

# Unsere Standardkarte

## Vorspeisen

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

## Aus unserem Suppentopf

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

## Würstel – Toasts

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

## Fische

Von der Fischzucht Leo Trixl, Scheffauer Hof, Fieberbrunn

	Euro
<b>Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art</b> <i>Petersilienkartoffeln   Grüner Salat</i>	26,00
<b>Filet von der Tiroler Lachsforelle</b> auf der Haut gebraten <i>Veltlinersauce   Basmati-Gemüsereis</i>	26,90



## Unsere Klassiker

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

## Steaks vom Grill

Von der Metzgerei Obermoser, Söll

(100 % Tirol bzw. aus unserer eigenen Landwirtschaft)

<b>Rinderfiletsteak</b> , ca. 220 g   <i>Kräuterbutter   Grilltomate</i> <i>Pommes frites   Gemischter Beilagensalat</i>	39,50
<b>Tournedos vom Rinderfilet</b> , ca. 220 g <i>Cognac-Pfefferrahmsauce   Gemüseröschen   Kartoffelrösti</i>	39,50

Von der Metzgerei Huber, Oberndorf

(Österreichische Mais-gefütterte Premium-Kalbin)

<b>Rumpsteak</b> , ca. 220 g <i>Cognac-Pfefferrahmsauce   Gemüseröschen   Kartoffelrösti</i>	37,50
---	-------

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

	<i>Euro</i>
<b>Stegers Grillteller</b> (Rind   Schwein   Geflügel   Grillwürstl) Buntes Gemüse   Pommes frites   Kräuterbutter   Cocktailsauce	21,50
<b>Curry-Huhn</b> Österreichisches Maishendlfilet hausgemachte Currysauce mit Früchten   Basmatireis	19,50
<b>Čevapčići</b> Hausgemachte, faschierte Fleischröllchen vom Grill   pikant   viel Knoblauch Zwiebeln   Pommes frites   buntes Salatbouquet   Cocktailsauce	15,50
<b>Cordon bleu</b> vom Schweinerücken mit Hubers Gustoschinken   <u>würziger</u> Tirol Milch-Käse Preiselbeeren   Petersilienkartoffeln	19,90
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Tiroler Schwein</b> aus unserer eigenen Landwirtschaft bzw. Tiroler Aufzucht Champignonsauce   Kartoffelrösti   Beilagensalat	20,80

## **Salatvariationen**

<b>Dreierlei Vegetarisches</b> Frischkäse-Kartoffelrösti   gebackener Spinat-Palatschinken Topfen-Gemüselaibchen   Kräutersauerrahm   Buntes Salatbouquet	14,90
<b>Filet und Garnelen</b> Tiroler Rinderfiletmedaillons - 3 Knoblauchgarnelen Kräuterbutter - Salate der Saison - Joghurtdressing	24,50
<b>Bunter Salatteller ...</b> ... mit gegrillten Streifen vom Innviertler Landhendlbrustfilet	15,20
... mit 2 Tiroler Kaspressknödel - Kräutersauerrahm	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>Spaghetti Bolognese</b> (Jungrindfleischsugo aus eigener Landwirtschaft)   gehobelter Asmonte-Käse	12,50

## 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	11,50

## 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>	4,20
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> oder <b>Topfenstrudel</b>	4,20
Portion Schlagrahm	0,70
Portion Vanillesauce	1,20
Eine Kugel Vanilleeis	1,60
<b>BauernEis aus St. Johann i. T.</b>	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)

	Euro		Euro
Martini dry oder bianco	4,80	Campari Soda	5,00
Sandeman Sherry medium dry	4,80	Campari Orange	5,50

## Alkoholfreie Getränke

Zitrone oder Orange	0,25 l	3,20	Johannisbeersaft pur	0,25 l	3,70
Tirola Cola oder Spezi	0,25 l	3,20	Multivitaminsaft pur	0,25 l	3,70
Tirola Cola leicht	0,33 l	4,20	Orangensaft pur	0,25 l	3,70
Almdudler	0,35 l	4,20	Mango	0,20 l	4,20
Montes Mineralwasser	0,33 l	3,50	Bio Marille	0,25 l	4,20
Montes Mineralwasser	0,75 l	6,10	Bitter-Lemon / Tonic water	0,20 l	4,10
Apfelsaft pur	0,25 l	3,70	Schweppes Wild Berry	0,20 l	4,10
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	3,20	Himbeerwasser	0,25 l	2,80
Apfelsaft gespritzt	0,50 l	4,90	Eistee Pfirsich	0,33 l	4,20
Holunderblüte gespritzt	0,50 l	4,70			

