Standardkarte

Vorspeisen

	€
Saure Haussulze 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

Frittatensuppe Kräftige Rindssuppe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	3,40
Leberknödelsuppe	4,00
Stegers Gulaschsuppe (mit Rindfleisch aus unserer eigenen Landwirtschaft), dazu eine Semmel	5,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahnehaube	4,50

Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter Würstel (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 Veltlinersauce, dazu Butterreis und einen grünen Salat	16,80

Österreichische Spezialitäten

Wiener Schnitzel …
in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren,
Pommes frites oder mit Petersilienkartoffeln

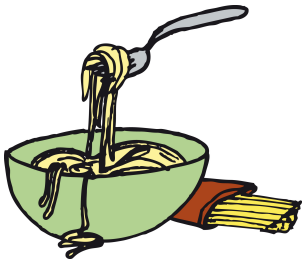
… vom Schwein	12,30
… vom Tiroler Kalb	19,00
Ragout vom Söller Hirschkalb in kräftiger Wildsauce mit Preiselbeeren, dazu Apfelblaukraut und einen Semmelknödel	17,80
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (von der österreichischen Kalbin) mit Bratkartoffeln	17,20
Tiroler Bauerngröstl Röstkartoffeln mit Bratenfleisch, 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 »Cevapčiči« 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

Von der Metzgerei Obermoser, Söll
(von heimischen Bauern oder aus unserer eigenen Landwirtschaft)

Rindersaftgulasch mit einem Semmelknödel oder 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 Gemüsegarnitur und Pommes frites, dazu Sauce béarnaise	52,00



Nudeln

	€
Spagetti mit Tomatensauce und gehobeltem AuAlm-Bergkäse	*7,50*
***Wilderernudeln* mit würzigem Hirschsugo** (Bolognese-Sauce vom heimischen Hirsch)	11,90

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 Kasprssknödel 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 oder Topfenstrudel	3,00
Portion Schlagrahm	0,60
Portion Vanillesauce	0,80
Eine Kugel Vanilleeis	1,20

... diverse Eisdesserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

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

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
Whiskey 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*
Fam. Niedermühlbichler, Söll:		*Grappa di Amarone*	*3,50*
Kirsche / Zirbe / Williams	*3,50*	Rum	1,50
Fam.Feichtner, Schwoich:		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*	***Sonnentor Bio-Tee***	*2,60*
Haferl Kaffee	*3,40*	*Assam, Earl Grey, Grüntee,*	
Espresso	*2,20*	*Früchte, Hagebutte, Kamille*	
Ristretto	*2,20*	*Pfefferminz, Kräuter, Ingwer, usw..*	
Espresso macchiato	*2,20*	*Schwarztee mit Rum*	*3,80*
Doppelter Espresso	*3,20*	*Milchschoko mit .Sahne*	*2,90*
Latte Macchiato	2,90	*Milchschoko ohne Sahne*	*2,60*
Cappuccino	*2,70*	*Glühwein hausgemacht.*	*4,20*
Milchkaffee	*2,90*	*Jagatee ¼ l*	*4,50*
		Irish Coffee	*7,00*

GETRÄNKE: Stand 4. Juni 2020. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. **Dienstags Ruhetag.**

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