

Standardkarte

Vorspeisen

Tomaten und Tiroler Kuhmilchfrischkäse (vom Röhrbohrer-Bauer, Schwoich), mit Balsamicodressing und frischem Basilikum, dazu Weißbrot	€ 8,80
Gebackener Rahmbrie (vom 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 <u>oder</u> mit Nudeln	3,30
Leberknödelsuppe	3,80
Kürbiscremesuppe vom Tiroler Hokkaido-Kürbis mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl	4,20
Stegers Gulaschsuppe (mit Rindfleisch aus der eigenen Landwirtschaft) dazu eine Semmel	5,30

Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter Würstl (von der Metzgerei Pfluger, Thiersee) <u>oder</u> 1 Paar St. Johanner Würstel (von der Metzgerei Huber, St. Johann) mit Senf, Kren und Semmel	4,00 4,50
1 Paar Frankfurter Würstel (von der Metzgerei Pfluger, Thiersee) mit Pommes frites	6,80
Omelette mit Schinken <u>oder</u> mit Käse, an Krautsalatgarnitur	7,00
Schinken-Käse-Toast an Salatbouquet mit Cocktailsauce	6,20



Aus den Gewässern

Tiroler Gebirgsforelle Müllerin Art

(von der Forellenzucht Brunner, aus Schwendt bei St. Johann / Kitzbühel)
mit Petersilienkartoffeln und einem grünen Salat

€

18,50

Gebratenes Zanderfilet

(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 mit Petersilienkartoffeln

... vom Schwein

11,90

... vom Tiroler Milchkalb

18,50

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

Stegers Blunzngröstl

Röstkartoffeln mit Blutwurst, Zwiebeln, Speck,
Majoran und Kümmel,
obenauf ein Spiegelei, dazu einen 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

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 »Cevapčići« , 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 aus unserer eigenen Landwirtschaft)

Rindersaftgulasch	
mit einem Semmelknödel <u>oder</u> mit Salzkartoffeln	11,50
Rinderfiletsteak mit würziger Kräuterbutter und Grilltomate ,	
dazu Pommes frites und einen gemischten Salat	22,50
Chateaubriand (doppeltes Rinderfiletsteak <u>für zwei Personen</u>)	
mit feiner Gemüse garnitur und Pommes frites, dazu hausgemachte Sauce béarnaise	49,00



Nudeln

€

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 hausgemachtem 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

€

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 <u>oder</u> Topfenstrudel	2,90
Portion Schlagrahm	0,60
Portion Vanillesauce	0,80
Eine Kugel Vanilleeis	1,10



... diverse Eisdesserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte