

Unsere Standardkarte

Vorspeisen

Euro

Gebackener Schärdinger Rahmbrie

Preiselbeeren | Toast A,C,F,G, (H-Spuren möglich)

10,50

Beef Tatar (vom heimischen Rind)

roh mariniert | Toast | Butter A,G,L,M,O

15,90

Hausgemachte Sulze

Zwiebeln | Apfelessig | Steirisches Kürbiskernöl

Blattsalate | 1 Scheibe Brot A,G,L,M,O

9,90

Aus unserem Suppentopf

Frittatensuppe | Rindssuppe | Frittaten | Schnittlauch A,C,G,L

4,60

Leberknödelsuppe | Rindssuppe | Leberknödel | Schnittlauch A,C,F,G,L

5,10

Kürbiscremesuppe vom hofeigenen Hokkaido-/Butternuss-Kürbis

Schlagobershaube | Steirisches Kürbiskernöl | Geröstete Kürbiskerne G,L

5,90

Würstel – Toasts

1 Paar Frankfurter Würstel

vom Schörgerer Molkeschwein von der Metzgerei Edenhäuser, Oberndorf

Senf | Kren | Semmel vom >Schwoicher Bäck< A,F,G,M,O

6,50

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

7,00

Senf | Kren | Semmel vom >Schwoicher Bäck< A,F,G,M,O

1 Paar Frankfurter Würstel

vom Schörgerer Molkeschwein von der Metzgerei Edenhäuser, Oberndorf

Pommes frites A,F,M

9,00

Tiroler Toast A,C,G,M,N

Vollkornbrot vom >Schwoicher Bäck< | Gustoschinken | Würziger >Tirol Milch<-Käse

Tiroler Speck | Spiegelei vom eigenen Hof | Salatbouquet | Cocktailsauce

10,80

Schinken-Käse-Toast / Salatbouquet / Cocktailsauce A,C,F,G,L,M,teilw.O

8,10

Fische

Von Fischzucht Leo Trixl, Scheffauert Hof, Fieberbrunn

Euro

Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art A,C,D,G,L,M

Petersilienkartoffeln | grüner Salat



25,80

Filet von der Tiroler Lachsforelle auf der Haut gebraten

Veltlinersauce | Basmati-Gemüsereis A,D,G,L,O

26,90

Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schörgerer Molkeschwein aus Oberndorf

in Butterschmalz gebacken | Preiselbeeren

Pommes frites oder mit Petersilienkartoffeln A,C,F,G,H-Spuren möglich

18,20

Zwiebelrostbraten (ca. 220 g) A,G,L,M,O

rosa gebraten, von der österreichischen Mais gefütterten Premium-Kalbin

Zwiebelsauce | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln

28,50

Tiroler Blutwurstgröstl

Röstkartoffeln | Zwiebeln | Speck | würzige Blutwurst

Majoran | Kümmel | Spiegelei | Krautsalat C,G,L

15,50

Zwei Tiroler Kaspressknödel

Rindssuppe | Schnittlauch | Gemischter Beilagensalat A,C,F,G,L,M,teilweise O,P

14,00

Tiroler Kasspatz mit würziger »Tirol Milch«-Käse, A,C,G,L,M

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 G,L,M,teilweise O,P

38,90

Tournedos vom Rinderfilet (ca. 220 g) A,G,L,M,O

Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti

38,90

Von der Metzgerei Huber, Oberndorf

(Österreichische Mais gefütterte Premium-Kalbin)

Rumpsteak (ca. 220 g) A,G,L,M,O

Cognac-Pfefferrahmsauce | Gemüseröschen | Kartoffelrösti

37,50

Aus der Pfanne und vom Grill

Stegers Grillteller (Rind | Schwein | Geflügel | Grillwürstl) A,C,G,L,M,O
Buntes Gemüse | Pommes frites | Kräuterbutter | Cocktailsauce 21,80

>Curry Huhn

Österreichisches Maishendlfilet

Hausgemachte Currysauce mit Früchten | Basmatireis G,L,N,O 19,80

Ćevapčići A,C,F,G,L,M,O, teilweise P

Hausgemachte faschierte Fleischröllchen vom Grill | pikant | viel Knoblauch
Zwiebeln | Pommes frites | Buntes Salatbouquet | Cocktailsauce 15,80

Cordon bleu vom Schweinerücken

mit »Hubers Gustoschinken« | würziger »Tirol Milch«-Käse
Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln A,C,F,G, (H-Spuren möglich) 19,90

Rahmgeschnetzeltes vom Tiroler Schwein

(aus unserer eigenen Landwirtschaft bzw. aus Tiroler Aufzucht)
Champignonsauce | Kartoffelrösti | Beilagensalat A,C,G,L,M,O 21,50

Salatvariationen

Dreierlei Vegetarisches A,C,F,G,L,M, teilweise O und P

Frischkäse-Kartoffelrösti | Gebackener Spinat-Palatschinken
Topfen-Gemüseläibchen | Kräutersauerrahm | Buntes Salatbouquet 15,20

Filet und Garnelen B,C,G,L,M, teilweise O,P

Tiroler Rinderfiletmedaillons - 3 Knoblauchgarnelen
Kräuterbutter - Salate der Saison - Joghurtdressing 25,50

Bunter Salatteller ...

