

Standardkarte

Vorspeisen

Tomaten & Tiroler Kuhmilchfrischkäse (vom Röhrbohrer-Bauer, Schwoich) mit Balsamico-Dressing und frischem Basilikum, dazu Weißbrot	Euro 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	3,40
Leberknödelsuppe	4,00
Stegers Gulaschsuppe (mit Rindfleisch aus unserer eigenen Landwirtschaft), dazu eine Semmel	5,50
Kürbiscremesuppe (vom hofeigenen Hokkaido-Kürbis) mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl	4,50

Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter Würstel von der Metzgerei Pfluger, Thiersee mit Senf, Kren und Semmel	4,50
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> Käse, an Krautsalatgarnitur	7,50
Schinken-Käse-Toast an Salatbouquet mit Cocktailsauce	6,20



Aus den Gewässern

Euro

Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art

(aus der Forellenzucht Brunner, 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 Petersilienkartoffeln

... vom **Schwein**

12,80

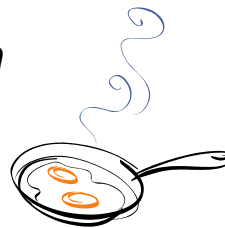
... vom **Tiroler Kalb**

19,50

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

(von der österreichischen Kalbin)

mit Bratkartoffeln



17,20

»Blunzngröstl«

Röstkartoffeln mit Blutwurst, Zwiebeln, Speck,

Majoran und Kümmel, obenauf ein Spiegelei,

dazu einen Krautsalat

11,20

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

Euro

Stegers Grillteller

(vom Rind, Schwein und Geflügel, 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 unserer eigenen Landwirtschaft)

»Tiroler Almgulasch«

Zarte Tiroler Rinderwade

in kräftiger Rotwein-Gemüsesauce mit einem Semmelknödel

14,20

Rinderfiletsteak

*mit würziger Kräuterbutter und Grilltomate,
dazu Pommes frites und einen gemischten Salat*

24,50

»Chateaubriand«

Doppeltes Rinderfiletsteak für zwei Personen

*mit feiner Gemüse garnitur und Pommes frites,
dazu Sauce béarnaise*

54,00



Nudeln

Euro

Spagetti mit Tomatensauce und gehobeltem Käse

7,50

Spagetti »Bolognese«

mit Rindfleischsugo aus unserer eigenen Landwirtschaft
und gehobeltem Käse

9,50



Unsere Salatvariationen



»Dreierlei Vegetarisches«

Broccoli-Kartoffelrösti, knusprig gebackener Kürbispalatschinken
und Topfen-Gemüselaibchen mit Kräutersauerrahm
an buntem Salatbouquet

10,50

»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 **2 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

... ein knuspriges **Kräuterbaguette**

2,80

Kalte Speisen

Euro

»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 »AuHochalm«

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



9,50

Palatschinken »Suchard« ...

... mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm

und einem Palatschinken

4,80

... mit zwei Palatschinken

7,50

Hausgemachtes Naturjoghurt mit frischen Früchten

4,80

Warmer Schokogugelhupf 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