## »Zisch frisch ein kühles Bier« ...

	Euro		Euro		
<b>Starkenberger Gold</b>	0,50 l	5,50	<b>Hefe Weißbiere:</b>		
Tiroler Bier vom Fass	0,30 l	4,30	Franziskaner hell / dunkel	0,50 l	5,80
	0,20 l	3,40	- Franziskaner hell	0,33 l	4,70
Radler	0,50 l	5,50	- Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,80
	0,30 l	4,30	- Cola- oder Zitroweißbier	0,50 l	5,80
Bier alkoholfrei	0,50 l	5,50			
Gösser Radler alkoholfrei	0,33 l	4,30			

## Offene Weine (1/4 l)

	Euro:		Euro:	
<b>Weißwein:</b>		<b>Rotwein:</b>		
<i>Grüner Veltliner, trocken</i>		<i>Blauer Zweigelt, trocken</i>		
Weingut Daschl, Kamptal	0,25 l	6,80	0,25 l	6,80
<i>Welschriesling, halbtrocken</i>				
Burgtal Kellerei	0,25 l	6,80		

## Spritzer (1/4 l)

	Euro:		Euro:		
<b>»Lila Spritzer«</b> auch alkoholfrei möglich		<b>»Wein Spritzer«</b>			
Veilchensirup   Himbeeren   Soda		Gespritzter rot oder weiß	0,25 l	3,90	
Lentsch Pinozzante bianco	0,25 l	6,80	Sommerspritzer rot oder weiß	0,25 l	3,40
<b>»Aperol Spritz«</b>					
Aperol   Weißwein   Soda	0,25 l	7,20	<b>»Hugo«</b> auch alkoholfrei möglich		
			Hollersirup   Pinozzante   Soda		
			Minze   Soda   Zitrone	0,25 l	6,80
<b>»Veneziano Spritz«</b>			<b>»Crodino Spritz«</b> alkoholfrei		
Aperol   Prosecco   Soda	0,25 l	7,50	Crodino   Soda   Schuss Orangensaft	0,25 l	6,80

## Cognac, Gin, Rum und Weinbrände (2 cl)

Asbach Uralt	Euro:	3,70	Hennessy vs	Euro:	4,70
Crownhill Rum		6,20	Herr Friedrich Gin		4,80

### Whiskeys (4 cl)

Johnnie Walker Red Label (Schottland)	4,80	Glenfiddich 12 Jahre (Schottland)	9,50
Four Roses (U.S.A.)	4,80	Jameson (Irland)	4,80

### Long Drinks (4 cl)

Gin Tonic-Tom-Henry	4 cl	8,20	Bacardi Cola	4cl	8,20
Gin Wild Berry -Schweppes	4 cl	8,20	Whiskey Cola	4cl	8,20
Malibu Orange	4 cl	7,80			

### Schnäpse, Bitters und Liköre (2 cl)

Bauernobstler oder Marille	2 cl	3,30	<u>Fam. Koller, Söll:</u>		
Freihof Williams	2 cl	3,70	Zwetschke		4,70
Freihof Haselnussgeist	2 cl	3,70	Himbeerlikör		4,00
Pongauer Vogelbeer	2 cl	6,80	<u>Fam Horngacher, Aubauer, Söll:</u>		
<b>Prämierte, regionale Edelbrände:</b>			Nusslikör		3,80
<u>Fam. Oberhofer (Maurerbauer) Söll:</u>			Jägermeister		3,80
Muskateller	2 cl	6,80	Eierlikör		2,50
<u>Fam. Niedermühlbichler, Söll:</u>			Ramazotti		3,50
Kirsche   Zirbe   Williams			Grappa di Amarone		4,50
Meisterwurz	2 cl	4,70	Rum		2,00
<u>Fam. Feichtner, Schwoich:</u>			Amaretto		3,80
Zwetschke vom Eichenfass	2 cl	4,70	Baileys		3,80
Himbeer-Apfel   Marille	2 cl	4,70	Grand Marnier		3,80
<u>Familie Fuchs, Söll:</u>					
Williams mit Honig   Kräuterbrand	2 cl	4,70			
Tiroler Whisky	4 cl	10,50			

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,70	<b>Sonnentor Bio-Tee</b>			
Haferl Kaffee	4,30	Tasse Tee	3,40	Kanne Tee	4,40
Espresso	3,20	Assam, Earl Grey, Grüntee, Früchte,			
Ristretto	3,20	Hagebutte, Kamille, Pfefferminz,			
Espresso macchiato	3,20	Kräuter, Ingwer, usw.			
Doppelter Espresso	4,60	Schwarztee mit Rum			5,20
Latte Macchiato	4,20	Milchschoko mit Sahne			3,90
Cappuccino	4,00	Milchschoko ohne Sahne			3,60
Milchkaffee	4,00	Glühwein hausgemacht			5,50
Irish Coffee	8,40	Jagatee ¼ l			5,50

