

Standardkarte

Vorspeisen

Euro

Tomaten & Tiroler Kuhmilchfrischkäse

Röhrbohrer-Bauer, Schwoich

Balsamicodressing - Bio Basilikum - Weißbrot

9,00

Gebackener Rahmbrie - Schärddinger

Preiselbeeren - Toast

7,50

Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet - roh mariniert

gehobelter Parmesan - Toast - Butter

12,00

Aus unserem Suppentopf

Frittatensuppe - Rindssuppe - Frittaten - Schnittlauch

3,50

Leberknödelsuppe - Rindssuppe - Leberknödel - Schnittlauch

4,00

Stegers Gulaschsuppe

Rindfleisch aus eigener Landwirtschaft - Semmel

5,50

Tomatencremesuppe - Sahnehaube

Strillingers Bio-Basilikum

4,50

Würstel – Toasts – Nudeln

1 Paar Frankfurter Würstel Metzgerei Pfluger, Thiersee

Senf - Kren - Semmel

4,50

1 Paar St. Johanner Würstel Metzgerei Huber, Kitzbühel

Senf - Kren - Semmel

5,20

1 Paar Frankfurter Würstel Metzgerei Pfluger, Thiersee

Pommes frites

7,20

Tiroler Toast

hausgmacht's Vollkornbrot - Schinken - würziger »Tirol Milch«-Käse

Tiroler Speck - Spiegelei vom eigenen Hof - Salatbouquet - Cocktailsauce

8,80

Schinken-Käse-Toast - Salatbouquet - Cocktailsauce

6,50

Spagetti - Tomatensauce - Grana Padano-Käse

7,50

Spagetti »Bolognese« - Rindfleischsugo aus eigener Landwirtschaft

Grana Padano-Käse

9,50

Aus den Gewässern

Euro

Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art

Forellenzucht Brunner, Schwendt, bei St. Johann / Kitzbühel

Petersilienkartoffeln – grüner Salat

19,00

Gebratenes Zanderfilet - schwarzes oder kaspisches Meer

Veltlinsauce - Butterreis - grüner Salat

16,90

Österreichische Spezialitäten

Wiener Schnitzel ... - in Butterschmalz gebacken - Preiselbeeren,

Pommes frites oder mit Petersilienkartoffeln

... vom Schwein

12,90

... vom Tiroler Kalb

21,00

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten - österreichische Kalbin

Bratkartoffeln

17,50

»Tiroler Bauerngröstl«

Röstkartoffeln - Bratenfleischstücke - Speck - Majoran – Kümmel -

Spiegelei - Krautsalat

11,20

Zwei Tiroler Kaspressknödel

Rindssuppe - Schnittlauch - gemischter Salat

9,90

Tiroler Kasspatzl würziger »Tirol Milch«-Käse,

Röstzwiebeln - grüner Salat

11,50

Von der Metzgerei Obermoser, Söll

(100% regional oder aus unserer eigenen Landwirtschaft)

Rindersaftgulasch

Semmelknödel oder mit Salzkartoffeln

14,20

Rinderfiletsteak - Kräuterbutter - Grilltomaten,

Pommes frites - gemischter Salat

24,50

»Chateaubriand« (doppeltes Rinderfiletsteak für zwei Personen)

Gemüsegarnitur - Pommes frites - Sauce béarnaise

54,00

Aus der Pfanne und vom Grill

	<i>Euro</i>
Stegers Grillteller (Rind - Schwein - Geflügel - Grillwürstl) <i>buntes Gemüse - Pommes frites - Kräuterbutter - Cocktailsauce</i>	16,00
Innviertler Landhendlbrustfilet <i>gegrillt - Paprikaletscho - Butterreis</i>	13,90
»Cevapčići« <i>hausgemachte faschierte Fleischröllchen vom Grill - pikant - viel Knoblauch - Zwiebeln - Pommes frites - buntes Salatbouquet - Cocktailsauce</i>	10,80
Cordon bleu vom Schweinerücken <i>mit Schinken und würzigem »Tirol Milch«-Käse gefüllt - Preiselbeeren - Petersilienkartoffeln</i>	14,80
Rumpsteak von der österreichischen Kalbin, <i>Pfefferrahmsauce - Gemüseröschen - Kartoffelspalten</i>	22,00

