

Standardkarte

Vorspeisen

Saure Haussulze	€
mit Zwiebeln, Apfelessig und steirischem Kürbiskernöl, dazu Schwarzbrot	7,90
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

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
<u>oder</u>	
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 <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 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



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 <u>für zwei Personen</u>)	
mit feiner Gemüse garnitur und Pommes frites, dazu Sauce béarnaise	52,00



Nudeln

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



Unsere Salatvariationen

<i>Dreierlei Vegetarisches</i> Broccoli-Kartoffelrösti, knusprig gebackener Spinatpalatschinken und Topfen-Gemüselaibchen mit Kräutersauerrahm an buntem Salatbouquet	9,50
<i>Steirischer Salatteller</i> Knackige Blattsalate mit steirischem Kürbiskernöl, geröstetem Speck, Kürbiskernen und Croutons	8,20
<i>Filet und Scampi</i> Medaillon vom Tiroler Rinderfilet und 3 Knoblauchgarnelen an Salaten der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing	18,50
<i>Bunter Salatteller</i> ... mit gegrillten Streifen von der Innvierthler Landhendlbrust	10,50
... mit zwei Tiroler Kaspressknödel und Kräutersauerrahm	9,90
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

»**Söller Brettljause**« - regionaler geht´s (fast) nimmer!
a hausgemachte Sulz, Wildwurz´n vom »Speck Ager«
Karreespeck (wer in Söll hoid grad g´räuchert hat!)
Schafskäse vom »Poiderhof«, Almkäse von der Au-Hochalm
a Goggä vo unsere eigenen Hühner,
dazu gibt´s a Bauernbrot und a scheane Garnitur!

€
11,90

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

SPEISEN: Stand 7. 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



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	-Maxrainer hell /dunkel	0,50 l 4,20
	0,20 l	2,40	-Maxrainer 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
<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	Sonnenor 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	Milkschoko mit .Sahne	2,90
Latte Macchiato	2,90	Milkschoko 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 7. 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