

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 Pfifferlingen

17.- * 19.-

- 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

Pfannkuchensuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Leberspätzlesuppe

Ochsenkraftbrühe mit frischem Schnittlauch

7.-

Jeden Sonn- und Feiertag ab 12:00

Ofenfrischer Schweinebraten

in Traunsteiner Dunkelbiersoße, zweierlei Knödel
und hausgemachten Krautsalat

18.-

Sommer, Sonne, Stadtzeit....

Lauwarmes Surf&Turf Paillard vom Almochsen

Haudünnes Ochsenschnitzel kuz und scharf angebraten in Olivenöl-Kräutermarinade,
mit Garnelen vom Grill, frischen Tomaten, Rucola und Parmesanraspeln.
Dazu ein kleiner, bunter Salat und Knoblauchbaguette.

29.-

Steirischer Backhendlsalat

Backhendlstreifen vom Tiroler Maishendl,
auf sommerlichen Salat mit Kürbiskerndressing

17.-

Beef Tartar vom Almochsen

frisches Tartar, Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gurken, Eigelb, Gewürze

21.-

Linguine Pfifferling

Frische Pfifferlinge, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Parmesan, Knoblauch

18.-

+Maishendlstreifen vom Grill

23.-

+5 Riesengarnelen

28.-

+Saiblingsfilet vom Grill

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.-

+Pfifferlinge vom Grill

+6.-

Almochsenleber

Lebergeschnetzeltes in Balsamicojus, Riesenchampignons, Frühlingszwiebeln,
Zucchini, Kirschtomaten, Kartoffelstampf und Salat

19.-

Zwiebelrostbraten

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

200gr 25.- 300gr 29.-

Rinderlendensteak

mit Pommes, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel, dazu Beilagensalat

200gr 25.- 300gr 29.-

+3 Riesengarnelen

+6.-

+Pfifferlinge vom Grill

+6.-

Pfefferrahmsteak

Hüftsteak vom Almochsen, mit hausgemachten Schupfnudeln
in Pfefferrahmsauce

23.-

Stadlschmankerl

Schnitzel „Wiener Art“

Von der Schweinelende mit Pommes oder Kartoffelsalat

16.-

Stadl CordonBleu

mit Schinken und hausgemachten Obazda gefüllt, dazu Pommes oder Kartoffelsalat

21.-

Allgäuer Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle, hausgemachte Röstzwiebeln und ein Beilagensalat

16.-

Steinpilz & Pfifferlingsravioli

An Salbeibutter mit Tomatenwürfel, Parmesan
und kleinen Salat

21.-

Wos Sias

Unser Kaiserschmarrn

Mit Apfelmus
(ca. 20 min Zubereitungszeit)

17.-

Apfelkiachal

Mit Vanilleeis und Sahne

9,-

Wegscheider Soulfood

„Da Jaudä Royal“

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

Mit Pommes

Wahlweise BBQ- oder ChiliCheeseSoße

19,-

New York Pastrami Sandwich

„Wegscheider Art“

Hausgemachtes Pastrami vom eigenen Almochsen, gepöckelt und saftig gesmoked,
hauchdünn geschnitten auf kross getoastetem Bauernbrot.

Honey-Mustard Frischkäse, karamelierten Zwiebeln, sauren Gurken, Goudaraspel, Salat und Coleslaw

21.-

Brot + Zeit = Brotzeit
Zeit * Zeit = Mahlzeit

Hausgemachter Obazda

mit Brezn

9.-

Wurstsalat mit Brot

Bayrisch 10.- Schweizer 11.-

Isarwinkler Wildsalsiccia

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

15.-

Abgebräunter Leberkaas

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

13.-

Zwoa Weißwürscht

mit Senf und Brezn

7.-

Ein Paar Wiener

mit Brot 5.- mit Pommes 7,50