Salatvariationen

»Dreierlei Vegetarisches« <i>Broccoli-Kartoffelrösti - gebackener Kürbispalatschinken Topfen-Gemüselaibchen - Kräutersauerrahm - buntes Salatbouquet</i>	10,50
»Filet und Garnelen« <i>Tiroler Rinderfiletmedaillons - 3 Knoblauchgarnelen Kräuterbutter - Salate der Saison - Joghurtdressing</i>	18,50
Bunter Salatteller ... <i>... mit gegrillten Streifen vom Innviertler Landhendlbrustfilet</i>	11,50
<i>... mit 2 Tiroler Kaspressknödel - Kräutersauerrahm</i>	9,90
Gemischter Salat - Joghurtdressing	4,20
Grüner Salat - Joghurtdressing	3,30
Kleiner gemischter Beilagensalat - Joghurtdressing	3,30
<i>... knuspriges Knoblauchbaguette</i>	2,80
<i>... ein knuspriges Kräuterbaguette</i>	2,80

Kalte Speisen

	<i>Euro</i>
»Sölller 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 - Kren - Brot	10,20
Saure Extrawurst - Apfelessig - Öl - Zwiebeln - Brot	7,00
Schweizer Wurstsalat (Wurst & Käse) - Brot	8,20

Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn - Apfelmus	9,50
Palatschinken »Suchard« ... Vanilleeis - Schokoladensauce - Schlagrahm ... mit 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 <u>oder</u> Topfenstrudel	3,00
Portion Schlagrahm	0,60
Portion Vanillesauce	0,80
Eine Kugel Vanilleeis	1,20
BauernEis aus St. Johann i. T.	je Kugel 1,50
Baileys, Joghurt, Schoko, Erdbeersorbet, Zwetschkensorbet	

... weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

Stand 4. Juli 2021. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Dienstags Ruhetag.

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

Regionalität ist unser Prinzip!

Tirol hat beste Voraussetzungen für hochwertige Produkte aufgrund vieler klein strukturierter Familienbetriebe! Das garantiert uns, österreichische Lebensmittel in bester Qualität, die wir mit Herz und Hausverstand verarbeiten, Ihnen servieren zu können.

Darauf können alle stolz sein! Gastronomie & Landwirtschaft.

Deshalb bevorzugen wir bewusst regionale und grenznahe Lieferanten; heimische Produkte von Tiroler Bauern und Produzenten. Vieles stammt auch aus unserer eigenen Landwirtschaft und Jagd!

DANKE an alle für die gute Zusammenarbeit:

Brot und Gebäck: *Bäckerei Küchl – Söll / Haubis-Bäckerei – Petzenkirchen (NÖ)*

Eier: *vom eigenen Hof / Stegerbauer – Kirchbichl / Geflügelhof Winkler – Prambachkirchen (OÖ)*

Eis: *Bauern-Eis – St. Johann / Eskimo Fa. Freund – Hall*

Fleisch: *vom eigenen Hof / Schlachthof Obermoser – Söll / Metzgerei Huber – Oberndorf / Riedhart – Wörgl / Weinbauer – Kufstein / die Söller Jägerschaft*

Fisch: *Fischzucht Nikolaus Brunner – Schwendt / Fischers Fritz – Angerberg*

Gemüse, Salate, Früchte, Kräuter:

Gartenbau De Vlieger – Söll / Strillingers Bio-Kräuter – Söll / Riedhart – Wörgl /

Früchte Maier – Kitzbühel & Chiemsee (Bayern) /

Kartoffelanbau Alexander Christl – Inchenhofen (Bayern)

Milchprodukte & Käse: *Vom eigenen Hof / Unterberinger-Bauer – Söll / Aualm – Söll / Poiderhof – Söll / Röhrbohrer-Bauer – Schwoich / Tirol Milch – Wörgl*

Weine & Getränke: *Morandell – Wörgl / Weingut Daschl – Gobelsburg / Starkenberger Bier – Tarrenz / Riedhart – Wörgl / Silberquelle – Brixlegg / Maxrainer Schlossbrauerei (Bayern)*



www.dakommtsher.at