

Unsere Standardkarte

Vorspeisen

	<i>Euro</i>
Gebackener Schärtinger Rahmbrie <i>Preiselbeeren Toast</i>	10,50
Beef Tatar vom heimischen Rind <i>roh mariniert Toast Butter</i>	15,90
Hausgemachte Sulze <i>Zwiebeln Apfelessig Steirisches Kürbiskernöl Blattsalate 1 Scheibe Brot</i>	9,90

Aus unserem Suppentopf

Frittatensuppe <i>Rindssuppe Frittaten Schnittlauch</i>	4,60
Leberknödelsuppe <i>Rindssuppe Leberknödel Schnittlauch</i>	5,10
Spargelcremesuppe <i>Spargelstückchen Schlagobershaube Schnittlauch</i>	6,00

Würstel – Toasts

1 Paar Frankfurter Würstel <i>vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf Senf Kren Semmel vom Schwoicher Bäck</i>	6,50
1 Paar St. Johanner Würstel <i>von der Metzgerei Huber, Oberndorf</i> <i>Senf Kren Semmel vom Schwoicher Bäck</i>	7,00
1 Paar Frankfurter Würstel <i>vom Schörgerer Molkeschwein, von der Metzgerei Edenhauser, Oberndorf Pommes frites</i>	9,00
Tiroler Toast <i>Vollkornbrot vom Schwoicher Bäck Gustoschinken würziger Tirol-Milch-Käse Tiroler Speck Spiegelei vom eigenen Hof Salatbouquet Cocktailsauce</i>	10,80
Schinken-Käse-Toast <i>Salatbouquet Cocktailsauce</i>	8,10

Fische

Von der Fischzucht Leo Trixl, Scheffauer Hof, Fieberbrunn

	Euro
Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art Petersilienkartoffeln grüner Salat	26,00
Filet von der Tiroler Lachsforelle auf der Haut gebraten Veltlinsauce Basmati-Gemüsereis	26,90



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schörgerer Molkeschwein aus Oberndorf in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren Pommes frites <u>oder</u> mit Petersilienkartoffeln	18,50
Zwiebelrostbraten ca. 220 g rosa gebraten, von der österreichischen Mais-gefütterten Premium-Kalbin Zwiebelsauce Röstzwiebeln Bratkartoffeln	28,50
„Tiroler Bauerngröstl“ Röstkartoffeln Zwiebeln Speck gekochtes Rindfleisch Majoran Kümmel Spiegelei Krautsalat	15,50
Zwei Tiroler Kaspressknödel Rindssuppe Schnittlauch gemischter Beilagensalat	14,00
Tiroler Kasspatzl würziger ›Tirol Milch-Käse, Röstzwiebeln grüner Salat	15,50

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

	<i>Euro</i>
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 <u>würziger</u> 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	10,50
Spaghetti »Bolognese« (Jungrindfleischsugo aus eigener Landwirtschaft) gehobelter Asmonte-Käse	12,80

Kalte Speisen

Tiroler Bauernspeck Kren Brot	13,80
Saure Extrawurst Apfelessig Öl Zwiebeln Brot	9,50
Schweizer Wurstsalat (Wurst & Käse) Brot	11,80

Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn Apfelmus	13,80
Palatschinken »Suchard« Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm mit einem Palatschinken	5,80
... mit zwei Palatschinken	9,30
Hausgemachtes Naturjoghurt frische Früchte	5,80
Warmer Schokogugelhupf Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm	7,60
Hausgemachte Sachertorte	4,50
Hausgemachter Apfelstrudel <u>oder</u> Topfenstrudel	4,50
Portion Schlagrahm	0,80
Portion Vanillesauce	1,30
Eine Kugel Vanilleeis	1,80
BauernEis aus St. Johann i. T.	je Kugel 2,10
»Baileys« »Salzkaramell« »Cookies« »Aperok« »Blutorangensorbet« »Erdbeersorbet« »Zitronensorbet« »Mangosorbet« »Kokos mit Rumkugeln«	

... 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><i>Weiß</i></u>	<u><i>Rot</i></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>
6,30	3,70
<i>Lentsch Pinozzante bianco</i>	<i>Sommerspritzer rot oder weiß</i>
6,30	3,20
<i>„Aperol Spritz“</i>	<i>„Hugo“</i> auch alkoholfrei möglich
<i>Aperol Weißwein Soda</i>	<i>Hollersirup Pinozzante Soda</i>
6,70	<i>Minze Soda Zitrone</i>
	6,30
<i>Veneziano Spritz</i>	<i>Crodino Spritz</i> alkoholfrei
<i>Aperol Prosecco Soda</i>	<i>Crodino Soda Schuss Orangensaft</i>
7,20	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>BaileysG</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