

Unsere Standardkarte

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
<i>Shrimpscocktail</i> <i>Eismerschrimps Hausgemachte Cocktailsauce Ananasstückchen Toast Butter</i>	12,80
<i>Gebackener Rahmbrie</i> <i>Schärddinger Rahmbrie</i> <i>Preiselbeeren Toast</i>	9,50
<i>Beef Tatar vom heimischen Rind</i> <i>roh mariniert Toast Butter</i>	15,60

Aus unserem Suppentopf

<i>Frittatensuppe</i> <i>Rindssuppe Frittaten Schnittlauch</i>	4,50
<i>Leberknödelsuppe</i> <i>Rindssuppe Leberknödel Schnittlauch</i>	4,90
<i>Stegers Gulaschsuppe mit Semmel</i> <i>Rindfleisch aus der eigenen Landwirtschaft</i>	8,50

Würstel – Toasts

<i>1 Paar Frankfurter Würstel</i> <i>vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf Senf Kren Semmel vom Schwoicher Bäck</i>	6,00
<i>1 Paar St. Johanner Würstel</i> <i>von der Metzgerei Huber, Oberndorf</i> <i>Senf Kren Semmel vom Schwoicher Bäck</i>	6,50
<i>1 Paar Frankfurter Würstel</i> <i>vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf Pommes frites</i>	8,50
<i>Tiroler Toast</i> <i>Vollkornbrot vom „Schwoicher Bäck“ Gustoschinken würziger Tirol-Milch-Käse Tiroler Speck Spiegelei vom eigenen Hof Salatbouquet Cocktailsauce</i>	9,90
<i>Schinken-Käse-Toast</i> <i>Salatbouquet Cocktailsauce</i>	7,20

Fische



Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art

von der Fischzucht Leo Trixl, Scheffauer Hof, Fieberbrunn

Petersilienkartoffeln | grüner Salat

25,50

Tiroler Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

von der Fischzucht Leo Trixl, Scheffauer Hof, Fieberbrunn

Veltlinersauce | Gemüsereis

26,90

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schörgerer Molkeschwein aus Oberndorf

in Butterschmalz gebacken

Preiselbeeren | Pommes frites oder mit Petersilienkartoffeln

17,50

Zwiebelrostbraten ca. 220 g, rosa gebraten

Zwiebelsauce | Bratkartoffeln

25,00

Tiroler Blutwurstgröstl

Röstkartoffeln | Zwiebeln | Speck | würzige Blutwurst

Majoran | Kümmel | hofeigenes Spiegelei | Krautsalat

15,50

Zwei Tiroler Kaspressknödel

Rindssuppe | Schnittlauch | gemischter Beilagensalat

13,60

Tiroler Kasspatzl

Würziger »Tirol-Milch-Käse« | Röstzwiebeln | grüner Salat

14,50

Steaks vom Grill

Von der Metzgerei Obermoser, Söll

(100% regional oder aus unserer eigenen Landwirtschaft)

Rinderfiletsteak ca. 220 g

Kräuterbutter | Grilltomate | Pommes frites | gemischter Beilagensalat

37,90

Tournedos vom Rinderfilet ca. 220 g

Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti

37,90

Von der Metzgerei Huber, Oberndorf

(Österreichische Mais-gefütterte Premium-Kalbin)

Rumpsteak ca. 220 g

Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti

36,50

Aus der Pfanne und vom Grill

	<i>Euro</i>
Stegers Grillteller (Rind Schwein Geflügel Grillwürstl) Buntes Gemüse Pommes frites Kräuterbutter Cocktailsauce	20,50
Innviertler Landhendlbrustfilet, gegrillt Paprikaletscho Butterreis	18,50
Čevapčići Hausgemachte faschierte Fleischröllchen vom Grill pikant viel Knoblauch Zwiebeln Pommes frites buntes Salatbouquet Cocktailsauce	15,20
Cordon bleu vom Schweinerücken mit »Hubers Gustoschinken« würziger »Tirol-Milch-Käse« Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	19,50
Rahmgeschnetzeltes vom Tiroler Schwein“ (aus unserer eigenen Landwirtschaft bzw. Tiroler Aufzucht) Champignonsauce Kartoffelrösti Beilagensalat	20,50

Salatvariationen

Dreierlei Vegetarisches Frischkäse-Kartoffelrösti gebackener Spinat-Palatschinken Topfen-Gemüselaibchen Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet	14,50
Filet und Garnelen Tiroler Rinderfiletmedaillons - 3 Knoblauchgarnelen Kräuterbutter Salate der Saison Joghurtdressing	24,00
Bunter Salatteller mit gegrillten Streifen vom Innviertler Landhendlbrustfilet ... mit 2 Tiroler Kaspressknödel Kräutersauerrahm	14,90 14,00
Gemischter Salat Joghurtdressing	5,80
Grüner Salat Joghurtdressing	4,50
Kleiner gemischter Beilagensalat Joghurtdressing	4,90
... ein knuspriges Knoblauchbaguette	3,10
... ein knuspriges Kräuterbaguette	3,10

