

Unsere Standardkarte

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
<i>Shrimpscocktail</i> <i>Eismerschrimps hausgemachte Cocktailsauce Ananasstückchen Toast Butter</i>	12,80
<i>Gebackener Rahmbrie</i> <i>Schärddinger Rahmbrie</i> <i>Preiselbeeren Toast</i>	9,20
<i>Beef Tatar vom heimischen Rind</i> <i>roh mariniert Toast Butter</i>	15,60

Aus unserem Suppentopf

<i>Frittatensuppe</i> <i>Rindssuppe Frittaten Schnittlauch</i>	4,50
<i>Leberknödelsuppe</i> <i>Rindssuppe Leberknödel Schnittlauch</i>	4,90
<i>Spargelcremesuppe</i> <i>Sahnehaube Spargel Schnittlauch</i>	5,20

Würstel – Toasts

<i>1 Paar Frankfurter Würstel</i> <i>vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf Senf Kren Semmel vom Schwoicher Bäck</i>	6,00
<i>1 Paar St. Johanner Würstel</i> <i>von der Metzgerei Huber, Oberndorf</i> <i>Senf Kren Semmel vom Schwoicher Bäck</i>	6,50
<i>1 Paar Frankfurter Würstel</i> <i>vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf Pommes frites</i>	8,50
<i>Tiroler Toast</i> <i>Vollkornbrot vom „Schwoicher Bäck“ Gustoschinken würziger Tirol-Milch-Käse Tiroler Speck Spiegelei vom eigenen Hof Salatbouquet Cocktailsauce</i>	9,90
<i>Schinken-Käse-Toast</i> <i>Salatbouquet Cocktailsauce</i>	7,20

Fische



Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art

von der Fischzucht Leo Trixl, Schefffaurer Hof, Fieberbrunn

Petersilienkartoffeln | grüner Salat

24,90

Tiroler Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

von der Fischzucht Leo Trixl, Schefffaurer Hof, Fieberbrunn

Veltlinersauce | Gemüsereis

26,90

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schörgerer Molkeschwein aus Oberndorf

in Butterschmalz gebacken

Preiselbeeren | Pommes frites oder mit Petersilienkartoffeln

17,20

Zwiebelrostbraten ca. 220 g, rosa gebraten

Zwiebelsauce | Bratkartoffeln

25,00

„Tiroler Blutwurstgröstl“

Röstkartoffeln | Zwiebeln | Speck | würzige Blutwurst

Majoran | Kümmel | hofeigenes Spiegelei | Krautsalat

15,50

Zwei Tiroler Kaspressknödel

Rindssuppe | Schnittlauch | gemischter Beilagensalat

13,20

Tiroler Kasspatzl

würziger Tirol-Milch-Käse | Röstzwiebeln | grüner Salat

14,20

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

	Euro
Stegers Grillteller (Rind Schwein Geflügel Grillwürstl) buntes Gemüse Pommes frites Kräuterbutter Cocktailsauce	19,90
Innviertler Landhendlbrustfilet, gegrillt Paprikaletscho Butterreis	18,00
„Cevapcici“ Hausgemachte faschierte Fleischröllchen vom Grill pikant viel Knoblauch Zwiebeln Pommes frites buntes Salatbouquet Cocktailsauce	14,50
Cordon bleu vom Schweinerücken mit „Hubers Gustoschinken“ <u>würziger</u> „Tirol Milch“-Käse Preiselbeeren Petersilienkartoffeln	18,80
„Rahmgeschnetztes vom Tiroler Schwein“ aus unserer eigenen Landwirtschaft bzw. Tiroler Aufzucht Champignonsauce Kartoffelrösti Beilagensalat	19,50

Salatvariationen

„Dreierlei Vegetarisches“ Broccoli-Kartoffelrösti gebackener Ricotta-Spinat-Palatschinken Topfen-Gemüselaibchen Kräutersauerrahm buntes Salatbouquet	13,50
„Filet und Garnelen“ Tiroler Rinderfiletmedaillons - 3 Knoblauchgarnelen Kräuterbutter Salate der Saison Joghurtdressing	23,00
Bunter Salatteller mit gegrillten Streifen vom Innviertler Landhendlbrustfilet ... mit 2 Tiroler Kaspressknödel Kräutersauerrahm	14,50 13,20
Gemischter Salat Joghurtdressing	5,70
Grüner Salat Joghurtdressing	4,50
Kleiner gemischter Beilagensalat Joghurtdressing	4,80
... ein knuspriges Knoblauchbaguette	3,10
... ein knuspriges Kräuterbaguette	3,10

Nudeln

	<i>Euro</i>
Spaghetti Tomatensauce gehobelter Asmonte-Käse	9,20
Spaghetti „Bolognese“ Rindfleischsugo (aus der eigenen Landwirtschaft) Gehobelter Asmonte-Käse	11,50

Kalte Speisen

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

Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn Apfelmus	12,80
Palatschinken „Suchard“ ... Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm ... mit einem Palatschinken	5,50
... mit zwei Palatschinken	8,90
Hausgemachtes Naturjoghurt frische Früchte	5,40
Warmer Schokogugelhupf Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm	6,50
Hausgemachte Sachertorte	4,00
Hausgemachter Apfelstrudel <u>oder</u> Topfenstrudel Portion Schlagrahm	4,00
Portion Vanillesauce	0,70
Eine Kugel Vanilleeis	1,20
BauernEis aus St. Johann i. T. ›Baileys‹, ›Salzkaramell‹, ›Erdbeersorbet‹	je Kugel 1,70

... weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte