

# Tiroler Feinspitz

## Das Abend-Pfandl

Erst nach 17 Uhr öffnet seit über einem Vierteljahrhundert das Restaurant „s' Pfandl“ – das sich mit dem Apostroph falsch hinter dem s schreibt – im Norden von Reith bei Kitzbühel die Tür zum urig-almerischen Inneren mit 200 Jahre alten Balken, wo aber die Tischkultur höheren Anspruch, auch im Preisniveau, verrät. Nach den Frischluftaktivitäten zieht's so viele, meist deutsche Urlauber ins Lokal, dass manche Tische mindestens zweimal hintereinander vergeben werden. Familie Hagleitner sorgt mit einem engagierten Serviceteam für familiäre Atmosphäre mit vielen Stammgästen und Junior Thomas als Küchenchef mit regionalen Produkten (AMA-Gütesiegel) für starke Anreize, wobei es im „Tiroler Wirtshaus“ (seit 2010) neben heimischen Schmankerln auch z. B. Tunfisch-Carpaccio mit Wasabisauce und Blattsalatbouquet im Erdäpfelstroh-Körperl (sehr empfehlenswert!) oder Jakobs-muscheln sein müssen, weil's im Raum Kitz vom Publikum erwartet wird. Auf Wunsch gibt's um 3,50 ein Gedeck aus Wurzel-speck und Hausschmalz zum Brot. Die Knoblauchrahmsuppe fiel zum Glück nicht zu üppig aus und knofelte gerade richtig, aufgewertet mit Räucherlachs; mustergültig das Wiener Schnitzel vom Kalb mit idealtypischem Erdäpfel-Vogerl-Salat; hohe Küchenkunst zeigte sich schließlich bei den zwei exakt rosa getroffenen, zarten Hirschrückenkoteletts mit reizvollem Kürbispüree und Sprossenkohl, allerdings als Kugeln und nicht wie laut Karte in Blätterform.

Bei der zweiseitigen Dessertkarte fehlte uns im Tiroler Wirtshaus halt doch Typisches, wie Kiachln, Apfelradln oder Moosbeernocken; nichts zu jammern gab's bei der Zwetschkencrepe mit Zimteis.

Der Herr des Hauses kann stolz sein auf den für Feiern mietbaren Weinkeller mit tollen österreichischen Gewächsen, die ab 25,50 Euro rangieren; auf Nachfrage verrät der kundige Service, was davon gerade glasweise zu haben ist, so zwischen 4,10 und 4,40 das Achtel; auch die Edelbrände sind nicht zu verachten.

**FEINSPITZ-URTEIL:**  
Vor allem auf Urlauber setzender, bestens organisierter Familienbetrieb mit überzeugenden Küchenleistungen; Preisniveau etwas unter Kitz-Standard, Hauptgerichte zwischen 12,80 und 26,50 (Hausspezialität Rinderfiletspeiß).

**WERTUNG:**

☞☞☞☞☞

Maximalwertung:

☞☞☞☞☞

www.pfandl.co.at (informativ). Reith, Kitzbüheler Straße 69, Tel. 05356-62271; Mo Ruhetag, Di – So 17 bis 23:30 Uhr.



Nobel-urig: 's Pfandl im Norden von Reith bei Kitzbühel.

Bei „Mein Tier kann“ stellten elf Tiroler

## Hunde lieferten

Tanzen, durch Reifen springen, Koffer packen und vor allem unsere Herzen durch ihre Treue und Liebe erfreuen – all das können des Menschen „beste Freunde“. Am Freitag Nachmittag sprangen sie daher im Rumer Me-gazoo vor Publikum mit Frau oder Herrchen an der Leine auf die Bühne und demonstrierten uns ihr Können . . .



„Toni“ springt für Organisatorin Nadja Elmer durch Reifen

22-jähriger in Steinach an Augen verätzt

## Ein Taxifahrer attackierte Fahrgast mit Pfefferspray

Mit Pfefferspray attackierte ein unbekannter Taxifahrer gestern in den frühen Morgenstunden in Steinach am Brenner einen Fahrgast (22). Als der 22-jährige Mann einstieg, kam es laut seinen Aussagen zu einer verbalen Auseinandersetzung. Der Taxler verlor die Geduld, verätzte ihm die Augen und fuhr danach weg.

Foto: Feinspitz

Es war kurz nach 1 Uhr, als der 22-Jährige aus der Nähe von Innsbruck in Steinach ins Taxi stieg. Es entstand ein Streit, der vorerst nur mit Worten geführt wurde. In der Folge griff der unbekannt Taxilenker ins Handschuhfach, holte einen Pfefferspray hervor und sprühte seinen Fahrgast an. Dieser erlitt Verätzungen an beiden Augen und musste mit der Rettung in die Klinik gebracht werden. Die Polizei bittet nun Zeugen um Hinweise zu dem Taxilenker bzw. diesen selbst, sich zu melden ☎ 059133/7125.