Nudeln

	<i>Euro</i>
Spaghetti Tomatensauce gehobelter Asmonte-Käse	9,50
Wilderer-Spaghetti mit würzigem Wildsugo (Bolognese-Sauce vom Söller Hirsch und Reh) Sautierte Champignons Tiroler Speck	16,00

Kalte Speisen

Tiroler Bauernspeck Kren Brot	13,50
Saure Extrawurst Apfelessig Öl Zwiebeln Brot	9,50
Schweizer Wurstsalat (Wurst & Käse) Brot	11,00

Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn Apfelmus	13,20
Palatschinken »Suchard« Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm mit einem Palatschinken	5,50
... mit zwei Palatschinken	8,90
Hausgemachtes Naturjoghurt frische Früchte	5,40
Warmer Schokogugelhupf Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm	6,50
Hausgemachte Sachertorte	4,00
Hausgemachter Apfelstrudel <u>oder</u> Topfenstrudel	4,00
Portion Schlagrahm	0,70
Portion Vanillesauce	1,20
Eine Kugel Vanilleeis	1,40
BAUERNEis aus St. Johann i. T. je Kugel	1,70
›Baileys‹, ›Salzkaramell‹, ›Erdbeersorbet‹	

... weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

Zum Aperitif (5 cl)

	<i>Euro</i>		<i>Euro</i>
<i>Martini dry oder bianco</i>	4,80	<i>Campari Soda</i>	5,00
<i>Sandeman Sherry medium dry</i>	4,80	<i>Campari Orange</i>	5,50

Alkoholfreie Getränke

<i>Zitrone oder Orange</i>	0,25 l	3,00	<i>Johannisbeersaft pur</i>	0,25 l	3,20
<i>Tirola Cola oder Spezi</i>	0,25 l	3,00	<i>Multivitaminsaft pur</i>	0,25 l	3,20
<i>Tirola Cola leicht</i>	0,33 l	4,00	<i>Orangensaft pur</i>	0,25 l	3,20
<i>Almdudler</i>	0,35 l	4,00	<i>Mango</i>	0,20 l	4,00
<i>Montes Mineralwasser</i>	0,33 l	3,30	<i>Bio Marille</i>	0,25 l	4,00
<i>Montes Mineralwasser</i>	0,75 l	5,70	<i>B-Lemon / Tonic water</i>	0,20 l	3,90
<i>Apfelsaft pur</i>	0,25 l	3,20	<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,20 l	3,90
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,25 l	2,90	<i>Himbeerwasser</i>	0,25 l	2,50
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,50 l	4,50	<i>Eistee Pfirsich</i>	0,33 l	4,00

Zisch frisch ein kühles Bier

<i>Starkenberger Gold</i>	0,50 l	5,20	<i>Hefe Weißbiere:</i>		
<i>Tiroler Bier vom Fass</i>	0,30 l	4,00	- <i>Franziskaner hell / dunkel</i>	0,50 l	5,30
	0,20 l	3,20	- <i>Franziskaner hell</i>	0,33 l	4,30
<i>Radler</i>	0,50 l	5,20	- <i>Franziskaner alkoholfrei</i>	0,50 l	5,30
	0,30 l	4,00	- <i>Cola oder Zitroweißbier</i>	0,50 l	5,30
<i>Bier alkoholfrei</i>	0,50 l	5,20			
» <i>Ku brew</i> « <i>Molke-Bier</i>	0,33 l	4,20			
<i>(vom Bierol aus Schwoich)</i>					

Offene Weine (¼ l)

<u><i>Weiß</i></u>		<u><i>Rot</i></u>	
<i>Grüner Veltliner, trocken</i>		<i>Blauer Zweigelt, trocken</i>	
<i>Weingut Daschl, Kamptal</i>	6,20	<i>Weingut Daschl, Kamptal</i>	6,20
<i>Welschriesling, halbtrocken</i>			
<i>Burgtal Kellerei</i>	6,20		

Spritzer (¼ l)

<i>Lila Spritzer</i> <i>auch alkoholfrei möglich</i>		» <i>Wein Spritzer</i> «	
<i>Veilchensirup Himbeeren Soda</i>		<i>Gespritzter rot oder weiß</i>	3,60
<i>Lentsch Pinozzante bianco</i>	6,10	<i>Sommerspritzer rot oder weiß</i>	3,10
» <i>Aperol Spritz</i> «		» <i>Hugo</i> « <i>auch alkoholfrei möglich</i>	
<i>Aperol Weißwein Soda</i>	6,50	<i>Hollersirup Pinozzante Soda</i>	
		<i>Minze Soda Zitrone</i>	6,10
<i>Veneziano Spritz</i>		<i>Crodino Spritz</i> <i>alkoholfrei</i>	
<i>Aperol Prosecco Soda</i>	7,00	<i>Crodino Soda Schuß Orangensaft</i>	6,50

*Unsere glasweise ausgeschenkten Weine aus 0,75-l-Flaschen
sowie eine größere Auswahl an Flaschenweinen
finden Sie in unserer separaten Weinkarte!*