

Willkommen im



Unser Leitspruch

„Wir führen unseren Betrieb so, dass wir uns dort auch als Gast und als MitarbeiterIn **wohl fühlen** würden und wir ihn unseren besten Freunden gerne **weiterempfehlen**.“

An der Spitze aller Betrachtungen stellen wir das Wohlergehen des Gastes, den wir nicht nur als zahlendes Individuum betrachten, sondern als Person, die sich der Gastlichkeit des Hauses anvertraut und daher auch Anspruch auf entsprechende Behandlung hat.“

Seit 2010 sind wir Mitglied bei den **Naturparkwirten Lechtal-Reutte** – unsere Küche ist echt und natürlich, da wir auf jegliche Zusätze an Geschmacksverstärkern verzichten und vor allem ist sie regional, wie Sie an der Liste der Zulieferer sehen.



**NATURPARKWIRTE
LECHTAL-REUTTE**



Eine Besonderheit bei der Zubereitung unserer Speisen ist die Verwendung von **belebtem Wasser, nach Johann Grandeur**, das auch unseren Gästen im ganzen Hotel zur Verfügung steht.

Die Legende zu den Allergenen Stoffen sowie die Lieferantenliste finden Sie auf der letzten Seite unserer Speiskarte.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und guten Appetit!

Ihre Familie Tauber
&
das „Lilie-Team“



Vorspeisen

101 Frisch geräuchertes Forellenfilet an Sahnekren serviert mit einer Toastecke (A, D, G, C) EUR 8,90

102 Bunt gemischter Salatteller nach Saison mit Brotroutons (A-R) EUR 4,60

Suppen

201 Tagessuppe (A-R) EUR 4,70

202 Klare, kräftige Rindssuppe wahlweise mit hausgemachten Frittaten oder Leberspätzle (Rindsknochen und Rindsleber vom heimischen Rind) (A, C, G, L, M) EUR 4,00

Hauptspeisen

301 Knuspriges Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (A, C, F, G, L, M, O) EUR 11,10

302 Zwiebelrostbraten vom österreichischen Rind mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten (A, C, G, L, O) EUR 16,10

303 Hirschragout mit Schokolade verfeinert, Grießknödel, Rotkraut und Preiselbeeren (A, C, H, O) EUR 13,50

304 Tiroler Käsespätzle mit 4 verschiedenen Käsesorten (Edamer, Emmentaler, Rässkäse und Bergkäse) und gerösteten Zwiebeln - frisch aus der Pfanne (vegetarisch) (A, C, G) EUR 9,30

305 Hühnerbrust gefüllt mit Blattspinat und Tiroler Speck an Weißweinsauce und hausgemachten Eierspätzle (A, C, F, G, L, O) EUR 13,90

306 Tagesgericht (A-R)



Desserts

401 Hausgemachte Spekulatiusparfait fein garniert
(A, C, E, G, H, O) EUR 5,90

402 hausgemachte Topfenockerl mit Butterbrösel an Fruchtsaucenspiegel
(A, C, G) EUR 5,90

403 Hausgemachter Kuchen (A, C, E, G, H) EUR 2,80

404 Zwei Kugeln Eis nach Wahl EUR 2,20
(Vanille-, Erdbeer-, Schoko- oder Haselnusseis) (A, C, E, F, G, H)

405 Kleine Käseauswahl (A, C, F, G, N) EUR 5,70

406 Frischer Obstteller nach Saison EUR 4,70

Fondue Chinoise - Dreierlei Fleisch, dreierlei Dip, dazu Pommes frites, Gebäck und gemischter Salatteller der Saison (A, C, G, L, M, O)
Wer mag, darf anschließend noch die Suppe verkosten EUR 18,50

Zum Dessert gibt es hausgemachten Apfelstrudel garniert mit Sahne
(A, C, G, H) EUR 3,40

**Für à la carte Gäste gibt es das Fondue
gerne auf V o r b e s t e l l u n g (spätestens am Vortag 18:00
Uhr)!**



LANDGASTHOF LILIE



Zwischen Essen und Ernähren
können Welten liegen.

(Deutsches Sprichwort)



Getränke- und Weinkarte



LANDGASTHOF LILIE

Aperitifs, 4 cl

- Campari Soda € 4,50
- Campari Orange € 4,70
- Martini Bianco (O) € 4,00
- Sherry Medium oder Dry (O) € 4,00

Heiße Getränke

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| Espresso € 2,10 | Espresso Macchiato (G) € 2,30 |
| Doppelter Espresso € 4,30 | Ristretto € 2,30 |
| Verlängerter/ Kaffee € 2,30 | Großer Brauner € 2,60 |
| Portion Kaffee € 4,20 | Latte Macchiato (G) € 3,10 |
| Cappuccino (G) € 2,80 | Kräuter- oder Früchtetee € 2,20 |
| Tee mit Zitrone oder Milch (G) € 2,20 | Glühwein (O) € 3,50 |
| Tee mit Rum 40% € 3,30 | Jägertee (O) € 3,50 |
| Heiße Schokolade (G) | Heiße Schokolade (G) mit frischer |
| mit frischer Milch & Sahne € 2,80 | Milch, Sahne und Baileys € 4,60 |
| Roibusch-, Grüner-, | Rüdesheimer Café (G) € 5,40 |
| Earl Grey Tee € 2,40 | Irish Coffee (G) € 5,40 |

Alkoholfreie Getränke

- Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still 0,33 l € 2,40
- Römerquelle Mineralwasser prickelnd/still 0,75 l € 4,20



Belebtes Wasser

Kühl serviert ohne oder mit Kohlensäure 1 l € 1,80

- Sprite, Fanta, klein 0,3 l € 2,60, groß 0,5 l € 3,40
- Coca Cola, klein 0,3 l € 2,60, groß 0,5 l € 3,40
- Spezi, klein 0,3 l € 2,60, groß 0,5 l € 3,40
- Cola Light 0,33 l € 2,80
- Almdudler 0,35 l € 2,80
- Orangensaft 0,3 l € 2,70
- Apfelsaft 0,3 l € 2,50
- Marillen-, Johannisbeersaft schwarz 0,2 l € 2,70
- Orangensaft gespritzt 0,3 l € 2,60, 0,5 l € 3,20
- Apfelsaft gespritzt klein 0,3 l € 2,30, groß 0,5 l € 2,80
- Bitter Lemon 0,2 l € 2,70
- Tonic Water 0,2 l € 2,70
- Eistee Pfirsich 0,33 l € 2,80



Biere

Kaiser Bier vom Fass 0,3 l € 2,80, 0,5 l € 3,60
 Weihenstephan Weizenbier
 Hefetrüb vom Fass 0,3 l € 3,00, 0,5 l € 3,80
 Alkoholfreies Edelweiß Weizenbier
 Hefetrüb 0,5 l € 3,70
 Weihenstephan Weizenbier dunkel 0,5 l € 3,80
 Franziskaner Weizenbier Kristall 0,5 l € 3,80
 Radler süß 0,3 l € 2,80, 0,5 l € 3,60
 Radler sauer 0,3 l € 2,80, 0,5 l € 3,60
 Alkoholfreies Gösser Bier 0,5 l € 3,50
 Gösser Naturradler 0,5 l € 3,80
 Gösser Stiftsbräu (Dunkelbier) 0,5 l € 3,80

Weißweine offen

1/8 l

1/4 l

Weinzierl Grüner Veltliner
 Qualitätswein, trocken, süffig, resch,
 zartwürziger Wachauer