... mit gegrillten Streifen vom **Innviertler Landhendlbrustfilet** C,G,L,M teilweise O u. P 15,50
... mit 2 **Tiroler Kaspressknödel** – Kräutersauerrahm A,C,F,G,L,M,teilweise O u. P 14,00

Gemischter Salat - Joghurtdressing C,G,L,M, teilweise O,P 6,00

Grüner Salat - Joghurtdressing C,G,L,M,teilweise O,P 4,90

Kleiner gemischter Beilagensalat | Joghurtdressing C,G,L,M, teilweise O,P 5,10

... ein knuspriges **Knoblauchbaguette** A,F,G 3,30
... ein knuspriges **Kräuterbaguette** A,F,G 3,30

Nudeln

	Euro
Spaghetti Tomatensauce Gehobelter >Asmonte<-Käse A,C,G,L	9,90
Spaghetti „Bolognese“ Jungrindfleischsugo aus eigener Landwirtschaft Gehobelter >Asmonte<-Käse A,C,G,L	12,50

Kalte Speisen

Tiroler Bauernspeck Kren Brot A,F,G,O	13,80
Saure Extrawurst Apfelessig Öl Zwiebeln Brot A,F,G	9,50
Schweizer Wurstsalat (Wurst und Käse) Brot A,F,G	11,80

Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn Apfelmus A,C,G	13,80
Palatschinken >Suchard ...	
Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm A,C,G,H	
... mit einem Palatschinken	5,80
... mit zwei Palatschinken	9,30
Hausgemachtes Naturjoghurt frische Früchte G	5,70
Warmer Schokogugelhupf	
Vanilleeis Schokoladensauce Schlagrahm A,C,F,G,H	7,50
Hausgemachte Sachertorte A,C,G,H	4,20
Hausgemachter Apfelstrudel A,C,F oder Topfenstrudel A,C,F,G	4,20
Portion Schlagrahm G	0,70
Portion Vanillesauce G	1,20
Eine Kugel Vanilleeis G	1,70

BauernEis aus St. Johann i. T.	<i>je Kugel 2,00</i>
>Baileys G, >Salzkaramell, >Cookies, G, H	
>Erdbeersorbet, >Mango, >Kokos mit Rumkugeln	

...weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

Zum Aperitif (5 cl)

	Euro		Euro
<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	4,20	<i>Orangensaft pur</i>	0,25 l	3,50
<i>Almdudler</i>	0,35 l	4,20	<i>Mango</i>	0,20 l	4,20
<i>Montes Mineralwasser</i>	0,33 l	3,50	<i>Bio Marille</i>	0,25 l	4,20
<i>Montes Mineralwasser</i>	0,75 l	5,90	<i>B-Lemon/Tonic water</i>	0,20 l	4,10
<i>Apfelsaft pur</i>	0,25 l	3,50	<i>Schweppes Wild Berry</i>	0,20 l	4,10
<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	4,20

Zisch frisch ein kühles Bier

<i>Starkenberger Gold</i> A	0,50 l	5,40	<i>Hefe Weißbiere:</i> A		
<i>Tiroler Bier vom Fass</i>	0,30 l	4,20	- Franziskaner hell /dunkel	0,50 l	5,60
	0,20 l	3,40	- Franziskaner hell	0,33 l	4,60
<i>Radler</i> A	0,50 l	5,40	- Franziskaner alkoholfrei	0,50 l	5,60
	0,30 l	4,20	- Cola-oder Zitroweißbier	0,50 l	5,60
<i>Bier alkoholfrei</i> A	0,50 l	5,40			
<i>Gösser Radler</i> A (alkoholfrei)	0,33 l	4,20			

Offene Weine o (¼ l)

<u>Weiß</u>	<u>Rot</u>	
<i>Grüner Veltliner</i> , trocken o Weingut Daschl, Kamptal	6,60	<i>Blauer Zweigelt</i> , trocken o Weingut Daschl, Kamptal
<i>Welschriesling</i> , halbtrocken o Burgtal Kellerei	6,60	

Spritzer o (¼ l)

»Lila Spritzer« auch alkoholfrei möglich o Veilchensirup Himbeeren Soda	6,50	»Wein Spritzer« o Gespritzter rot oder weiß o	3,80
		<i>Sommerspritzer rot oder weiß o</i>	3,30
»Aperol Spritz« o Aperol Weißwein Soda	6,90	»Hugo« auch alkoholfrei möglich o Hollersirup Pinozzante Soda	
		Minze Soda Zitrone	6,50
Veneziano Spritz Aperol Prosecco Soda	7,30	Crodino Spritz alkoholfrei o Crodino Soda Schuss Orangensaft	6,80

