

Standardkarte

Vorspeisen

Saure Sulze

Hausgemachte Schweinshaxersulze mit Zwiebeln, €
Apfelessig und steirischem Kürbiskernöl, dazu Schwarzbrot 7,90

Gebackener österreichischer Rahmbrie (vom Schärdinger)
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 oder mit Nudeln 3,40

Leberknödelsuppe 4,00

Stegers Gulaschsuppe (mit Rindfleisch aus unserer eigenen Landwirtschaft),
dazu eine Semmel 5,50

Getrübte Selleriecremesuppe
mit Sahnehaube 4,50

Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter Würstl (von der Metzgerei Pfluger, Thiersee) 4,50
oder

1 Paar St. Johanner Würstel (von der Metzgerei Huber, Kitzbühel)
mit Senf, Kren und Semmel 5,20

1 Paar Frankfurter Würstel
(von der Metzgerei Pfluger, Thiersee) mit Pommes frites 7,20

Omelette
mit Schinken oder 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 oder mit Petersilienkartoffeln

... vom Schwein

12,80

... vom Tiroler Kalb

19,50

Ragout vom Söller Hirschkalb

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	16,00
Hendlbrustfilet vom Innviertler Landhendl	
auf würzigem Paprikaletscho mit Butterreis	12,90
Hausgemachte »Cevapčići«,	
Faschierte Fleischröllchen vom Grill, 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	14,80
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)

Rindersaftgulasch	
mit einem Semmelknödel <u>oder</u> mit Salzkartoffeln	12,80
Rinderfiletsteak mit würziger Kräuterbutter und Grilltomate,	
dazu Pommes frites und einen gemischten Salat	23,50
Chateaubriand (doppeltes Rinderfiletsteak für zwei Personen)	
mit feiner Gemüse garnitur und Pommes frites, dazu Sauce béarnaise	52,00



Nudeln

€

Spagetti mit Tomatensauce und gehobeltem Käse 7,50

Spagetti „Bolognese“ mit Rindfleischsugo (aus der eigenen Landwirtschaft) **und gehobeltem Käse** 9,50



Unsere Salatvariationen

Dreierlei Vegetarisches

Broccoli-Kartoffelrösti, knusprig gebackener Spinatpalatschinken und Topfen-Gemüselaibchen mit Kräutersauerrahm
an buntem Salatbouquet 9,50

Steirischer Salatteller

Knackige Blattsalate mit steirischem Kürbiskernöl, geröstetem Speck, Kürbiskernen und Croutons 8,20

Filet und Scampi

Medaillon vom Tiroler Rinderfilet und 3 Knoblauchgarnelen
an Salaten der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing 18,50

Bunter Salatteller

... mit gegrillten Streifen von der Innviertler Landhendlbrust 10,50

... mit zwei Tiroler Kaspressknödel und Kräutersauerrahm 9,90

Gemischter Salat oder 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	11,00
Tiroler Bauernspeck mit Kren und Brot	10,20
Saure Extrawurst (Lyoner) mit Apfelessig, Öl und Zwiebeln	7,00
Schweizer Wurstsalat (Wurst & Käse) mit Brot	8,20



Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	9,00
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	3,00
Hausgemachter Apfelstrudel <u>oder</u> Topfenstrudel	3,00
Portion Schlagrahm	0,60
Portion Vanillesauce	0,80
Eine Kugel Vanilleeis	1,20



... diverse Eisdesserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte



Die Getränke



Zum Aperitif (5 cl)

	Euro		Euro
Martini dry oder bianco	3,50	Campari Soda	4,00
Sandeman Sherry medium dry	3,50	Campari Orange	4,20

Alkoholfreie Getränke

Limonaden / Mineralwasser / Fruchtsäfte:

		Euro			Euro
Zitrone oder Orange	0,25 l	2,40	Johannisbeersaft pur	0,25 l	2,50
Cola oder Spezi	0,25 l	2,40	Multivitaminsaft pur	0,25 l	2,50
Cola light, Almdudler	0,33 l	3,00	Orangensaft pur	0,25 l	2,50
Eistee Pfirsich	0,35 l	3,00	Mango-Maracuja	0,20 l	2,80
Vöslauer Mineral	0,33 l	2,40	Bio Marille	0,25 l	3,00
Vöslauer Mineral	0,75 l	4,20	B-Lemon/Tonic water	0,20 l	3,00
Apfelsaft pur	0,25 l	2,50	Red bull	0,25 l	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	2,30	Himbeerwasser	0,25 l	1,50
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	3,60	FrISChe Bauernmilch	0,25 l	1,50

