Vorspeisen

	Euro
Tomaten und Tiroler Kuhmilchfrischkäse *(vom Röhrbohrer-Bauer in Schwoich) mit Balsamicodressing und frischem Basilikum, dazu Weißbrot*	*8,80*
Gebackener Rahmbrie *(von Schärdinger) mit Preiselbeeren und Toast*	*7,50*
Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet *(roh mariniert) mit gehobeltem Parmesan, Toast und Butter*	*11,50*

Aus unserem Suppentopf

Rindssuppe mit Frittaten oder ***mit Nudeln***	*3,30*
Leberknödelsuppe	*3,80*
Stegers Gulaschsuppe *(mit Rindfleisch aus unserer eigenen Landwirtschaft), dazu eine Semmel*	*5,30*
Spargelcremesuppe *mit Sahnehaube und Spargelstückchen*	*4,00*

Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter Würstel *von der Metzgerei Pfluger, Thiersee*	*4,00*
oder	
1 Paar St. Johanner Würstel *von der Metzgerei Huber, St. Johann* ***mit Senf, Kren und Semmel***	*4,50*
1 Paar Frankfurter Würstel *von der Metzgerei Pfluger, Thiersee* ***mit Pommes frites***	*6,80*
Omelette mit Schinken oder ***mit Käse***	*6,80*
Schinken-Käse-Toast an Salatbouquet mit Cocktailsauce	*6,20*

Aus den Gewässern

	Euro
Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art *(Forellenzucht Brunner, aus Schwendt, bei St. Johann/Kitzbühel) mit Petersilienkartoffeln und einem grünen Salat*	*18,50*
Gebratenes Zanderfilet *auf Veltlinersauce (aus dem Schwarzen oder Kaspischen Meer), dazu Butterreis und einen grünen Salat*	*16,80*

Österreichische Spezialitäten

Wiener Schnitzel ... *in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren, Pommes frites oder Petersilienkartoffeln*	
... vom Schwein	*11,90*
... vom Tiroler Milchkalb	*17,50*
Geschmorter Tiroler Hirschbraten *hausgemacht, in kräftiger Wildsauce mit Preiselbeeren, dazu Apfelblaukraut und einen Semmelknödel*	*17,20*
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten *(von der österreichischen Kalbin)* ***mit Bratkartoffeln***	*15,90*
Tiroler Gröstl *mit Spiegelei und Krautsalat*	*9,00*
Zwei Tiroler Pressknödel *in der Suppe, dazu einen gemischten Salat*	*9,20*
Tiroler Kasspatzl *mit würzigem »Tirol Milch«-Käse, im Pfandl serviert, mit Röstzwiebeln und einem grünen Salat*	*10,50*

Aus der Pfanne und vom Grill

	Euro
Stegers Grillteller *(vom Rind, Schwein und Geflügel, mit Grillwürstl und Speck)* *auf buntem Gemüse, Pommes frites,* *Kräuterbutter und Cocktailsauce*	*15,50*
Hendlbrustfilet vom Innviertler Landhendl *auf würzigem Paprikaletscho mit Butterreis*	*12,00*
Hausgemachte »Cevapčiči«*, pikant gewürzt*, mit viel Knoblauch *auf Pommes frites an buntem Salatbouquet*	*9,80*
Cordon bleu *vom Schweinerücken* *mit Schinken und würzigem »Tirol Milch«-Käse gefüllt,* *dazu Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln*	*13,80*
Rumpsteak *von der österreichischen Kalbin,* *an rosa Pfefferrahmsauce* mit Gemüseröschen, *dazu knusprig gebackene Kartoffelspalten*	*19,90*
»Hausplatte« (für 2 Personen) *Verschiedene Fleischsorten mit Paprikaletscho* *und Cocktailsauce auf buntem Gemüse,* *Butterreis und Pommes frites*	*39,00*

Von der Metzgerei Obermoser, Söll
(von heimischen Bauern oder unserer eigenen Landwirtschaft)

Rindersaftgulasch *mit einem Semmelknödel oder mit Salzkartoffeln*	*11,50*
Rinderfiletsteak *mit würziger Kräuterbutter und Grilltomate,* *dazu Pommes frites und einen gemischten Salat*	*22,50*
»Chateaubriand« *(doppeltes Rinderfiletsteak für zwei Personen)* *mit feiner Gemüsegarnitur und Pommes frites,* *dazu hausgemachte Sauce béarnaise*	*49,00*

Nudeln

	Euro
Spagetti *mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan*	*7,50*
»Wilderernudeln« *Spagetti mit würzigem Hirschsugo,* *(Bolognese Sauce vom heimischen Hirsch)* *sautierten Schwammerln und einem gemischten Salat*	*12,50*

Unsere Salatvariationen

»Dreierlei Vegetarisches« *Broccoli-Kartoffelrösti, gebackener Spinatkrapfen* *und Topfen-Gemüselaibchen* mit Kräutersauerrahm *an buntem Salatbouquet*	*9,20*
»Steirischer Salatteller« *Knackige Blattsalate mit steirischem Kürbiskernöl* *geröstetem Speck, Kürbiskernen und Croutons*	*7,80*
»Filet und Scampi« *Medaillon vom Tiroler Rinderfilet und 3 Knoblauchscampis* *an Salaten der Saison mit hausgem. Joghurtdressing*	*18,50*
Große Salatplatte *mit Innviertler Landhendlbruststreifen*	*10,50*
Gemischter Salat oder ***grüner Salat*** mit Joghurtdressing	*4,00*
Kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing	*3,00*

dazu empfehlen wir Ihnen …

… *ein knuspriges Knoblauchbaguette*	*2,50*
oder	
… *ein knuspriges Kräuterbaguette*	*2,50*

Kalte Speisen

	Euro
Tiroler Brotzeit	*9,90*
Tiroler Bauernspeck *mit Kren und Brot*	*9,50*
Saure Extrawurst (Lyoner) *mit Apfelessig, Öl und Zwiebeln*	*6,50*
Schweizer Wurstsalat *(Wurst & Käse) mit Brot*	*7,70*
Käsebrot	*6,00*

Mehlspeisen und Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	*8,80*
Palatschinken »Suchard« *mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagrahm*	
... mit einem Palatschinken	*4,50*
... mit zwei Palatschinken	*7,50*
Hausgemachtes Naturjoghurt *mit frischen Früchten*	*4,80*
Mohr im Hemd *mit Vanilleeis und Schlagrahm*	*5,20*
Hausgemachte Sachertorte	2,90
Hausgemachter Apfelstrudel oder ***Topfenstrudel***	2,90
Portion Schlagrahm	0,60
Portion Vanillesauce	0,80
Eine Kugel Vanilleeis	*1,10*

... diverse Eisdesserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

GASTHOF Oberstegen ★★★

Stand: Samstag, 9. Juni 2018 (Irrtümer und Änderungen vorbehalten) – Dienstags Ruhetag