

Unsere Standardkarte

Vorspeisen

Euro

Gebackener Schärddinger Rahmbrie

Preiselbeeren | Toast

9,90

Beef Tatar vom heimischen Rind

roh mariniert | Toast | Butter

15,90

Hausgemachte Sulze

Zwiebeln | Apfelessig | Steirisches Kürbiskernöl
Blattsalate | 1 Scheibe Brot

9,90

Aus unserem Suppentopf

Frittatensuppe | Rindssuppe | Frittaten | Schnittlauch

4,50

Leberknödelsuppe | Rindssuppe | Leberknödel | Schnittlauch

4,90

Wilde Gulaschsuppe vom heimischen Hirsch

Schwarzbrot vom Schwoicher Bäck

6,50

Würstel – Toasts

1 Paar Frankfurter Würstel

vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf
Senf | Kren | Semmel vom Schwoicher Bäck

6,50

1 Paar St. Johanner Würstel von der Metzgerei Huber, Oberndorf

Senf | Kren | Semmel vom Schwoicher Bäck

7,00

1 Paar Frankfurter Würstel

vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf
Pommes frites

9,00

Tiroler Toast

Vollkornbrot vom Schwoicher Bäck | Gustoschinken | würziger Tirol-Milch-Käse
Tiroler Speck | Spiegelei vom eigenen Hof | Salatbouquet | Cocktailsauce

10,50

Schinken-Käse-Toast | Salatbouquet | Cocktailsauce

7,90

Fische

Von der Fischzucht Leo Trixl, Scheffaurer Hof, Fieberbrunn

Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art

Petersilienkartoffeln | grüner Salat



Euro

25,50

Filet vom Tiroler Seesaibling auf der Haut gebraten

Veltlinsauce | Basmati-Gemüsereis

26,90

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schörgerer Molkeschwein aus Oberndorf

in Butterschmalz gebacken | Preiselbeeren

Pommes frites oder mit Petersilienkartoffeln

17,90

Zwiebelrostbraten ca. 220 g

rosa gebraten, von der österreichischen Mais-gefütterten Premium-Kalbin |

Zwiebelsauce | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln

27,90

„Tiroler Blutwurstgröstl“

Röstkartoffeln | Zwiebeln | Speck | würzige Blutwurst

Majoran | Kümmel | Spiegelei | Krautsalat

15,50

Zwei Tiroler Kaspressknödel

Rindssuppe | Schnittlauch | gemischter Beilagensalat

14,00

Tiroler Kasspatzl würziger Tirol Milch-Käse,

Röstzwiebeln | grüner Salat

14,80

Steaks vom Grill

Von der Metzgerei Obermoser, Söll

(100% Tirol bzw. aus unserer eigenen Landwirtschaft)

Rinderfiletsteak, ca. 220 g | Kräuterbutter | Grilltomate

Pommes frites | gemischter Beilagensalat

38,90

Tournedos vom Rinderfilet, ca. 220 g

Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti

38,90

Von der Metzgerei Huber, Oberndorf

(Österreichische Mais-gefütterte Premium-Kalbin)

Rumpsteak, ca. 220 g

Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti

37,50

Aus der Pfanne und vom Grill

Euro

Stegers Grillteller (Rind | Schwein | Geflügel | Grillwürstl)

Buntes Gemüse | Pommes frites | Kräuterbutter | Cocktailsauce 21,50

Curry Huhn

Österreichisches Maishendlfilet

hausgemachte Currysauce mit Früchten | Basmatireis 19,50

Čevapčići

Hausgemachte, faschierte Fleischröllchen vom Grill | pikant | viel Knoblauch

Zwiebeln | Pommes frites | buntes Salatbouquet | Cocktailsauce 15,50

Cordon bleu vom Schweinerücken

mit Hubers Gustoschinken | würziger Tirol Milch-Käse

Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln 19,90

Rahmgeschnetzeltes vom Tiroler Schwein

aus unserer eigenen Landwirtschaft bzw. Tiroler Aufzucht

Champignonsauce | Kartoffelrösti | Beilagensalat 20,80

Salatvariationen

Dreierlei Vegetarisches

Frischkäse-Kartoffelrösti | gebackener Spinat-Palatschinken

Topfen-Gemüselaibchen | Kräutersauerrahm | buntes Salatbouquet 14,90

Filet und Garnelen

Tiroler Rinderfiletmedaillons - 3 Knoblauchgarnelen

Kräuterbutter - Salate der Saison - Joghurtdressing 24,50

Bunter Salatteller ...

