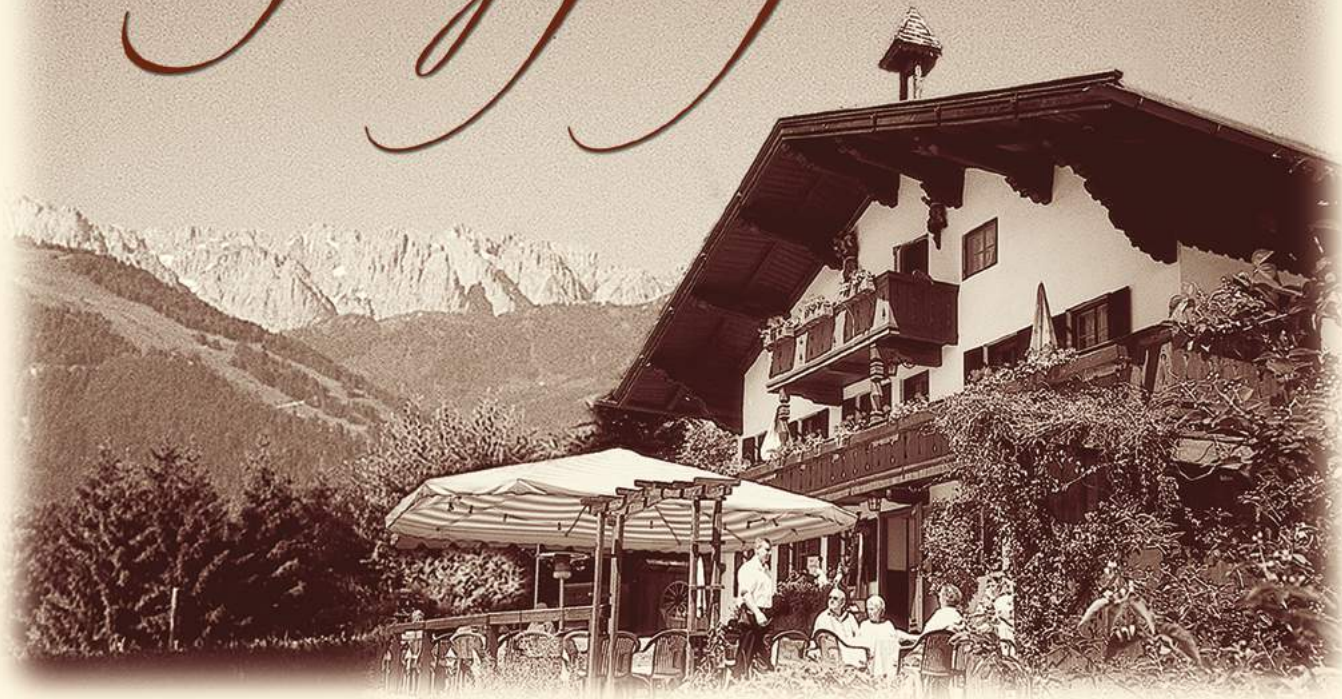


Landgasthof
Flapshof



Reit im Winkel

*Ein herzliches Grüß Gott und
Willkommen im Glapfhof!*

1435 wird der Glapfhof erstmals in der Chronik von Reit im Winkl erwähnt.
Nach alten Überlieferungen kommt der Name „Glapf“ aus dem tirolerischen
und bedeutet Anhöhe, Berg, der Hof am Berg.

1800 ist er bis auf die Grundmauern abgebrannt, wurde aber bald darauf wieder errichtet.

Vielmals wechselten die Eigentümer. 1950 bis 1979 gehörte er in den Besitz
der Familie Georg und Ina von Stauss.

Zunächst als ländliches Anwesen mit Milchvieh entstand 1960 ein Landgasthof.
Die ehemalige „gute Stube“, das heutige Kaminstüberl, war die erste Gaststube
mit dem noch heute genutzten Kachelofen.

Ein Traum, damals wie heute, die unvergleichlich schöne Alleinlage
mit dem herrlichen Blick auf Reit im Winkl und seine umliegenden Berge.

Seit 1979 wird der Glapfhof von der Familie Verena und Toni Abholzer mit Herz und Liebe ge-
führt, immer mit dem Vorhaben, den alten, liebenswerten Charakter des Glapfhofs zu bewahren.

Unser oberstes Anliegen ist es, Sie vor allem mit unserer bayrischen Herzlichkeit und
Gastfreundschaft, mit unseren feinen und herzhaften Gerichten zu begeistern und zu verwöhnen.

