

Unsere Standardkarte

Vorspeisen

Gebackener Schärdinger 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 , 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

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 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,I,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-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 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

5,80

... mit einem Palatschinken

... 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

>BaileysG, >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>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20</i>	<i>Johannisbeersaft pur</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Tirola Cola oder Spezi</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20</i>	<i>Multivitaminsaft pur</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Tirola Cola leicht</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,20</i>	<i>Orangensaft pur</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,35 l</i>	<i>4,20</i>	<i>Mango</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Montes Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,50</i>	<i>Bio Marille</i>	<i>0,25 l</i>	<i>4,20</i>
<i>Montes Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90</i>	<i>B-Lemon/Tonic water</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Apfelsaft pur</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,50</i>	<i>Schweppes Wild Berry</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,10</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,10</i>	<i>Himbeerwasser</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,70</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,80</i>	<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,20</i>

Zisch frisch ein kühles Bier

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

Offene Weine o (¼ l)

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

Spritzer o (¼ l)

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

½ 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!

½ 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.

½ 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

½ 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

½ l € 5,30 Flasche € 32,50