€ 2,00

€ 4,00

Winzerbraut Rivaner
 Qualitätswein, lieblich, Niederösterreich

€ 2,00

€ 4,00

Eminger's Zweigelt Rosé
 Qualitätswein, trocken, erfrischend, würzig

€ 3,10

€ 6,20

Gespritzter weiß sauer
 Gespritzter weiß süß

€ 2,50

€ 2,60

Rotweine offen

1/8 l

1/4 l

Kalterersee DOC
 Qualitätswein, trocken, Südtirol

€ 2,20

€ 4,40

Blauer Zweigelt "Rothügel"
 Qualitätswein, trocken, Niederösterreich

€ 2,10

€ 4,20

Blaufränkisch Cuveé
 Landwein, halbtrocken, Burgenland

€ 2,00

€ 4,00

Gespritzter rot sauer
 Gespritzter rot süß

€ 2,70

€ 2,80



LANDGASTHOF LILIE

Flaschenweine weiß ...

0,75 l

Chardonnay Kellermeister Privat, Kabinett *)

Weingut Winzer Krems, Sandgrube 13

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, 13,5% Vol.

€ 22,80

Helles Gelb mit Grünreflexen; delikater Duft nach frischem Teegebäck und Haselnüssen; wartet auch am Gaumen mit buttrig-cremiger Textur auf, untermalt von zarten Fruchttönen nach Limetten; hat sich schön entwickelt und bleibt voller Harmonie bis hinein in den langen, ausgiebigen Nachhall

Riesling Seeberg *)

Weingut Oskar Hager

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, Kamptal, 12,5% Vol.

€ 21,00

Dieser Wein überzeugt durch seine attraktive Pfirsichnote. Die geschmeidige Frucht und der zarte Fruchtschmelz runden ihn ab.

Montanus Grüner Veltliner

"Tiroler Wirtshauswein 09"

Weingut Weixelbaum

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, Kamptal, 12,5% Vol.

€ 19,20

Mittleres Grüngelb, am Gaumen sehr komplex, stoffig, feinwürzig, herzhaft, vollreif, aber sehr feingliedrig. Ein perfekt balancierter Wein mit einer guten Länge.

Eminger's Rosé Zweigelt *)

Weingut Ing. Wilhelm Eminger

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, 12% Vol.

€ 18,60

Würzige Duftnote, erfrischend und würzig im Geschmack. Ein sehr angenehm zu trinkender Wein.

Sekt / Prosecco

0,75 l

Schlumberger

€ 26,60

Hausmarke Julius Meinl

€ 18,90

Piccolo

€ 5,60

Schlumberger White

€ 26,60

Piccolo

€ 7,40

Unsere Weine enthalten Sulfite (O)

*) diese Weine sind auch offen erhältlich

Inklusivpreise



LANDGASTHOF LILIE

Flaschenweine rot...

0,75 l

Tetuna Cuvée

Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Weingut Robert Goldenits

Qualitätswein, trocken

Burgenland, 13,5% Vol.

€ 30,90

Cassis geprägte Nase, Brombeeren mit viel saftigen Tanninen am Gaumen, üppiger Fruchtschmelz und schöne Fruchtsüße im Abgang

St. Magdalener *)

Weingut Gröbnerhof

Qualitätswein, trocken

Südtirol, 13,5 % Vol.

€ 22,20

Sattes Rubinrot; süße dunkle Kirschen mit dezentem Mandel- und Veilchenton; fruchtbetont mit samtigem Körper und feinen Tanninen

Eminger`s Zweigelt Selektion *)

Weingut Ing. Wilhelm Eminger

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, 13% Vol.

€ 19,20

Elegante, würzige Kirschnote; harmonisch vollmundig im Geschmack; ein Wein mit beachtlicher Dichte und langem Abgang

Eminger's Cabernet Sauvignon

Barrique ausgebaut

Weingut Ing. Wilhelm Eminger

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, 13% Vol.

€ 27,90

Mittleres Rubingranat, am Gaumen rotbeerige Frucht, eher schlank, dezent zitronige Struktur, sauber, mittlere Länge

"DUO" Rotweincuvée

Zweigelt und Cabernet Sauvignon, Barrique ausgebaut

Weingut Ing. Wilhelm Eminger

Qualitätswein, trocken

Niederösterreich, 13,5% Vol.

€ 25,20

Kräftiges Rubingranat, feine Zwetschkenfrucht, dunkles Beerenkonfit, elegant, frisch, rotbeerige Frucht, langer Abgang und ein vielseitiger Speisenbegleiter

St. Laurent Ausstich

Weingut Stift Klosterneuburg GmbH

Qualitätswein, trocken

Thermenregion, Tattendorf 12,5% Vol.

€ 24,90

Fein, fruchtiges Bukett nach Waldbeeren, ein Wein mit Eleganz und hoher Dichte



LANDGASTHOF LILIE

Liköre, Magenbitter 2 cl

Cointreau € 3,40
Baileys (G) € 3,10
Jägermeister € 2,80
Fernet Branca € 3,00
Underberg € 3,90
Ramazzotti € 2,80
Averna € 3,40

Spirituosen 2 cl

Tiroler Obstler € 2,30
Linzgieseder Marillenbrand € 2,90
Linzgieseder Williamsbrand/Williams mit Honig € 2,90
Puchheimer Enzian € 2,80

Edelbrände 2 cl

aus unserer Region & Österreich

Linzgieseder Williams, Marille € 4,50
Linzgieseder Vogelbeer € 5,50
Hämmerle Williamsbrand € 5,10
Eminger`s Trebernbrand (Grappa) € 5,10

... oder wir kommen zu Ihnen mit unserem Schnaps-Rondell!

Weinbrände 2 cl

Weinbrand *** € 2,60
Metaxa ***** € 3,50
Asbach € 3,30

Whiskey 4 cl

Johnnie Walker Black Label (12 Jahre) € 9,00
Glenfiddich (12 Jahre) € 9,00
Jack Daniels € 7,10



LANDGASTHOF LILIE

Guten Appetit!

Landgasthof Lilie
Familie Tauber
Alte Bundesstraße 19
A-6604 Höfen bei Reutte
☎ +43 (0) 5672 - 63211
☎ +43 (0) 5672 - 632051
@ urlaub@gasthof-lilie.at
<https://www.gasthof-lilie.at>

Unsere Öffnungszeiten:
täglich 09:00 – 23:00 Uhr
warme Küche -> HP 17:00 – 19:30 Uhr
-> à la carte 17:00 – 21:00 Uhr
Dienstag Ruhetag!



Wir verpflichten uns, folgende Produkte für die Zubereitung unserer Gerichte bevorzugt aus umliegenden kulinarischen Regionen zu beziehen:

Rindfleisch:	aus österreichischer Herkunft von Eurogast Speckbacher, Fleischhof Oberland (Imst), Metzgerei Kastner (Reutte) und teilweise Alfons Huber (Höfen)
Schweinefleisch:	aus österreichischer Herkunft von Eurogast Speckbacher, Fleischhof Oberland (Imst) und Metzgerei Kastner (Reutte)
Milchprodukte:	Tirol Milch über die Firma Speckbacher (Reutte)
Eier aus Bodenhaltung:	Innviertler Landeier aus Ried im Innkreis
Erdäpfel, Salat, Karotten, Kraut und Gurken:	Norz Franz aus Polling, Familienbetrieb Schindl aus Thaur (Tirol), aus heimischer Landwirtschaft
Äpfel/Obst:	Mischung von EG- und Nicht-EG-Obst und -Gemüse
Forelle / Saibling:	Fischzucht Peter Ernst, Reutte

Bitte beachten Sie: Bei Beilagenänderungen verändern sich auch die Allergene! Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Legende

A Glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesamsamen
B Krebstiere	G Milch (einschließlich Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	