perfekte Begleitung – absolut empfehlenswert!
Focaccia Aglio (garlic bread), is the ideal side for our pasta dishes – definitely a must-try!

PIZZEN

Margherita [A,G]

mit Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum
with tomato sauce, fior di latte and basil

Salami [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
with tomato sauce, mozzarella and salami

Prosciutto [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Prosciutto Cotto
with tomato sauce, mozzarella and prosciutto cotto

Gamba [A,B,D,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, saftigen Garnelen, Knoblauch und frischer Petersilie

with tomato sauce, mozzarella, juicy shrimp, garlic and fresh parsley

Capricciosa [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignons, Artischocken und Oliven

with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms, artichokes and olives

ESSENZ [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Mais, Gorgonzola und Knoblauch

with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami, corn, gorgonzola and garlic

Funghi [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons
with tomato sauce, mozzarella and fresh mushrooms

Calzone [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami und Champignons

with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami and mushrooms

Quattro Formaggi [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Emmentaler

with tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan and emmental cheese

Quattro Stagioni [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salami, Champignons und Artischocken

with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, salami, mushrooms and artichokes

Diavola [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Zwiebeln und Pfefferoni
with tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onions and pepperoni

Vegetaria [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Gemüse
with tomato sauce, mozzarella and fresh vegetables

Spinaci [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse und Knoblauch

with tomato sauce, mozzarella, spinach, sheep's cheese and garlic

Tonno [A,G,D]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
with tomato sauce, mozzarella, tuna and onions

Hawaii [A,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto und Ananas
with tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto and pineapple

Frutti di Mare [A,B,G]

mit Tomatensauce, Mozzarella und Meeresfrüchten
with tomato sauce, mozzarella and seafood

10,90

13,50

13,50

15,50

14,30

15,70

13,40

14,50

13,90

14,20

14,20

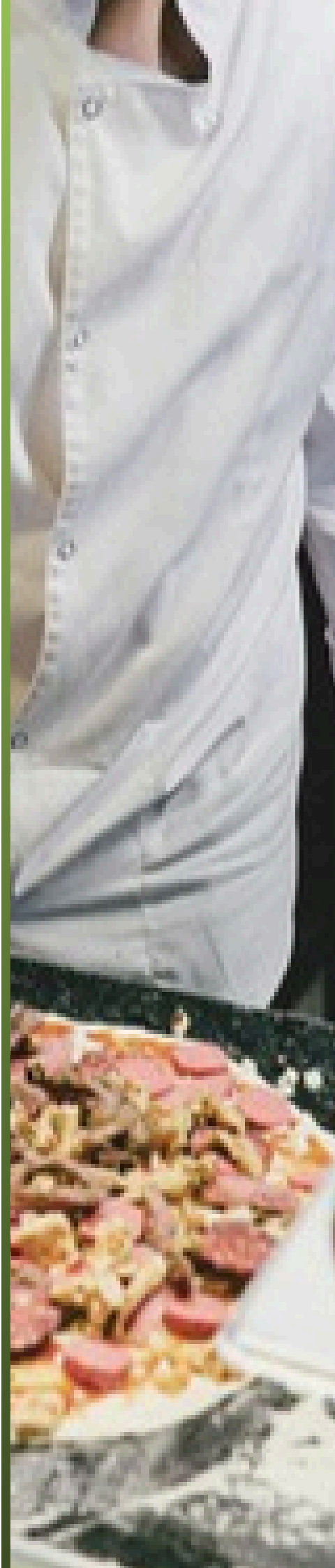
14,40

14,40

14,50

13,80

16,90



DESSERT

Tiramisù [A,C,G]

6,90

Klassisches italienisches Dessert mit Biskuit, Kaffee & Mascarponecreme
Classic Italian dessert with sponge cake, coffee & mascarpone cream

Heiße Liebe [A,C,G]

8,30

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagobers
Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream

Schokogaudi [A,C,G]

7,90

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, einer Kugel Eis & Schlagobers
Warm chocolate cake with a liquid center, a scoop of ice cream & whipped cream

Apfelstrudel [A,C,G]

7,40

mit Zimt, Rosinen & Schlagobers
with cinnamon, raisins & whipped cream

Panna Cotta [G]

