

UNSERE STANDARDKARTE

Vorspeisen

Euro

<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast</i>	6,50
<i>Shrimpscocktail mit Toast und Butter</i>	6,80
<i>Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet (rob mariniert) mit gehobeltem Parmesan, Toast und Butter</i>	10,50



Aus unserem Suppentopf



<i>Rindssuppe mit Frittaten <u>oder</u> mit Nudeln</i>	2,90
<i>Leberknödelsuppe</i>	3,10
<i>Großer Nudelsuppenteller mit Rindfleisch, Gemüse und Semmel</i>	6,00
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	4,20
<i>Knoblauchcremesuppe mit Sahnehaube und Brotroutons</i>	3,50

Für den kleinen Hunger

<i>1 Paar Würstel von der Metzgerei Perterer mit Senf und Semmel</i>	3,50
<i>1 Paar Würstel von der Metzgerei Perterer mit Pommes frites</i>	6,00
<i>Omelette mit Schinken <u>oder</u> mit Käse</i>	6,00



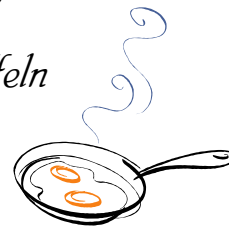
Aus den Gewässern

Euro

<i>Gebratenes Zanderfilet auf Veltlinsauce, dazu Butterreis und einen grünen Salat</i>	14,50
<i>Forelle Müllerin aus der Pfanne mit Petersilienkartoffeln und einem grünen Salat</i>	13,20

Hausgemachtes und Österreichische Spezialitäten

<i>Wiener Schnitzel vom Schwein in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren, Pommes frites <u>oder</u> mit Kartoffeln</i>	9,80
<i>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln</i>	14,20
<i>Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Krautsalat</i>	7,80
<i>Zwei Tiroler Pressknödel in der Suppe, dazu einen gemischten Salat</i>	7,50



„Energienudeln“ - machen Müde wieder munter!

<i>Knoblauchspagetti mit Olivenöl, Tomatenwürfeln und frischem Basilikum, dazu knackige Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing</i>	9,50
<i>Spagetti mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan</i>	6,50
<i>... dazu Knoblauchscampis ?</i>	Preis pro Stück 2,20



Aus der Pfanne und vom Grill

Euro

<i>Cordon bleu vom Schweinerücken, dazu Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln</i>	10,80
<i>Hausgemachte „Cevapcici“, pikant gewürzt mit viel Knoblauch, auf Pommes frites an Salatbouquet</i>	8,00
<i>Zartes Innoiertler Hühnerbrüstchen auf würzigem Paprikaletscho mit Butterreis</i>	11,50
<i>Grillteller mit buntem Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce</i>	13,20
<i>Rumpsteak vom Grill an rosa Pfefferrahmsauce mit Gemüseröschen und knusprig gebackenen Kartoffelspalten</i>	18,00
<i>„Hausplatte“ (für 2 Personen) Verschiedene Fleischsorten mit Paprikaletscho und Cocktailsauce auf buntem Gemüse, Butterreis und Pommes frites</i>	35,00



Von Metzgerei Obermoser, Söll

(von heimischen Bauern oder aus unserer eigenen Landwirtschaft)

<i>Rindersaftgulasch mit einem Semmelknödel <u>oder</u> mit Salzkartoffeln</i>	8,80
<i>Rinderbraten in kräftiger Zweigeltsauce mit Butternudeln und gemischtem Salat</i>	13,80
<i>Rinderfiletsteak mit würziger Kräuterbutter, Grilltomate, Spargelspitzen, Pommes frites und gemischtem Salat</i>	21,00
<i>„Chateaubriand“ (doppeltes Rinderfiletsteak <u>für zwei Personen</u>) mit feiner Gemüsegarnitur und Pommes frites, dazu hausgemachte Sauce béarnaise</i>	45,00



Unsere Salatvariationen



Euro

„Zweierlei Vegetarisches“

*Broccoli-Kartoffelrösti und knusprig gebackener Spinatkrapfen
mit Kräutersauerrahm an buntem Salatbouquet*

7,20

„Steirischer Salatteller“

*Knackige Blattsalate in Kernöldressing
mit geröstetem Speck, Kürbiskernen und Brotcroutons*

7,20

„Filet und Scampi“

*Medaillon vom Tiroler Rinderfilet und drei Knoblauchscampis
an Salaten der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing*

14,50

Große Salatplatte mit Innoiertler Hühnerbruststreifen

9,00

Gemischter Salat oder grüner Salat mit Joghurtdressing

3,20

... dazu empfehlen wir Ihnen ein knuspriges Knoblauchbaguette

2,20

Toasts



*„Stegers Bauerntoast“ mit Schinken, Käse, Speck
und Spiegelei, dazu Krautsalat und Cocktailsauce*

6,20

Schinken-Käse-Toast an Salatbouquet mit Cocktailsauce

4,90

„Schlemmertost“

*Tiroler Rinderfilet und Innoiertler Hühnerbrüstchen vom Grill,
dazu Kräuterbutter und einen gemischten Salat*

12,00

Kalte Speisen

	Euro
<i>Tiroler Brotzeit</i>	9,00
<i>Tiroler Bauernspeck mit Kren und Brot</i>	8,00
<i>Saure Extrawurst (Lyoner) mit Apfelessig, Öl und Zwiebeln</i>	6,00
<i>Schweizer Wurstsalat (Wurst & Käse) mit Brot</i>	7,00
<i>Käsebrot</i>	5,50

Mehlspeisen und Desserts



<i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i>	7,80
<i>Palatschinken „Suchard“</i>	
<i>mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm</i>	
<i>mit einem Palatschinken</i>	3,80
<i>mit zwei Palatschinken</i>	6,80
<i>Hausgemachtes Naturjoghurt mit frischen Früchten</i>	4,50
<i>Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Schlagrahm</i>	4,50
<i>Hausgemachter Apfelstrudel <u>oder</u> Topfenstrudel</i>	2,40
<i>Portion Schlagrahm</i>	0,70
<i>Portion Vanillesoße</i>	0,80

Diverse Eisdesserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

Für unsere kleinen Gäste



Euro

Backerbsensuppe

2,30

Gemischter Kindersalat

2,30

„Micky-Maus-Schnitzel“

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites

6,00

„Bibi Blocksberg“

4 knusprige Fischstäbchen mit Salzkartoffeln

4,20

„Asterix“

Kleines Hühnerbrüstchen mit Reis

6,00

„Susi und Strolchi“

Spaghetti mit Tomatensauce

4,00

„Zwergen-Grillteller“

*vom Rind, Schwein und Geflügel mit Kräuterbutter,
auf buntem Gemüse und Pommes frites*

7,80

„Pumuckl“

Halbes Paar Würstchen mit Pommes frites

3,90

„Daisy Duck“

Gebackene Hühnernuggets mit Pommes frites

6,00

„Max und Moritz“

Ein Semmelknödel mit Soße

3,00