

Greazeig (Salate)

Frischer bunter gemischter Salatteller

Saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken und Frühlingszwiebeln
in hausgemachter Kräutervinaigrette

9,90

*Romanasalat mit lauwarmen Kartoffel-Speckdressing

Classic

Versch Blattsalate (z.B. Romana, Eisberg, Rucola, Radicchio,) Kirschtomaten, Paprika, Gurken,
Croutons und Frühlingszwiebeln in hausgemachtem Kartoffel-Speckdressing

10,80

-mit gebratenen Putenbruststreifen

13,90 * 14,80

-mit gebratenen Rinderlendenstreifen

17,90 * 18,80

-mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

19,90 * 20,80

-mit gebratenen Champignon

12,90 * 13,80

-mit tiroler Maishendlbrust vom Grill

14,90 * 15,90

Kleiner gemischter Salat

4,80

Suppen

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

4,50

Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

4,50

Petersilienwurzelsuppe

Rahm, Speckwürfel, Croutons und frische Kräuter

4,50

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12:00

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und hausgemachten Krautsalat

12,80

Brot + Zeit = Brotzeit
Zeit * Zeit = Mahlzeit

Südtiroler Bauernspeckplatte

mit Brot

13,50

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

7,60

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 8,20. Schweizer 9,20

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

10,80

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

5,80

Ein Paar Wiener

mit Brot 3,80 mit Pommes 5,80

Ochsenfleisch & Wild

Pfannengyros vom Almochsen

auf Knoblauchkräuterbaguette, Kirschtomaten, roten Zwiebeln,
hausgemachtem Tzatziki, Pommes oder Salat

14,90

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

25,80

„Ochsenlende Café de Paris“

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

26,80

Wuidaragulasch bzw Ochsenulasch

(Moi gibts des oane, moi des andere, ab un zua sogar beide! Oder gor koans)

mit hausgemachtem Semmelknödel

15,90

Geschnetzeltes von der Ochsenlende

Ochsenlendenstreifen in feinem Schwammrahm mit hausgemachten Spätzle
und kl gem Salat

18,90

Kalbslebergeschnetzeltes

Kalbsleberstreifen kross gebraten in Balsamicorotweinjus,
mit Champignons, Frühlingszwiebeln und hausgemachtem Kartoffelpüree.

18,90

Stadlschmankerl

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende oder Putenbrust mit Pommes oder Kartoffelsalat

13,90

Stadl Cordon Bleu

von der Schweinelende, gefüllt mit hausgemachtem Obazdn und Südtiroler Speck

16,90

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

12,90

Tiroler Maishendlbrust vom Grill

auf Linguine, in Gorgonzolarahm mit frischem Rucola,
Kirschtomaten und Parmesan

14,90

Linguine Garnelen

Riesengarnelen(5st), Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten,
Knoblauch, Rucola und frische Parmesanflocken

24,80

Kräutersaibling

Auf der Haut gebraten, in Knoblauchöl mit frischen Kräutern und Petersilienkartoffeln

17,80

Wos Sias

Unser Kaiserschmarrn
mit Apfelmus (ca. 20 min Zubereitungszeit)
13,80

Apfelkiachal
mit Vanilleeis und Sahne
6,50

Stadlburger

"De zupfde Sau"
Burger mit hausgemachtem Pulled Pork, Röstzwiebeln, Tomaten,
Salat, BBQ-Sauce und Pommes
12,80 €

"Da zupfde Ochs"
Burger mit hausgemachtem Pulled Beef, Röstzwiebeln, Tomaten,
Salat, BBQ-Sauce, Sauerrahm-Kräuterquark und Pommes
16,80 €