

Unsere Standardkarte

Vorspeisen

Gebackener Schärddinger Rahmbrie

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

Euro

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

6,00

Kartoffelcremesuppe

Schlagobershaube | Frühlingszwiebeln

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 der Fischzucht Leo Trixl , Scheffaurer 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,L,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 (<i>Rind Schwein Geflügel Grillwürstl</i>) <i>Buntes Gemüse Pommes frites Kräuterbutter Cocktailsauce</i>	A,C,G,L,M,O	21,80
»Curry Huhn« Österreichisches Maishendlfilet <i>Hausgemachte Currysauce mit Früchten Basmatireis</i>	G,L,N,O	19,80
Čevapčići <i>Hausgemachte faschierte Fleischröllchen vom Grill pikant viel Knoblauch Zwiebeln Pommes frites Buntes Salatbouquet Cocktailsauce</i>	A,C,F,G,L,M,O, teilweise P	15,80
Cordon bleu vom Schweinerücken <i>mit »Hubers Gustoschinken« würziger »Tirol Milch«-Käse Preiselbeeren Petersilienkartoffeln</i>	A,C,F,G, (H-Spuren möglich)	19,90
Rahmgeschnetzeltes vom Tiroler Schwein <i>(aus unserer eigenen Landwirtschaft bzw. aus Tiroler Aufzucht) Champignonsauce Kartoffelrösti Beilagensalat</i>	A,C,G,L,M,O	21,50
<h2><u>Salatvariationen</u></h2>		
Dreierlei Vegetarisches <i>Frischkäse-Kartoffelrösti Gebackener Spinat-Palatschinken Topfen-Gemüselaibchen Kräutersauerrahm Buntes Salatbouquet</i>	A,C,F,G,L,M, teilweise O und P	15,20
Filet und Garnelen <i>Tiroler Rinderfiletmedaillons - 3 Knoblauchgarnelen Kräuterbutter - Salate der Saison - Joghurtdressing</i>	B,C,G,L,M, teilweise O,P	25,50
Bunter Salatteller mit gegrillten Streifen vom Innviertler Landhendlbrustfilet ... mit 2 Tiroler Kaspressknödel – Kräutersauerrahm	C,G,L,M teilweise O u. P 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)

	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

Starkenberger Gold	A 0,50 l	5,40	Hefe Weißbiere: 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)

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

Spritzer o (¼ l)

»Lila Spritzer« auch alkoholfrei möglich o		»Wein Spritzer« o	
<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
»Aperol Spritz« o		»Hugo« auch alkoholfrei möglich o	
<i>Aperol Weißwein Soda</i>	6,90	<i>Hollersirup Pinozzante Soda </i>	
		<i>Minze Soda Zitrone</i>	6,50
Veneziano Spritz		Crodino Spritz alkoholfrei o	
<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 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>Baileys</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	Sonnentor Bio-Tee A,C,G,H	
<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.

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

Blaifränkisch Ried Fabian

Weingut Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

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

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

1/8 l € 5,30 Flasche € 32,50