

# 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.- \* 18.-

-mit gebratenen Maishendlstreifen

16.- \* 18.-

-mit gebratenen Rinderlendenstreifen

20.- \* 22.-

-mit 5 gebratenen Riesengarnelen und Knoblauchbaguette

21.- \* 23.-

-mit Saiblingsfilet vom Grill

20.- \* 22.-

## Kleiner gemischter Salat

6.-

# Suppen & Vorspeisen

Spargelcremesuppe

8.-

Leberspätzle- oder Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

6.-

Monte Mari

„Lauwarmer Garnelensalat“

Black Tiger Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch, Champignons, Frühlingszwiebeln, Olivenöl  
& Knoblauchbaguette

16.-

Gebackene Zucchini Blüten

gefüllt mit Sardellen und Mozzarella, an frischem Frühlingsalat mit Mangodressing

15.-

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12:00

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel  
und hausgemachten Krautsalat

16.-

# Frühlingsgefühle

## Weißer und grüner Spargel

mit hausgemachter Sauce Hollandaise, jungen Kartoffeln und einem kl Beilagensalat

18.-

...mit Schinken

21.-

... mit Schweineschnitzel „Wiener Art“

25.-

...einem Saiblingsfilet vom Grill

27.-

...Maishendlbrust vom Grill

26.-

...einer kleinen Ochsenlende(200gr) vom Grill

35.-

## Bärlauchspätzle

hausgemachte Spätzle, Zwiebeln, Bergkäse, Kirschtomaten, unser Bärlauchpesto und einen kleinen Beilagensalat

16.-

## Hausgemachte Parmesanknödel,

karamellisierte Kohlrabistreifen

in Bärlauchrahm

17.-

+5 Riesengarnelen

27.-

# Unsane und andane Ochsen

## RipEyeSteak vom Südtiroler SalonBeef

(Tiroler Premium Rindfleisch)

Vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Salat

200gr 29.- 300gr 33.-

+3 Riesengarnelen

+ 6.-

## Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

200gr 25.- 300gr 29.-

## Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

200gr 25.- 300gr 29.-

+3 Riesengarnelen

+ 6.-

## Geschnetzeltes vom Almochsen

mit hausgemachten Spätzle in Schwammrahm und kl Beilagensalat

26.-

# Stadlschmankerl

## Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

16.-

## Wiener Backhendl

1/2 Tiroler Maishendl ausgelöst (ohne Knochen) mit Kartoffelsalat  
und hausgemachter Sauce Remoulade

17.-

## Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

16.-

## Hausgemachte Kaaspressknödel

mit frischen Parmesanraspel, Tomatenwürfel und Rucola

16.-

## Linguine Bärlauch

Von da Chäfin gepflücktes, hausgemachtes Bärlauchpesto, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten,  
Knoblauch, Rucola und frische Parmesanflocken

15.-

+

+ Isarwinkler Wild-Sasiccia

23.-

+5 Riesengarnelen

25.-

## Wos Sias

### Unser Kaiserschmarrn

mit Apfelmus

(ca. 20 min Zubereitungszeit)

17.-

### Apfelkiachal

mit Vanilleeis und Sahne

9.-

## Wegscheider Soulfood

### „Da Jaudä Royal“

100gr 100% Almoachsenpaddy, ca 100gr hausgemachtes PulledPork, Bauchspeckwürfel, Tomaten, Käse, Salat und Röstzwiebeln auf Sauerteigbun.

mit Pommes

Wahlweise BBQ- oder ChiliCheeseSoße

19.-

Brot + Zeit = Brotzeit  
Zeit \* Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

9.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 10.- Schweizer 11.-

Isarwinkler Wildsalsiccia

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

13.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

13.-

Zwoa Weißwürsch

mit Senf und Brezn

7.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50