

# Greazeig (Salate)

## Frischer bunter gemischter Salatteller

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

9.-

## \*Caesars Salad

### Classic

Versch Blattsalate (z.B. Eisberg, Rucola, Radicchio) Tomaten-, Paprika, Gurkenwürfel,  
Parmesan, Croutons und Frühlingszwiebeln in hausgemachtem Caesarsdressing  
(Eigelb, Olivenöl, Parmesan, Sardellen, Knoblauch, Zitronensaft, Weißweinessig)

10.-

-mit gebratenen Maishendlstreifen

14.- \* 15.-

-mit gebratenen Rinderlendenstreifen

18.- \* 19.-

-mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

19.- \* 20.-

-mit gebratenen Champignon

13.- \* 14.-

-mit Saiblingsfilet vom Grill

18.- \* 19.-

## Kleiner gemischter Salat

5.-

# Suppen

## Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

5.-

## Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

5.-

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12:00

## Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbierröste, zweierlei Knödel  
und hausgemachten Krautsalat

13.-

Brot + Zeit = Brotzeit

Zeit \* Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

8.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 9.- Schweizer 10.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

12.-

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

6.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 4.- mit Pommes 6.-

# Biergartenschichten

## Biergartenbrettl

Südtiroler Speck, Bergkaas, an frischen Radi,  
Schnitzlauchbrot & a Brezn

p.P 14.-

## Schweinshaxe aus dem Holzofen

Mit Brezen, hausgemachtem Kartoffelsalat und  
Traunsteiner Dunkelbiersoße

15.-

## Wiener Backhendl

Tiroler Maishendl ausgelöst (ohne Knochen) mit Kartoffelsalat  
und hausgemachter Sauce Remoulade

15.-

## Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

14.-

## A ganz a wuids Cordon Bleu

Cordon Bleu vom Hirschrücken mit Bratkartoffeln,  
gefüllt mit Südtiroler Speck, Brie und Preiselbeeren,

21.-

## Stadl Cordon Bleu

von der Schweinelende, gefüllt mit hausgemachtem Obazdn und Südtiroler Speck

17.-

# Unsere Ochsen

## Beef Tatar vom Almoachsen

Zwiebeln, Kapern, Eigelb, Sardellen, Gurken,

21.-

## Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

26.-

## Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

26.-

## Almoachsengulasch

mit hausgemachtem Semmelknödel

15.-,-

## Ochsenzunge vom Grill

mit Schmorzwiebeln, Sahnemeerrettich und

hausgemachten Kartoffelsalat

15.-,-

# Stadlschmankerl

## Saiblingsfilet vom Grill

auf Grillgemüse mit Petersilienkartoffel

18.-

## Bauernschnitzel

Schnitzel Natur von der Schweinelende, gegrillt mit Bauchspeck,  
Spiegelei und Bratkartoffeln

14.-

## Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucola

13.-

## Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

13.-

## Linguine „Parmesan“

Linguine in Parmesanschaum mit gebratenem grünen Spargel,  
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten

12.-

## +gegrillte Maishendlstreifen

17.-

## +5 Riesengarnelen

22.-

## Wos Sias

### Unser Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

(ca. 20 min Zubereitungszeit)

14.-

### Apfelkiachal

mit Vanilleeis und Sahne

7.-

## Burger

### "De zupfde Sau"

Burger mit hausgemachtem Pulled Pork, Röstzwiebeln, Tomaten,  
Salat, BBQ-Sauce und Pommes

14.-

### "Da zupfde Ochs"

Burger mit hausgemachtem Pulled Beef, Röstzwiebeln, Tomaten,  
Salat, BBQ-Sauce, Sauerrahm-Kräuterquark und Pommes

18.-