

Standardkarte

Vorspeisen

Tomaten & Tiroler Kuhmilchfrischkäse vom Röhrbohrer-Bauer, Schwoich, mit Balsamicodressing und frischem Basilikum, dazu Weißbrot	€ 9,00
Gebackener österreichischer Rahmbrie (vom Schärddinger) mit Preiselbeeren und Toast	7,50
Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet (roh mariniert) mit gehobeltem Parmesan, Toast und Butter	11,80



Aus unserem Suppentopf

Rindssuppe mit Frittaten <u>oder</u> mit Nudeln	3,40
Leberknödelsuppe	3,90
Stegers Gulaschsuppe (mit Rindfleisch aus unserer eigenen Landwirtschaft), dazu eine Semmel	5,30

Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter Würstl (von der Metzgerei Pfluger, Thiersee) <u>oder</u>	4,00
1 Paar St. Johanner Würstel (von der Metzgerei Huber, St. Johann) mit Senf, Kren und Semmel	4,50
1 Paar Frankfurter Würstel (von der Metzgerei Pfluger, Thiersee) mit Pommes frites	6,80
Omelette mit Schinken <u>oder</u> mit Käse, an Krautsalatgarnitur	7,50
Schinken-Käse-Toast an Salatbouquet mit Cocktailsauce	6,20



Aus den Gewässern

Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art	€
(von der Forellenzucht Brunner, aus Schwendt bei St. Johann / Kitzbühel) mit Petersilienkartoffeln und einem grünen Salat	18,50
Gebratenes Zanderfilet	
(aus dem Schwarzen oder Kaspischen Meer), auf Veltlinsauce, dazu Butterreis und einen grünen Salat	16,80

Österreichische Spezialitäten

Wiener Schnitzel ...	
in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren, Pommes frites <u>oder</u> mit Petersilienkartoffeln	
... vom Schwein	12,30
... vom Tiroler Kalb	19,00
Ragout vom Söller Reh	
in kräftiger Wildsauce mit Preiselbeeren, dazu Apfelblaukraut und einen Semmelknödel	17,80
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten	
(von der österreichischen Kalbin) mit Bratkartoffeln	17,20
Tiroler Bauerngröstl	
Röstkartoffeln mit Bratenfleisch, Zwiebeln, Speck, Majoran und Kümmel, obenauf ein Spiegelei, dazu einen Krautsalat	10,80
Zwei Tiroler Kaspressknödel in der Suppe,	
dazu einen gemischten Salat	9,90
Tiroler Kasspatzl mit würzigem »Tirol-Milch«-Käse,	
im Pfandl serviert, mit Röstzwiebeln und einem grünen Salat	11,50





Aus der Pfanne und vom Grill

Stegers Grillteller	€
(vom Rind, Schwein und Geflügel, mit Grillwürstl) auf buntem Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce	15,90
Hendlbrustfilet vom Innviertler Landhendl	
auf würzigem Paprikaletscho mit Butterreis	12,40
Hausgemachte »Cevapčići« , pikant gewürzt, mit viel Knoblauch auf Pommes frites an buntem Salatbouquet	10,20
Cordon bleu vom Schweinerücken	
mit Schinken und würzigem »Tirol-Milch«-Käse gefüllt, dazu Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	14,20
Rumpsteak von der österreichischen Kalbin ,	
an rosa Pfefferrahmsauce mit Gemüseröschen, dazu knusprig gebackene Kartoffelspalten	22,00
Hausplatte (für 2 Personen)	
Verschiedene Fleischsorten mit Paprikaletscho und Cocktailsauce auf buntem Gemüse, Butterreis und Pommes frites	42,00



Von der Metzgerei Obermoser, Söll

(von heimischen Bauern oder aus unserer eigenen Landwirtschaft)

Tiroler Almgulasch	
Zarte Tiroler Rinderwade in kräftiger Rotwein-Gemüsesoße mit einem Semmelknödel und Krautsalat	14,90
Rinderfiletsteak mit würziger Kräuterbutter und Grilltomate , dazu Pommes frites und einen gemischten Salat	23,50
Chateaubriand (doppeltes Rinderfiletsteak <u>für zwei Personen</u>) mit feiner Gemüse garnitur und Pommes frites, dazu hausgemachte Sauce béarnaise	52,00



Nudeln

€

Spagetti mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan	7,50
Spagetti „Bolognese“ mit Rindfleischsugo (aus der eigenen Landwirtschaft) und gehobeltem Parmesan	9,50



Unsere Salatvariationen

<i>Dreierlei Vegetarisches</i> Broccoli-Kartoffelrösti, gebackener Spinatkrapfen und Topfen-Gemüselaibchen mit Kräutersauerrahm an buntem Salatbouquet	9,20
<i>Steirischer Salatteller</i> Knackige Blattsalate mit steirischem Kürbiskernöl, geröstetem Speck, Kürbiskernen und Croutons	7,80
<i>Filet und Scampi</i> Medaillon vom Tiroler Rinderfilet und 3 Knoblauchscampis an Salaten der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing	18,50
Große Salatplatte mit Innviertler Landhendlbruststreifen	10,50
Gemischter Salat <u>oder</u> grüner Salat mit Joghurtdressing	4,20
Kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing	3,30
... dazu empfehlen wir Ihnen	
... ein knuspriges Knoblauchbaguette	2,80
... oder ein knuspriges Kräuterbaguette	2,80

Kalte Speisen

	€
Tiroler Brotzeit	10,50
Tiroler Bauernspeck mit Kren und Brot	9,90
Saure Extrawurst (Lyoner) mit Apfelessig, Öl und Zwiebeln	6,50
Schweizer Wurstsalat (Wurst & Käse) mit Brot	7,70
Käsebrot	6,50



Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	8,80
Palatschinken Suchard mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm ...	
... mit einem Palatschinken	4,80
... mit zwei Palatschinken	7,50
Hausgemachtes Naturjoghurt mit frischen Früchten	4,80
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schlagrahm	5,20
Hausgemachte Sachertorte	2,90
Hausgemachter Apfelstrudel <u>oder</u> Topfenstrudel	2,90
Portion Schlagrahm	0,60
Portion Vanillesauce	0,80
Eine Kugel Vanilleeis	1,10



... diverse Eisdesserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

Stand: 2. August 2019. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. **Ruhetag Dienstags.**

Gasthof Oberstegen · Stockach 44 · 6306 Söll · Telefon +43 5333 5277 · Telefax ... 5277 30 · E-Mail: oberstegen@speed.at