Birnbacher Str. 27 · Reit im Winkl · Tel. 08640/5013
Warme Küche von 11.30 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 20.00 Uhr
Donnerstag Ruhetag

Aus der Suppenküche



Unsere Knoblauchcremesuppe mit Lauchstreifen und Sahnehäubchen	4,70 €
Bayerische Festtagssuppe mit Flädle, Grießnockerl und Leberspätzle	4,70 €
Tafelspitzbrühe mit Leberknödl oder Grießnockerl	4,70 €

Kleine Schmankerl

Gambas im Pfännchen mit Knoblauchbutter überbacken, dazu frisches Baguette	8,80 €
Norwegischer Räucherlachs an Reiberdatschi	8,80 €
Bunte Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Radieschen	4,90 €

Nicht nur für Vegetarier



Glaphof Gemüseteller mit vielerlei Gemüse der Saison, Grilltomate, Spiegelei und Kartoffelgebäck	13,80 €
Kasspatzen hausgemachte Spätzle mit frischen Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu ein bunter Salatteller	12,80 €
Schwammerltopf mit Steinpilzen, Champignons und Pfifferlingen im Kräuterschmand, dazu Semmelknödel	13,80 €
Salatteller Carlos knackig frische Salate mit Knoblauch-Dressing und Putenstreifen oder Käsestreifen	13,80 €
Reiberdatschi mit Apfelmus	6,80 €

Fische & Meeresfrüchte



Riesengarnelen im Speckmantel gegrillt auf feinem Curryreis mit Früchten und Knoblauchschmand	18,80 €
Heimische Bachforelle in würziger Zitronenbutter gebraten oder blau gesotten, Sahnemeerrettich ⁶ , Kartoffeln	17,50 €
Zanderfilet kross gebraten mit Gambas in würziger Kräuterbutter, Brokkoliröschen und Kartoffeln	17,50 €
Matjesfilet aus Holland mit Zwiebeln, Äpfeln und Gurken in Sahnesauce, dazu Kartoffeln	13,80 €
Fischfilet knusprig gebacken mit Sauce Remoulade, Kartoffeln und Salatteller	12,70 €

Für unsere kleinen Gäste _____

Biene Maja

kleines Schnitzel gebacken mit Gemüse und Pommes frites

8,80 €

Micky Maus

Schweinebraten mit Spätzle und Apfelmus

8,80 €

Donald Duck

Bockwurst mit Pommes frites

6,80 €

Asterix

Portion Pommes frites mit Ketchup

4,80 €

Pippi Langstrumpf

3 Reibekuchen mit Apfelmus

5,50 €

Eis-Zwerg

Vanilleeis und Schokoeis mit Sahne

3,80 €



Immer beliebt



Portion Glapfhof Schweinshaxn knusprig gebraten mit Apfelrotkraut
und Kartoffelknödl 13,80 €

Krustenbraten aus der Schweineschulter mit Apfelrotkraut
und Semmelknödl 12,80 €

Gebratener Leberkäs mit Spiegelei, Buttergemüse, Pommes frites 12,80 €

Wiener Tafelspitz im Wurzelsud mit Speckbohnen und Kartoffeln 14,80 €

Frisch & knusprig aus der Pfanne

Wiener Schnitzel von der Pute mit Pommes frites und Salat 16,80 €

Cordon bleu von der Pute gefüllt mit Schinken und Käse,
Buttergemüse und Bratkartoffeln 16,80 €

Die Klassiker vom Grill



- | | |
|--|---------|
| Pfeffersteak vom Grill in feiner Cognacsahne mit grünen Pfefferkörnern,
Speckbohnen und Bratkartoffeln | 23,80 € |
| Rumpsteak vom Grill mit Geramont, einem feinem Camembert überbacken,
Broccoliröschen und Rösti | 20,80 € |
| Tiroler Zwiebelrostbraten aus der Lende mit frischen Röstzwiebeln
Sahnemeerrettich ⁶ und Pommes frites | 18,80 € |
| Indischer Currytopf mit Putenmedaillons und Schweinefiletchen
auf Butterreis, pikante Currysauce,
gebackene Ananas, Früchte-Potpourri | 17,80 € |

Brotzeit ist die schönste Zeit _____



Käsebrot oder Salamibrot	7,60 €
Schinkenplatte mit Tiroler Karreespeck mit Brot und Butter	12,90 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken	8,80 €
Kalter Braten mit Essiggurke, Meerrettich, Brot und Butter	12,90 €
Hawaitoast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken	10,80 €

Aperitif

Kiara Glas Prosecco mit dem feinem Aroma von Rosenlikör	0,1	l	4,80	€
Sunshine Glas Prosecco mit weißem Holunderlikör	0,1	l	4,80	€
Kir-Royal Glas Prosecco mit Cassis-Likör	0,1	l	4,80	€
Campari ²	5	cl	5,50	€
Campari ² - Orange	0,25	l	6,50	€
Martini rot oder weiß	5	cl	4,80	€
Sherry Sandeman medium oder secco	5	cl	4,80	€

Biere vom Fass aus der Schlossbrauerei Stein

Steiner Export Hell	0,5	l	3,60	€
Steiner Export Hell	0,3	l	3,00	€
Radler	0,5	l	3,60	€
Steiner Pils	0,3	l	3,80	€
Hefe-Weißbier Heinz von Stein	0,5	l	3,80	€
Flasche Altbayerisch Dunkel	0,5	l	3,80	€
Flasche Alkoholfrei Löwenbräu	0,5	l	3,80	€

