

Greazeig (Salate)

Frischer bunter gemischter Salatteller

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

11.-

*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)

13.-

mit gebratenen Champignons

16.- * 19.-

-mit gebratenen Maishendlstreifen

16.- * 19.-

-mit gebratenen Rinderlendenstreifen

20.- * 22.-

-mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

21.- * 23.-

-mit Saiblingsfilet vom Grill

20.- * 22.-

Kleiner gemischter Salat

6.-

Suppen

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

6.-

Leberspätzlesuppe hausgemacht

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

6.-

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12:00

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und hausgemachten Krautsalat

15.-

Biergartenschichten

Biergartenbrettl

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

p.P 16.-

„Steaksalat“

Rosa gegrillte Lendenstreifen vom Almoachsen

Chicorée & Romanasalatherzen vom Grill,
Fetawürfel, Haselnüsse, Tomaten, rote & grüne Zwiebeln
auf Rösttomatenvinaigrette

24.-

Stadl Cordon Bleu

Cordon Bleu von der Schweinelende mit Bratkartoffeln,
gefüllt mit Südtiroler Speck und hausgemachten Obazdn

19.-

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

15.-

Wiener Backhendl

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

17.-

Unsane Ochsen

Lauwarmes Surf&Turf Paillard vom Almochsen

Hauchdünnes Ochsenschnitzel kurz und scharf angebraten in Olivenöl-Kräuter Marinade,
mit Garnelen vom Grill, frischen Tomaten, Rucola und Parmesanraspel.

Dazu ein kleiner, bunter Salat und Knoblauchbaguette.

29.-

Almochsenpflanzal

an Championsrahm mit hausgemachtem Kartoffelstampf und gem Salat

16.-

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

200gr 25.-

300gr 29.-

Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

200gr 25.-

300gr 29.-

Geschnetzeltes vom Almochsen

mit hausgemachtem Spätzle in Schwammrahm

24.-

Stadlschmankerl

Saiblingsfilet vom Grill

auf Grillgemüse mit Petersilienkartoffel

23.-

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

15.-

Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucola

15.-

Linguine Spargel

Gebratener weißer und grüner Spargel, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln,
Knoblauch, Rucola und Parmesan

17.-

+5 Riesengarnelen

27.-

Saltim Bocca vom Seehecht

auf Spargellinguine

24.-

Rinderlendenstreifen auf gebratenem Spargel

Gebratener Grüner & Weißer Spargel, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln,
Balsamico, Parmesan und einen kl gem Salat

24.-

Wos Sias

Unser Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

(ca. 20 min Zubereitungszeit)

16.-

Apfelkiachal

mit Vanilleeis und Sahne

8.-

Wegscheider Soulfood

"Da zupfde Ochs"

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

(Krautsalat mit Karotten, Mayo&Yoghurt Dressing)

19.-

"Da Cheesie-Cheese"

Cheeseburger

Sauerteigbun, zwei 100% Ochsenpaddys (je100gr), hausgemachtes Burgerketchup, ein kleines fitzelchen Senf, Gouda,
Cheddar, Salat, hausgemachter Coleslaw und Pommes.

19.-

Brot + Zeit = Brotzeit
Zeit * Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

9.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 9.- Schweizer 10.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

12.-

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

7.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50