

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 Edenhauser, 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 Edenhauser, 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, Scheffauer 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

Veltlinsauce | 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,I,M,teilweise O,P

14,00

Tiroler Kasspatzl 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
Čevapčići 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« <u>würziger</u> »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
<h2><u>Salatvariationen</u></h2>	
Dreierlei Vegetarisches A,C,F,G,L,M, teilweise O und P Frischkäse-Kartoffelrösti Gebackener Spinat-Palatschinken Topfen-Gemüselaibchen 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 ... mit 2 Tiroler Kaspressknödel – Kräutersauerrahm A,C,F,G,L,M, teilweise O u. P	15,50 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 ›Asmontet-Käse A,C,G,L

9,90

Spaghetti „Bolognese“

Jungrindfleischsugo aus eigener Landwirtschaft

Gehobelter ›Asmontet-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.

je Kugel 2,00

›Baileys G, ›Salzkaramell, ›Cookies, G,H

›Erdbeersorbet, ›Mango, ›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	4,20	<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	- <i>Franziskaner hell /dunkel</i>	0,50 l	5,60
	0,20 l	3,40	- <i>Franziskaner hell</i>	0,33 l	4,60
<i>Radler ^A</i>	0,50 l	5,40	- <i>Franziskaner alkoholfrei</i>	0,50 l	5,60
	0,30 l	4,20	- <i>Cola-oder Zitroweißbier</i>	0,50 l	5,60
<i>Bier alkoholfrei ^A</i>	0,50 l	5,40			
<i>Gösser Radler ^A</i>	0,33 l	4,20			
<i>(alkoholfrei)</i>					

Offene Weine o (¼ l)

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

Spritzer o (¼ l)

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

Euro

Euro

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

Schnäpse, Bitters und Liköre (2cl)

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

⅓ 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!

⅓ 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.

⅓ 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

⅓ 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

⅓ l € 5,30 Flasche € 32,50