

# Unsere Standardkarte

## Vorspeisen

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

## Aus unserem Suppentopf

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

## Würstel – Toasts

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

*Röstkartoffeln | Zwiebeln | Speck | Bratenfleisch*

*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*

36,50

### ***Tournedos vom Rinderfilet ca. 220 g***

*Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti*

36,50

### *Von der Metzgerei Huber, Oberndorf*

*(Österreichische Mais-gefütterte Premium-Kalbin)*

### ***Rumpsteak ca. 220 g***

*Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti*

34,50

## **Aus der Pfanne und vom Grill**

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

## **Salatvariationen**

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

## Nudeln

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

## Kalte Speisen

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

## Mehlspeisen und Desserts

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

<b><i>Starkenberger Gold</i></b>	0,50 l	5,20	<b><i>Hefe Weißbiere:</i></b>		
<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>	
<b><i>Grüner Veltliner, trocken</i></b>		<b><i>Blauer Zweigelt, trocken</i></b>	
<i>Weingut Daschl, Kamptal</i>	6,20	<i>Weingut Daschl, Kamptal</i>	6,20
<b><i>Welschriesling, halbtrocken</i></b>			
<i>Burgtal Kellerei</i>	6,20		

## *Spritzer (¼ l)*

<b><i>Lila Spritzer</i></b> <i>auch alkoholfrei möglich</i>		» <b><i>Wein Spritzer</i></b> «	
<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
» <b><i>Aperol Spritz</i></b> «		» <b><i>Hugo</i></b> « <i>auch alkoholfrei möglich</i>	
<i>Aperol   Weißwein   Soda</i>	6,50	<i>Hollersirup   Pinozzante   Soda</i>	
		<i>Minze   Soda   Zitrone</i>	6,10
<b><i>Veneziano Spritz</i></b>		<b><i>Crodino Spritz</i></b> <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!*