**Unsere glasweise ausgeschenkten Weine aus 0,75-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 (U.S.A.)</i>	4,80	<i>Jameson (Irland)</i>	4,80

Long Drinks (4 cl)

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

Schnäpse, Bitters und Liköre (2cl)

<i>Bauernobstler oder Marille</i>	3,30	<i>Zwetschke · Fam. Koller, Söll</i>	4,70
<i>Freihof Williams</i>	3,70	<i>Marille · Fam.Koller, Söll</i>	4,70
<i>Freihof Haselnussgeist H</i>	3,70	<i>Nusslikör · Au Hochalm, Söll</i>	3,80
<i>Pongauer Vogelbeer</i>	6,80	<i>Jägermeister</i>	3,80
Prämierte, regionale Edelbrände:		<i>Eierlikör c,G</i>	2,20
<i>Muskateller · Maurer, Söll</i>	6,80	<i>Ramazotti</i>	3,50
<i>Fam. Niedermühlbichler, Söll:</i>		<i>Grappa di Amarone</i>	4,50
<i>Kirsche · Zirbe · Williams</i>	4,70	<i>Rum</i>	2,00
<i>Fam. Feichtner, Schwoich:</i>		<i>Amaretto</i>	3,80
<i>Zwetschke vom Eichenfass</i>	4,70	<i>BaileysG</i>	3,80
<i>Himbeer-Apfel</i>	4,70	<i>Grand Marnier</i>	3,80

Heiße Getränke



<i>Tasse Kaffee A,C,G,H</i>	3,50	<i>Sonnentor Bio-Tee</i> A,C,G,H
<i>Haferl Kaffee A,C,G,H</i>	4,10	<i>Tasse Tee</i> 3,20 <i>Kanne Tee</i> 4,20
<i>Espresso A,C,G,H</i>	3,10	<i>Assam, Earl Grey, Grüntee, Früchte,</i>
<i>Ristretto A,C,G,H</i>	3,10	<i>Hagebutte, Kamille, Pfefferminz,</i>
<i>Espresso macchiato A,C,G,H</i>	3,10	<i>Kräuter, Ingwer, usw.</i>
<i>Doppelter Espresso A,C,G,H</i>	4,40	<i>Schwarztee mit Rum A,C,G,H</i> 5,20
<i>Latte Macchiato A,C,G,H</i>	4,00	<i>Milchschoko mit Sahne A,C,G,H</i> 3,90
<i>Cappuccino A,C,G,H</i>	3,80	<i>Milchschoko ohne Sahne A,C,G,H</i> 3,60
<i>Milchkaffee A,C,G,H</i>	4,00	<i>Glühwein hausgemacht. o</i> 5,50
<i>Irish Coffee</i>	8,40	<i>Jagatee ¼ l</i> 5,50

Unsere Weinempfehlungen aus 0,75-l-Flaschen

Weiß:

Cuvée Walter White

Weingut Skoff Original, Gamlitz, Steiermark

2024er Jahrgang, trocken, Alk. 12,0 % Vol.

Cuvée aus Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller

Helles Gold mit grünen Reflexen, in der Nase grüner und gelber Apfel, Anklänge von Holunderblüten, grüner Paprika und Stachelbeeren mit zarten Zitrusnoten.

1/8 l € 5,00 Flasche € 28,50

Cuvée »Leicht & Sexy«

Weingut Daschl, Gobelsburg im Kamptal

2024er Jahrgang, halbtrocken, Alk. 10,5 % Vol.

Pures Trinkvergnügen; leicht, spritzig, lieblich!

1/8 l € 3,80 Flasche € 21,50

Rosé:

Cuvée Rosé Cool Climate

Weingut Gmeinböck, Poysdorf, Niederösterreich

2022er Jahrgang, trocken, Alk. 11,5 % Vol.

Zwei Rebsorten geben ihr Bestes! Cabernet Sauvignon verleiht der Cuvée Vielschichtigkeit, Merlot fügt Kraft und Struktur hinzu.

Das klassische Duo präsentiert sich hier im rosaroten Gewand.

1/8 l € 5,30 Flasche € 30,50

Rot:

Cuvée The Legends - Barrique

Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland

2022er Jahrgang, trocken, Alk. 14 % Vol.

Aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern, integrierte Fruchtigkeit nach Karamell

1/8 l € 6,50 Flasche € 37,50

Blaufränkisch Ried Fabian

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

2022er Jahrgang, trocken, Alk. 12,5 % Vol.

Ein klassischer Blaufränkischer: feinwürzige Aromen nach reifen Brombeeren und ein fester Abgang mit gutem Tanningerüst

1/8 l € 5,30 Flasche € 32,50