Zisch frisch ein kühles Bier

		Euro			Euro
Grieskirchner Gold	0,50 l	4,00	Hefe Weißbiere:		
	0,30 l	3,10	- Maxlrainer hell/dunkel	0,50 l	4,20
	0,20 l	2,40	- Maxlrainer hell	0,33 l	3,30
Radler	0,50 l	4,00	- Paulaner alkoholfrei	0,50 l	4,20
	0,30 l	3,10	- Schneider leicht	0,50 l	4,20
Claustaler alk-frei	0,50 l	4,00	Cola- od. Zitro-Weißbier	0,50 l	4,20

Offene Weine O (¼ l)

Rot	Euro	Weiß	Euro
Blauer Zweigelt , trocken		Grüner Veltliner , trocken	
Weingut Daschl, Kamptal	4,60	Weingut Daschl, Kamptal	4,60
		Welschriesling , halbtrocken	
		Burgtal Kellerei	4,60
„Lila Spritzer“	Euro	„Wein Spritzer“	Euro
Veilchensirup, Himbeeren, Soda		Gespritzter rot oder weiß	2,80
Lentsch Pinozzante bianco	4,50	Sommerspritzer rot oder weiß	2,30
„Aperol Spritz“		„Hugo“	
Aperol, Weißwein und Soda	4,50	Hollersirup, Pinozzante, Soda,	4,50

Diverse Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte.





Cognac, Rum und Weinbrände (2cl)

	Euro		Euro
Scharlachberg	2,20	Hennessy vs	3,30
Asbach Uralt	2,60	Diplomatico Reserva	5,50

Whiskey (4 cl), Gin und Wodka (2 cl)

Johnnie Walker Red Label	3,50	Glenfiddich 12 Jahre	5,00
Four Roses / Jameson	3,50	Eristoff Wodka	2,10

Long Drinks (4 cl)

Gin Tonic (4 cl)	6,50	Bacardi Cola (4 cl)	6,50
Wodka Lemon (4 cl)	6,50	Malibu Orange (4 cl)	6,50
Whisky Cola (4 cl)	6,50		

Schnäpse, Bitters und Liköre (2 cl)

Bauernobstler oder Marille	2,40	Zwetschke / Koller / Söll	3,00
Freihof Williams mit Birne	2,60	Marille / Fam.Koller / Söll	3,50
Freihof Haselnussgeist	2,60	Nusslikör / AuHochalm/ Söll	3,00
Pongauer Vogelbeer	5,50	Jägermeister	2,50
Prämierte, regionale Edelbrände:		Fernet Branca	2,50
Muskateller / Maurerb / Söll	5,50	Ramazotti	2,50
<u>Fam. Niedermühlbichler, Söll:</u>		Grappa di Amarone	3,50
Kirsche / Zirbe / Williams	3,50	Rum	1,50
<u>Fam.Feichtner, Schwoich:</u>		Amaretto	2,50
Marille	3,50	Baileys	2,50
Himbeer-Apfel	3,80	Grand Marnier	3,00
Zwetschke vom Eichenfass	3,80	Eierlikör	1,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,60
Haferl Kaffee	3,40
Espresso	2,20
Ristretto	2,20
Espresso macchiato	2,20
Doppelter Espresso	3,20
Latte Macchiato	2,90
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,90

Sonnentor Bio-Tee

	2,60
Assam, Earl Grey, Grüntee,	
Früchte, Hagebutte, Kamille	
Pfefferminz, Kräuter, Ingwer, usw...	
Schwarztee mit Rum	3,80
Milkschoko mit Sahne	2,90
Milkschoko ohne Sahne	2,60
Glühwein hausgemacht.	4,20
Jagatee ¼ l	4,50
Irish Coffee	7,00

GETRÄNKE: Stand 04. Januar 2020. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. **Wintersaison: Dienstags ab 16 Uhr geöffnet.**

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