6,90

Zart gestockte Sahnecreme mit feiner Vanillenote, serviert mit wechselnder Sauce
Delicately set cream with a subtle vanilla note, served with a changing sauce

Hausgemachte Palatschinken [A,C,G]

1 Stk. 5,90

mit Marillen-, Himbeer-Marmelade oder Nutella
2 pcs. pancakes with apricot or raspberry jam, or Nutella

2 Stk. 8,90

Hausgemachte Palatschinken mit Vanilleeis [A,C,G]

8,90

garniert mit Schokosauce und geraspelten Mandeln
garnished with chocolate sauce and grated almonds

CAFFÈ & CO

Espresso

3,30

Espresso doppio

4,60

Cappuccino [G]

4,50

Verlängerter (Caffè lungo)

3,90

Latte macchiato [G]

5,20

Tee (diverse Sorten)

4,40



WEINE

Weißweine

Veltliner Hauswein

1/8 4,20

Grüner Veltliner Weiviertel DAC

1/8 5,70 0,75l 33,00

Chardonnay | Cantina Eisacktal

1/8 5,90 0,75l 34,00

Rotweine

Blafränkisch | Gober & Freinbichler

1/8 6,20 0,75l 36,00

Primitivo Puglia IGP Pinataro

1/8 5,90 0,75l 34,00

Rose Wein

1/8 4,50 0,75l 27,00

GETRÄNKE

ALKOHOLISCH & ALKOHOLFREI

Bier

Zipfer Märzen	0,3l	4,20	0,5l	5,20
Weihenstephan	0,3l	4,40	0,5l	5,50
Radler	0,3l	4,40	0,5l	5,40
Edelweiß Alkoholfrei			0,5l	5,30
Gösser Alkoholfrei			0,5l	5,20

Spritzer

Spritzer rot weiß rosé	0,25l	4,30	0,5l	6,50
Sommerspritzer			0,5l	5,40
Spritzer süß			0,25l	4,40
Aperol Spritz			0,3l	6,90
Hugo			0,3l	6,90

Limonaden by

Tropical Berry Splash
Sonnengereifte Mango trifft auf süße Beeren, verfeinert mit einem Spritzer Limette und frischer Minze.

0,3l	3,90
0,5l	5,20
1,0l	7,50

Citrus Sunrise

Frischer Orangensaft trifft auf spritzige Zitrone, abgerundet mit Passionsfrucht und Mineralwasser.

Softdrinks & Co

Coca Cola Coca Cola Zero	0,33l	4,10
Almdudler Sprite Fanta	0,5l	5,20
Spezi Eistee		

GASTEINER MINERAL WASSER still oder prickelnd	0,25l	2,90	0,75l	5,20
SODA	0,25l	2,30	0,5l	3,20
SODA ZITRONE / HIMBEERE / HOLUNDER	0,25l	3,40	0,5l	4,50
LEITUNGSWASSER (STILL)	0,5l	0,90		
	1,0l	1,50		

Säfte

diverse Sorten	0,25l	3,90
-----------------------	-------	------

Apfel, Johannisbeere
Marille, Mango, Orange

GESPRITZT MIT SODA	0,33l	4,10	0,5l	5,10
GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,33l	4,10	0,5l	5,10

Schnäpse

Obstler Birne	2cl	5,50
Zirbe Marille	2cl	5,40
Ungarische Mischung	2cl	4,20

Feine Spirituosen

Digestiv (2 cl)		
Grappa		4,80
Ramazotti		3,80
Limoncello		3,60

Spirits (4 cl)

Whiskey	7,90
Vodka	6,90
Rum	6,90
Gin	7,50

Prosecco

Spumante Molteveni	0,1l	5,50
Extra Dry Valdobbiadene	Fl.	36,00



Simply Cola
Black Orange
Fizzy Peach
Bitter Lemon
Purple Berry

Energy Drinks

0,25l 4,60

Red Bull ENERGY DRINK
Red Bull ZERO
Red Bull SEASONAL EDITION



GENUSS, DER BLEIBT –
MIT BLICK, DER
VERZAUBERT.



ALLERGENE & HINWEISE

Gluten (A), Krebstiere (B), Eier von Geflügel (C), Fisch (D),
Erdnüsse (E), Sojabohnen (F), Milch von Säugetieren (G),
Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N),
Schwefeldioxid (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Alle Preise verstehen sich in Euro & inklusive der ges. MwSt.