

Vorspeisen

Euro

| | |
|---|-------|
| Zarte Matjesfilets Hausfrauen Art (in Sauerrahm mit Essiggurkerl, Äpfeln und Zwiebeln), dazu Schwarzbrot | 9,20 |
| Gebackener Rahmbrie (von 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 |
| Stegers Gulaschsuppe (mit Rindfleisch aus unserer eigenen Landwirtschaft), dazu eine Semmel | 5,30 |
| Knoblauchcremesuppe (vom Bio-Knoblauch aus dem Burgenland) mit Sahnehaube und gerösteten Croutons | 4,50 |

Für den kleinen Hunger

| | |
|--|------|
| 1 Paar Frankfurter von der Metzgerei Pfluger, Thiersee <u>oder</u> | 4,00 |
| 1 Paar St. Johanner Würstel von der Metzgerei Huber, St.Johann mit Senf, Kren und Semmel | 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 | 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

11,80

... vom Tiroler Milchkalb

17,00

Geschmorter Tiroler Hirschbraten

in kräftiger Zweigeltsauce mit Preiselbeeren,
dazu Apfelblaukraut und einen Semmelknödel

16,50

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

9,90





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 „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 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

| | <i>Euro</i> |
|---|-------------|
| 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 <u>oder</u> 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 |
| Käsebrötchen | 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