... mit gegrillten Streifen vom Innviertler Landhendlbrustfilet 15,20

... mit 2 Tiroler Kaspressknödel - Kräutersauerrahm 14,00

Gemischter Salat | Joghurtdressing 5,80

Grüner Salat | Joghurtdressing 4,50

Kleiner gemischter Beilagensalat | Joghurtdressing 4,90

... ein knuspriges **Knoblauchbaguette** 3,10

... ein knuspriges **Kräuterbaguette** 3,10

Nudeln

	<i>Euro</i>
Spaghetti Tomatensauce gehobelter Asmonte-Käse	9,50
Spaghetti Bolognese (Jungrindfleischsugo aus eigener Landwirtschaft) gehobelter Asmonte-Käse	12,50

Kalte Speisen

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

Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn Apfelmus	13,20
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	4,20
Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel Portion Schlagrahm	0,70
Portion Vanillesauce	1,20
Eine Kugel Vanilleeis	1,60
BauernEis aus St. Johann i. T.	je Kugel 1,90
›Baileys‹ ›Cookies‹ ›Tiroler Bienenhonig‹ ›Salzkaramell‹ ›Kokos mit Rumkugeln‹ ›Mangosorbet‹ ›Zwetschkensorbet‹ ›Erdbeersorbet‹ ›Apfelsorbet‹ ...	

... 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	3,20	<i>Johannisbeersaft pur</i>	0,25 l	3,50
<i>Tirola Cola oder Spezi</i>	0,25 l	3,20	<i>Multivitaminsaft pur</i>	0,25 l	3,50
<i>Tirola Cola leicht</i>	0,33 l	4,00	<i>Orangensaft pur</i>	0,25 l	3,50
<i>Almdudler</i>	0,35 l	4,00	<i>Mango</i>	0,20 l	4,00
<i>Montes Mineralwasser</i>	0,33 l	3,50	<i>Bio Marille</i>	0,25 l	4,00
<i>Montes Mineralwasser</i>	0,75 l	5,70	<i>Bitter-Lemon/Tonic water</i>	0,20 l	3,90
<i>Apfelsaft pur</i>	0,25 l	3,50	<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,20 l	3,90
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,25 l	3,10	<i>Himbeerwasser</i>	0,25 l	2,70
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,50 l	4,80	<i>Eistee Pfirsich</i>	0,33 l	4,00

Zisch frisch ein kühles Bier

<i>Starkenberger Gold</i>	0,50 l	5,30	<i>Hefe Weißbiere:</i>		
<i>Tiroler Bier vom Fass</i>	0,30 l	4,10	- <i>Franziskaner hell /dunkel</i>	0,50 l	5,40
	0,20 l	3,30	- <i>Franziskaner hell</i>	0,33 l	4,40
<i>Radler</i>	0,50 l	5,30	- <i>Franziskaner alkoholfrei</i>	0,50 l	5,40
	0,30 l	4,10	- <i>Cola-oder Zitroweißbier</i>	0,50 l	5,40
<i>Bier alkoholfrei</i>	0,50 l	5,30			
<i>Gösser Radler alko'frei</i>	0,33 l	4,10			

Offene Weine (¼ l)

<u>Weiß</u>		<u>Rot</u>	
<i>Grüner Veltliner, trocken</i>		<i>Blauer Zweigelt, trocken</i>	
<i>Weingut Daschl, Kamptal</i>	6,20	<i>Weingut Daschl, Kamptal</i>	6,20
<i>Welschriesling, halbtrocken</i>			
<i>Burgtal Kellerei</i>	6,20		

Spritzer (¼ l)

<i>„Lila Spritzer“</i> auch alkoholfrei möglich		<i>„Wein Spritzer“</i>	
<i>Veilchensirup Himbeeren Soda</i>		<i>Gespritzter rot oder weiß</i>	3,70
<i>Lentsch Pinozzante bianco</i>	6,30	<i>Sommerspritzer rot oder weiß</i>	3,20
<i>„Aperol Spritz“</i>		<i>„Hugo“</i> auch alkoholfrei möglich	
<i>Aperol Weißwein Soda</i>	6,70	<i>Hollersirup Pinozzante Soda</i>	
		<i>Minze Soda Zitrone</i>	6,30
<i>Veneziano Spritz</i>		<i>Crodino Spritz</i> alkoholfrei	
<i>Aperol Prosecco Soda</i>	7,20	<i>Crodino Soda Schuss Orangensaft</i>	6,50

***Unsere glasweise ausgeschenkten Weine aus 0,7-l-Flaschen
sowie eine größere Auswahl an Flaschenweinen
finden Sie in unserer separaten Weinkarte!***

Cognac, Gin, Rum und Weinbrände (2 cl)

	<i>Euro</i>		<i>Euro</i>
<i>Asbach Uralt</i>	3,70	<i>Hennessy vs</i>	4,70
<i>Crownhill Rum</i>	6,20	<i>Herr Friedrich Gin</i>	4,80

Whiskeys (4 cl)

<i>Johnnie Walker Red Label (Schottland)</i>	4,80	<i>Glenfiddich 12 Jahre (Schottland)</i>	9,50
<i>Four Roses (USA)</i>	4,80	<i>Jameson (Irland)</i>	4,80

Long Drinks (4 cl)

<i>Gin Tonic ›Tom-Henry‹</i>	8,20	<i>Baccardi Cola</i>	8,20
<i>Gin ›Wild Berry - Schweppes‹</i>	8,20	<i>Whiskey Cola</i>	8,20
<i>Malibu Orange</i>	7,80		

Schnäpse, Bitters und Liköre (2 cl)

<i>Bauernobstler oder Marille</i>	3,20	<i>Zwetschke Fam. Koller, Söll</i>	4,00
<i>Freihof Williams</i>	3,50	<i>Marille Fam. Koller, Söll</i>	4,20
<i>Freihof Haselnussgeist</i>	3,50	<i>Nusslikör AuHochalm, Söll</i>	3,50
<i>Pongauer Vogelbeer</i>	6,50	<i>Jägermeister</i>	3,80
<i>Prämierte, regionale Edelbrände:</i>		<i>Eierlikör</i>	2,20
<i>Muskateller Maurer, Söll</i>	6,50	<i>Ramazotti</i>	3,50
<u><i>Fam. Niedermühlbichler, Söll:</i></u>		<i>Grappa di Amarone</i>	4,50
<i>Kirsche Zirbe Williams</i>	4,50	<i>Rum</i>	2,00
<u><i>Fam. Feichtner, Schwoich:</i></u>		<i>Amaretto</i>	3,80
<i>Zwetschke vom Eichenfass</i>	4,50	<i>Baileys</i>	3,80
<i>Himbeer-Apfel</i>	4,50	<i>Grand Marnier</i>	3,80

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	3,40	<i>Sonnentor Bio-Tee</i>	
<i>Haferl Kaffee</i>	4,00	<i>Tasse Tee</i>	3,00
		<i>Kanne Tee</i>	3,90
<i>Espresso</i>	3,00	<i>(Assam-, Earl Grey-, Grüntee,</i>	
<i>Ristretto</i>	3,00	<i>Früchte-, Hagebutte-, Kamille-,</i>	
<i>Espresso macchiato</i>	3,00	<i>Pfefferminz-, Kräuter-, Ingwer-, usw.)</i>	
<i>Doppelter Espresso</i>	4,20	<i>Schwarztee mit Rum</i>	5,00
<i>Latte Macchiato</i>	3,90	<i>Milchschoko mit Sahne</i>	3,90
<i>Cappuccino</i>	3,70	<i>Milchschoko ohne Sahne</i>	3,60
<i>Milchkaffee</i>	3,90	<i>Glühwein hausgemacht</i>	5,50
<i>Irish Coffee</i>	8,40	<i>Jagatee ¼ l</i>	5,50