Alkoholfreie Getränke

Glas Apfel-Nektar	0,3 l	2,90 €
Glas Orangen-Nektar	0,3 l	2,90 €
Flasche Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,90 €
Glas Bluna ² , Afri-Cola ^{2,10} oder Spezi ^{2,10}	0,3 l	2,90 €
Glas Bluna ² , Afri-Cola ^{2,10} oder Spezi ^{2,10}	0,5 l	4,20 €
Glas Tafelwasser	0,3 l	2,90 €
Flasche Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
Flasche Mineralwasser groß	0,7 l	4,80 €
Flasche Stilles Mineralwasser	0,7 l	4,80 €
Flasche Malzbier ²	0,3 l	2,90 €
Flasche Bitter Lemon ⁹	0,2 l	2,90 €
Glas Apfel-Nektar gespritzt	0,5 l	3,50 €
Glas Orangen-Nektar gespritzt	0,5 l	3,50 €

Für heiße Tage

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis ² und Sahne	5,80 €
--	--------



Warme Getränke

Port. Kaffee, Kaffee-Haag, Tee oder Schokolade		4,60 €
Tasse Kaffee, Kaffee-Haag, Tee oder Schokolade		2,90 €
Tasse Cappuccino, Mocca oder Espresso		3,40 €
Irish Coffee		4,80 €
Glühwein oder Jagertee	1/4 l	4,80 €
Grog mit 4 cl Rum		4,80 €
Glas Tee mit 4 cl Rum		4,80 €

Aus der Backstube

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce ² und Sahne	4,80 €
Frische Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis ² und Sahne	4,80 €
Käsekuchen mit Rosinen und Sahne	3,60 €
Apfelkücherl gebacken auf Vanillesauce ² mit Sahne	4,80 €

Schoppen- und Flaschenweine weiß



Ein besonderer Wein

Grauburgunder Baden, Achkarren

Qualitätswein, würzig, trocken

1/4 l 5,80 € 0,75 l 17,40 €

Grüner Veltliner Österreich

Qualitätswein, spritzig, trocken

1/4 l 5,50 € Ltr. 22,00 €

Weinschorle weiß sauer

0,5 l 5,50 €

0,25 l 3,80 €

Steinmächer Rheingau Riesling, Qualitätswein b. A.

halbtrocken, leicht, nuancenreich

1/4 l 5,50 € Ltr. 22,00 €

Steinmächer Rheingau Riesling, Kabinett, Prädikatswein

trocken, feiner Charakter

1/4 l 5,50 € Ltr. 22,00 €

Schoppen- und Flaschenweine rot und rose

Ein besonderer Rotwein

Shiraz Weingut De Bortoli, Australien

trocken, vollmundig

1/4 l 5,80 € 0,75 l 17,40 €

Roter Zweigelt Österreich, Weinviertel

Qualitätswein, trocken, leicht

1/4 l 5,50 € Ltr. 22,00 €

Württemberg Trollinger Baden,

Qualitätswein, trocken, leicht, Erzeuger-Abfüllung

1/4 l 5,50 € Ltr. 22,00 €

Südtiroler Edelvernatsch DOC

Qualitätswein b. A., trocken, leicht

1/4 l 5,50 € Ltr. 22,00 €

Spätburgunder Weißherbst rose,

Baden, Qualitätswein, halbtrocken

1/4 l 5,50 € Ltr. 22,00 €



Spirituosen

Feiner Bodensee-Obstler

Waldhimbeergeist

Wodka

Enzian

Malteser Aquavit

Grappa

Asbach Uralt

Ballantines Scotch Whisky

Jägermeister, Underberg, Fernet Branca

Eierlikör, Kirschlikör, Grand Marnier

Bailey's auf Eis, Ramazzotti auf Eis



2 cl 2,90 €

2 cl 3,40 €

2 cl 3,40 €

2 cl 3,40 €

2 cl 3,40 €

2 cl 3,40 €

2 cl 3,40 €

2 cl 4,80 €

2 cl 3,40 €

2 cl 3,40 €

2 cl 3,40 €

Ein besonderer Genuss

Marille, Williams-Christbirne mit Frucht

2 cl 3,40 €

Haselnussschnaps

2 cl 3,40 €

Hüttengeist brennend serviert

2 cl 3,40 €

Amaretto mit Sahnehäubchen

2 cl 3,40 €

Sekt

Flasche Prosecco

Glas Prosecco

Fürst von Metternich



0,75 l

18,00 €

0,1 l

3,80 €

0,75 l

28,00 €

Sehr verehrte Gäste,
Information zu den Inhaltsstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gern.
Beim Service erhalten Sie eine zusätzliche Allergenkarte!

Zusatzstoffe:

2	mit Farbstoff	6	geschwefelt	10	koffeinhaltig
3	mit Konservierungsstoffen	7	mit Phosphat	11	gewachst
4	mit Antioxidationsmittel	8	mit Süßungsmittel	12	Benzoessäure
5	mit Geschmacksverstärker	9	chininhaltig	13	enthält: 3, 4, 5