

Standardkarte

Vorspeisen

Tomaten und Tiroler Kuhmilchfrischkäse (vom Röhrbohrer-Bauer, Schwoich), Balsamico-Olivenöldressing & frischem Basilikum, dazu Weißbrot	8,50
Gebackener Rahmbrie (vom Schärddinger) mit Preiselbeeren und Toast	7,50
Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet (roh mariniert) mit gehobeltem Parmesan, Toast und Butter	10,80



Aus unserem Suppentopf

Rindssuppe mit Frittaten <u>oder</u> mit Nudeln	3,30
Leberknödelsuppe	3,50
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Spargelstückchen	3,50
Stegers Gulaschsuppe (mit Rindfleisch aus der eigenen Landwirtschaft) dazu eine Semmel	5,30

Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter (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 (von der Metzgerei Pfluger, Thiersee) mit Pommes frites	6,80
Omelette mit Schinken <u>oder</u> mit Käse	6,80
Schinken-Käse-Toast an Salatbouquet mit Cocktailsauce	5,90



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) auf Veltlinsauce, dazu Butterreis und einen grünen Salat	16,80

Österreichische Spezialitäten

Wiener Schnitzel, in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeeren, Pommes frites <u>oder</u> mit Petersilienkartoffeln vom Schwein	11,50
vom Tiroler Milchkalb	16,80
Geschmorter Rinderbraten (aus unserer eigenen Landwirtschaft) In kräftiger Zweigeltssauce mit Eierspatzl und gemischtem Salat	15,50
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten (von der österreichischen Kalbin), mit Bratkartoffeln	15,80
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat	8,80
Zwei Tiroler Pressknödel in der Suppe, dazu einen gemischten Salat	8,80
Tiroler Kasspatzl mit würzigem »Tirol-Milch«-Käse, im Pfandl serviert, mit Röstzwiebeln und einem grünen Salat	9,80





Aus der Pfanne und vom Grill

Stegers Grillteller mit buntem Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce	15,10
Hendlbrustfilet vom Innviertler Landhendl auf würzigem Paprikaletscho mit Butterreis	12,20
Hausgemachte »Cevapčići«, pikant gewürzt, mit viel Knoblauch auf Pommes frites an Salatbouquet	9,00
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken und würzigem »Tirol-Milch«-Käse gefüllt, dazu Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	12,80
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)

Rahmgulasch vom Tiroler Milchkalb mit einem Semmelknödel <u>oder</u> mit Salzkartoffeln	12,50
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 Gemüsegarnitur und Pommes frites, dazu hausgemachte Sauce béarnaise	49,00



Nudeln

Spagetti mit Tomatensauce und gehobeltem Parmesan	7,50
Spagetti »Bolognese« mit Rindfleischsugo (Rind aus unserer eigenen Landwirtschaft) und gehobeltem Parmesan	8,90



Unsere Salatvariationen



»Dreierlei Vegetarisches« Broccoli-Kartoffelrösti, gebackener Spinatkrapfen und Topfen-Gemüselaiabchen mit Kräutersauerrahm an buntem Salatbouquet	9,20
Bunter knackiger Salat mit Schwoicher Kuhmilchfrischkäse, steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen einem knusprigen Kräuterbaguette	11,50
»Filet und Scampi« Medaillon vom Tiroler Rinderfilet und 3 Knoblauchscampis an Salaten der Saison mit hausgemachtem Joghurtdressing	17,50
Große Salatplatte mit Innviertler Landhendlbruststreifen	10,50
Gemischter Salat <u>oder</u> grüner Salat mit Joghurtdressing	3,80
Kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing	2,90
... dazu empfehlen wir Ihnen	
ein knuspriges Knoblauchbaguette	2,20
oder ein knuspriges Kräuterbaguette	2,20

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	8,50
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	1,00



... diverse Eisdesserts finden Sie in unserer separaten Eiskarte

Stand: 3. Juli 2017 ·

Gasthof Oberstegen · Stockach 44 · 6306 Söll · Telefon +43 5333 5277 · Telefax ... 5277 30 · E-Mail: oberstegen@speed.at